

# SÜSSE APFELPIZZA MIT ROSENGELEE

## ZUTATEN für 2 Apfelpizzen

350 g Mehl glatt

70 g Kristallzucker

1 Prise Salz

Abrieb von 1 Biozitrone

2 g Frischhefe oder 1 P. Trockengerme

1 Eigelb

60 g sehr weiche Butter

175 ml lauwarme Milch



125 g Crème fraîche oder Mascarpone

2 TL brauner Zucker, Zimt



einige rote Äpfel, Saft 2 Zitronen, Wasser



½ P. weißes Tortengelee, Wasser, ½ TL Rosenwasser

## ZUBEREITUNG

- Bei Verwendung von Frischhefe: einige Löffel von der lauwarmen Milch abnehmen und die Hefe darin auflösen. Diese Mischung dann anstelle der Trockenhefe zu den restlichen Zutaten mischen.
- Mehl, Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Trockenhefe in einer Rührschüssel vermischen. Eigelb, flüssige (aber nicht heiße) Butter und Milch mit dem Knethaken des Mixers unterrühren und den Teig solange schlagen, bis er glänzt und sich von der Schüssel löst.
- Abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- Saft von 2 Zitronen und ½ l kaltes Wasser mischen. Die Äpfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in das Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht braun färben.
- Backrohr auf 180° C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backtrennpapier auslegen.
- Den Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in zwei Teile teilen und jeden auf dem Backblech oval ausrollen oder pizzaartig auseinanderziehen. Dabei die Ränder etwas dicker belassen.
- Den Teig mit Crème fraîche oder Mascarpone bestreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen.
- Apfelscheiben auf einer Küchenrolle abtropfen lassen und dachziegelförmig von außen nach innen auflegen. Nochmals mit etwas Zimt bestreuen. Inklusiv dieser Arbeitszeit sollte der Germteig nochmals etwa 20 Minuten gehen.
- Die Apfelpizzen im Rohr ca. 25 Minuten backen.
- Das Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten, vom Herd nehmen, das Rosenwasser einrühren und die noch warmen Äpfel damit bestreichen. Das verleiht den Äpfeln einen schönen Glanz.
- Lauwarm servieren.



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)