

# Süße Pizza

## Zutaten für 4 kleine Pizzen

### *Germteig*

250 g Mehl glatt  
125 ml Milch  
30 g Kristallzucker  
40 g Butter  
1 EL Trockengerm oder  
10-12 g frische Germ  
1 Ei  
Prise Salz  
Vanille

### *Zum Belegen*

300-400 g Früchte der Saison (Heidelbeeren, Marillen, Zwetschken, Äpfel....)

### *Streusel*

125 g Mehl glatt  
100 g Stabuzucker  
100 g Butter  
Prise Salz

## Zubereitung

- Alle Zutaten für den Germteig in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten.
- 30 Minuten rasten lassen.
- Teig in vier gleichmäßige Kugeln teilen. Kugeln schleifen.
- Mit einem Nudelwalker die Kugeln ca. 1/2-1 cm dick (rund) auswalken.
- Für die Streusel Mehl, Staubzucker und Salz vermischen und die geschmolzene Butter darüber gießen. Mit einer Gabel durchrühren, so dass größere Klumpen entstehen.
- Die Pizzas mit Früchten gleichmäßig belegen und mit Streusel bestreuen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 15 Minuten backen.