

Schnelle Apfelpizza

Zutaten:

- 300g Mehl
- 200g Margarine
- 100g Rohrzucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 kg Äpfel
- 3 EL Rohrzucker
- 2 TL Zimt



Zubereitung (ca. 45 Minuten):

- Margarine & Rohrzucker mit einem Rührgerät oder Küchenmaschine schaumig schlagen
- Mehl, Backpulver und eine Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig vermengen
- Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden
- Teig mit den Händen gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech pizzadick auftragen. Alternativ kann man den Teig auch zwischen zwei Klarsichtfolien ausrollen; die Version mit den Händen geht bei mir aber schneller.
- Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Teig verteilen
- 3 EL Rohrzucker und 2TL Zimt auf die Äpfel streuen
- im Backofen bei 180 Grad Celsius ca. 30-35 min backen

