

Süße Kirschpizza

Für 1 Kirschpizza braucht man:

- 1/8 l **Milch**
- ½ Würfel frische **Hefe** (21 g) oder 1 Tüte Trockenhefe
- 1 Prise **Zucker**
- 30 g **Butter**
- 250 g **Mehl**
- 40 g **Zucker**
- 1 Prise **Salz**
- 1 **Ei**
- 1 TL **Butter** für die Form



Für den Belag:

- 2 Gläser **Sauerkirschen** (je 680 g)

Für den Guss:

- 4 EL **Zucker**
- ½ TL **Zimt**
- 2 **Eier**
- 125 g **Sahne**
- **Puderzucker** zum Bestäuben

So wird's gemacht:

1. Die **Kirschen** in ein Sieb geben und gut **abtropfen** lassen.
2. Die **Milch** bei mittlerer Temperatur leicht erwärmen. Aufpassen: Sie darf **nur lauwarm** sein!
3. Wer **Trockenhefe** nimmt: Die Trockenhefe mit dem Mehl vermischen. Wer **frische Hefe** nimmt: Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, die Prise Zucker zufügen, zudecken und die Hefe etwa 10 Minuten **gehen lassen**.
4. In der Zwischenzeit die **Butter** bei mittlerer Temperatur schmelzen und wieder abkühlen lassen. Den **Backofen auf 50 Grad vorheizen**. **Mehl (oder das mit Trockenhefe vermischte Mehl), Zucker, Salz und Ei** in einer Schüssel mit den Knethaken des Rührgeräts kurz verrühren.
5. Die zerlassene **Butter** und die **Hefemilch** (oder nur die **Milch**) dazugeben und den **Teig** so lange mit den **Knethaken des Rührgeräts** kneten, bis er nicht mehr am **Schüsselrand** klebt. Das dauert **10 bis 15 Minuten**.
6. Den **Backofen wieder ausstellen**. Die Teigschüssel mit einem **sauberen Küchentuch** zudecken, in den **Backofen stellen** und so lange gehen lassen, bis der Teig etwa **doppelt so groß** geworden ist. Das dauert etwa **1 Stunde**.

7. Eine flache **runde Form** (zum Beispiel eine Pizzaform) mit Butter fetten. Oder: Auf einem **Backblech** mit Alufolie ein etwa 30 x 33 cm großes Stück abteilen.
Den Backofen auf **180 Grad** (Umluft 160 Grad) vorheizen.
8. Etwas **Mehl** auf der Arbeitsplatte verteilen. Den Teig darauf legen und mit dem - ebenfalls bemehlten - **Nudelholz** ein wenig ausrollen, so dass er sich ungefähr der Backform anpasst. Die Finger mit etwas Mehl bestäuben. Den **Teig in die Form legen** und diese damit auskleiden (den Rand nicht vergessen!).
9. Die **Kirschen** auf dem Teigboden verteilen. **Zucker und Zimt** vermischen. **Eier, Sahne und Zimtzucker** verquirlen und darüber gießen.
10. Die Kirschpizza (mit Topfhandschuhen!) auf die **mittlere Schiene** in den heißen Backofen schieben und **40 Minuten** lang backen. Noch warm mit etwas **Puderzucker** bestreuen und sofort essen, da sie heiß am besten schmeckt!

Und das kann man mit der süßen Pizza alles machen:

- Man kann sie **statt mit Kirschen mit Birnen** belegen: Dafür drei bis vier frische Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen oder sechs bis acht Birnenhälften aus dem Glas nehmen. Mit der Wölbung nach oben sternförmig auf den Teig legen, die Eiersahne darüber gießen, backen.
- Ebenso gut eignen sich auch **Heidelbeeren, Pfirsich- oder Aprikosenhälften** (je etwa 600 g, frisch oder - gut abgetropft - aus dem Glas oder aus der Dose).

Woher kommt das Rezept?

„Süße Pizza“ ist ein **Schweizer Rezept** und heißt dort „**Wähe**“ - genauer gesagt: Kirschwähe, Aprikosenwähe, Birnenwähe usw.

Es gibt sogar **Zwiebelwähe**: Dafür wird der Hefeteig mit in Butter gedünsteten Zwiebeln belegt. Die Eiersahne wird für diese Version nicht mit Zucker, sondern mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Guten Appetit!