

Konditorei Vogl

**Stadtplatz 27
4070 Eferding**



Süße Herbst – Pizza mit Hollerröster und Birnen

**Auch für Kinder ein Genuss und gesund!
Arbeitsschritte, bei denen Kinder gut mithelfen können,
sind gesondert markiert!**

Bestandteile:

**Germteig
Topfenbelag
Hollerröster
Birnen**

Arbeitsablauf

1. Germteig zubereiten und gehen lassen
2. Topfenbelag zubereiten Für Kinder 😊
3. Hollerröster zubereiten
4. Birnen schneiden Für Kinder 😊
5. Germteig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen
(Nudelholz)
6. Topfenfülle gleichmäßig aufstreichen Für Kinder 😊
7. Hollerröster mit einem
kleinen Schöpflöffel auftragen Für Kinder 😊
8. Birnenscheiben auflegen Für Kinder 😊
9. etwas Kristallzucker und Zimt drüberstreuen
10. bei 170° C im Ofen ca. 45 Minuten backen
11. Fertig!

Rezepte:

Germteig:

½ kg Mehl, glatt

¼ Liter Milch

9 dag Butter

8 dag Kristallzucker

2,5 dag Hefe, frisch

2 Dotter

eine Prise Salz

Für den Germteig die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen. Etwas Mehl dazurühren, eine Prise Zucker dazugeben und Dampfl an einem warmen Platz rasten lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Restliche Milch mit Eidottern, Salz, Zucker vermengen und mit dem Dampfl sowie dem Mehl locker verrühren.

Butter schmelzen, hinzufügen und den Teig zu geschmeidiger, seidig-glatter Konsistenz kneten.

Etwa 10 Minuten lang rasten lassen.

Danach den Germteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und mit dem Nudelholz rund, wie eine Pizza, ausrollen. Jetzt kann er belegt werden! Diese Aufgabe können Kinder gut übernehmen-

Topfenfülle:

¼ kg Topfen, 20 %

1 Dotter

4 dag Kristallzucker

½ Packerl Vanillezucker

etwas Zitronenschale, dünn gerieben, Bio

In eine große Rührschüssel kommt zuerst der Topfen (bitte die Molke abtropfen lassen, wenn der Topfen sehr feucht ist). Anschließend fügt man den Eidotter, den Kristallzucker, den Vanillezucker und die geriebene Zitronenschale zu. Mit dem Handmixer oder einem Schneebesen gut verrühren – fertig!

Hollerröster:

5 dag Kristallzucker

Rotwein (oder Apfelsaft, wenn Kinder mitessen)

10 dag Zwetschken

1 Birne

15 dag Holler, abgerebelt

1 halbe Zimtstange

1 EL Maizena zum Binden

Die Zwetschken entsteinen, die Birne schälen und entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Holler abrebeln, waschen und etwas abtropfen lassen. Den Kristallzucker in einem Topf schmelzen und mit einem guten Spritzer Rotwein (oder Apfelsaft) ablöschen. Die Zwetschken, Birnenstücken und den Holler zugeben und gut umrühren. Etwas aufkochen lassen und die Zimtstange begeben. Hitzereduzieren, so dass der Röster leicht köchelt und ungefähr eine

Viertel Stunde dünsten lassen (zugedeckt). Sollte zuwenig Flüssigkeit vorhanden sein, noch etwas Rotwein (Apfelsaft) zugeben. Ist der Röster sehr dünnflüssig, einen Esslöffel Maizena mit 4 Esslöffeln Wasser gut verrühren und einrühren, bitte noch etwas einkochen lassen.

Birnen:

4 reife, weiche Birnen oder

1 Dose Kompottbirnen

Zitrone

Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Aus den Birnenvierteln dünne Scheiben schneiden, die wie Monde aussehen.