



Süße Traubenpizza

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Wasser | 400 ml |
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Zucker | 4 EL |
| Rosmarin, frisch | 10 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 600 g |
| Salz | |
| Puderzucker | 200 g |
| Olivenöl | 4 EL |
| Walnusskerne | 100 g |
| Weintrauben, dunkel | 850 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In eine Schüssel lauwarmes Wasser füllen. Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.
2. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen. In einer Schüssel Hefewasser mit Mehl, Salz, Puderzucker, 3 EL Olivenöl und Rosmarin zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
3. Inzwischen Nüsse grob hacken. Trauben waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teig nochmals durchkneten, halbieren und auf wenig Mehl zu zwei Fladen in Blechgröße ausrollen. Nochmals ca. 10 Min. gehen lassen.
5. Einen Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Hälfte der Nüsse und Trauben darauf verteilen, mit 2 EL Zucker bestreuen. Zweiten Fladen darauflegen, am Rand gut zusammendrücken. Mit 1 EL Öl bepinseln, mit übrigen Nüssen und Trauben belegen und mit restlichem Zucker bestreuen. Im Backofen ca. 35–40 Min. goldbraun backen. Süße Traubenpizza lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 284 kcal |
| Kohlenhydrate | 54 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 6 g |