

# Topfenpizza

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 1 Blech



## Zutaten

400 G	Mehl
1 PKG	Backpulver
1 PRISE	Salz
2	Eier
16 EL	Öl
8 EL	Milch
400 G	Topfen

**Verfasst von:** Agnes Gerl

## Zubereitung

1. Alle „nassen“ Zutaten mit dem Handrührgerät mixen.
2. Salz und das mit Backpulver vermischte Mehl zugeben und mixen bzw. einkneten.
3. Den Topfenteig auf einem bebutterten und bemehlten Blech gleichmäßig ausrollen und beliebig belegen.
4. Bei 200°C Ober/Unterhitze in ca. 25 min. fertigbacken und genießen!

Dieser Teig ist sehr gut für Personen geeignet, welche aufgrund einer Unverträglichkeit die Hefe nicht vertragen.

Diese Pizza kann auch als Süßspeise serviert werden.

Hierzu nimmt man anstatt der Tomatensauce gesüßten Sauerrahm und als Belag Obst der Saison.