

Aprikosen Pizza mit Streuseln

Für 8 Stücke:

Für den Teig:

1 Bio- Orange	200 ml Buttermilch	3 EL Olivenöl
1 EL Voll-Rohrzucker	230 g Dinkelmehl	100 g fein gemahlene Mandeln
1 Päckchen Trockenhefe (7g)	1 TL Salz	1/2 TL Backnatron
1/2 TL Olivenöl		

Für den Belag:

ca. 500 g frische Aprikosen	100 g Butter	50 g Dinkelmehl
70 g Zucker	25 g Voll-Rohrzucker	1/2 TL Zimt
100 g gehobelte Mandeln	30 g Haferflocken (kernig)	1 Prise Salz
Polentagrieß		

Für den Teig die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Buttermilch, 3 EL Olivenöl, Muscovado -Zucker und abgeriebene Orangenschale verrühren. Dinkelmehl, gemahlene Mandeln, Hefe, Salz und Natron vermengen. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät mit Knetaken 3 Minuten zu einem Teig kneten. Dann auf eine leicht bemehlten Arbeitsfläche geben und mehrere Minuten von Hand kneten. Der Teig bleibt weich und klebrig.

Etwa $\frac{1}{2}$ TL Olivenöl in die Rührschüssel geben, den Teig darin wenden, damit er rundum mit Öl bedeckt ist, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und für eine Stunde einfach vergessen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Die Aprikosen abspülen, trocknen, halbieren und entkernen. Für die Streusel die Butter in einem Topf schmelzen. Dinkelmehl, 50 g Zucker, Muscovado-Zucker, Zimt, gehobelte Mandeln, Haferflocken und eine Prise Salz in eine Schüssel geben, die geschmolzene Butter hinzufügen und alles gründlich vermengen. Die Aprikosen-Hälften mit restlichem Zucker (ca. 2 EL) vermengen.

Den Backofen auf 205 Grad Umluft vorheizen.

Ein Backblech mit Polenta bestäuben.

Den geruhten Teig liebevoll zusammenboxen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ein wenig kneten. Dann den Teig direkt auf das Backblech geben und mit den Händen oder einem Nudelholz zu einem Kreis von ca. 32 cm Durchmesser ausrollen. Der Teig sollte nicht dicker als 1 cm sein. (Sollte der Teig ein bisschen zu klebrig sein, kann man die Hände bemehlen, aber bitte nicht noch mehr Mehl in den Teig kneten. Dadurch würde er hart und pappig werden.) Dann einen Rand formen, indem man rundum einen flachen Graben in den Teig drückt.

Die Aprikosen auf dem Teig platzieren und die Streusel über das Obst verteilen, dabei den Rand auslassen. Das Ganze 10 Minuten ruhen lassen vor dem Backen.

Anschließend den Kuchen 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, dann nach der Farbe sehen. Wenn sie zu dunkel wird, mit einem Backpapier abdecken und weitere 5 Minuten goldgelb backen.

Cynthia Barcomi am 19. Juni 2015