

## Süße Weihnacht-Calzone mit Lebkuchen-Soße

### Für 2 Personen

50 ml Sahne	50 g Nougat	50 g Schokolade, weiß
1 TL Lebkuchengewürz	6 Walnusskerne	1 Banane
1 Apfel	1 Birne	1 Packung Pizzateig
2 EL Milch	1 EL Puderzucker	1 TL Zimtpulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Sahne in einem Topf erwärmen, das Nougat und die weiße Schokolade in Stücke brechen und darin auflösen. Das Lebkuchengewürz dazugeben und einrühren. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfel und die Birne waschen, schälen, entkernen und jeweils die Hälfte des Fruchtfleischs würfeln. Die Walnüsse grob hacken. Den Pizzateig aufrollen und halbieren. Die Früchte mit den Walnüssen mischen und auf den beiden Teigstücken verteilen. Die Ränder mit etwas Milch einstreichen, den Teig zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Die Calzone auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für circa 25 Minuten in den Ofen geben. Den Puderzucker mit dem Zimt mischen, die fertig gebackene Calzone damit bestreuen und mit der Lebkuchensoße anrichten.

Johann Lafer am 23. Dezember 2009