

KETO
KERSTIN



PIZZA KRUSTE - FOCCACIA

Zutaten

170g klein geschnittener Mozzarella Käse, 75g Mandelmehl blanchiert, nicht entölt, 30g Frischkäse, 2 EL Milch, 1 großes Freilandeier, Italienische Kräuter, etwas Knoblauchpulver

Zubereitung

Ofen auf 220°Grad einstellen, dann Mozzarella Käse klein geschnitten, Frischkäse und Mandelmehl in einem Topf auf dem Herd gut durchmischen und langsam auf schwacher Hitze schmelzen und mit einem Holzlöffel ständig rühren. Dann das Ei dazugeben und alles gut mischen. Die Milch zugeben und nochmals gut durchmischen. Alles auf ein Backpapier schütten und dünn streichen. Im Ofen ca. 11-14 Min. backen, gegen Ende einen Holzlöffel in die Tür geben. Herausnehmen und nach Belieben belegen.

Tipp: Kann als klassische Pizza belegt werden oder als Flammkuchen. Dieses Pizzarezept kann auch süß gebacken werden.