

# Pizzakuchen

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 50 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

300 g Dinkelmehl  
100 g Maisgrieß  
1 TL Backpulver  
3 Tomaten  
200 g Schmand  
200 g geriebener Käse  
3 Eier  
100 ml Olivenöl  
2 EL Mediterranes Würzöl  
1 Zwiebel  
frische Basilikumblätter  
Salz und Pfeffer



## Zubereitung

Die Zwiebel sehr fein würfeln und mit Mehl und Backpulver mischen. In einer zweiten Schüssel zunächst Eier, Olivenöl und Schmand verrühren, anschließend Maisgrieß, Salz und Pfeffer hinzufügen. Dann beide Massen gründlich vermengen. Den Teig auf ein kleines, mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und das Mediterrane Würzöl gleichmäßig darauf verteilen. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Zum Schluss den geriebenen Käse darüber streuen. Bei 180 °C auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Pizzakuchen aus dem Ofen nehmen und mit frischen Basilikumblättern garnieren und servieren.