Zoete pizza met Limburgse appels en peren



Ingredienten voor 2 Personen

5	Appels
klontje	
2 eetlepels	Suiker
1	Peer
een handvol	Krieken
snuifje	Kaneelpoeder
Enkele	Muntblaadjes
2 eetlepels	Honing
	Poedersuiker
2	Pizzabodem

Bereiding

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Schil de appels voor de appelmoes, verwijder het klokhuis en snijd in grove stukken.
3. Smelt de boter in een stoofpot op matig vuur.
4. Stoof de appels met een beetje water. Voeg tussendoor de suiker toe en roer af en toe. Blijf stoven tot de appels plat zijn en je een zo goed als homogeen mengsel hebt.
5. Zet de pizzabodems 10 minuten in de voorverwarmde oven.
6. Was het fruit. Snijd de appel in dunne schijfjes en de peer in blokjes.
7. Haal de bodems uit de oven. Beleg ze met de zelfgemaakte appelmoes en het fruit en zet de dessertpizza’s nog 5 minuten in de oven.
8. Besprenkel met de honing, de poedersuiker, de muntblaadjes en het kaneelpoeder.