Artikel vom 29.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 11:16 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pizza-magnolia

Pizza Magnolia



Foto: Marcel Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

Für die eingelegten Magnolienblüten:

etwa 8 Handvoll frische, ungespritzte Magnolienblütenblätter

200 ml heller Essig

zum Beispiel Apfel- oder Reisessig

200 ml Wasser

4 EL Zucker

1 TL Salz

Für den Teig:

1 kg Weizenmehl, am besten Type 00

600 ml lauwarmes Wasser

2 Päckchen Trockenhefe

4 TL Salz

1 TL Honig

4 EL Olivenöl

Für den Belag:

600 g Frischkäse

4 Knoblauchzehen

8 EL Olivenöl

2 rote Zwiebeln

Salz und grober schwarzer Pfeffer

außerdem 100 g frischen Rucola

Zubereitung:

Wir starten mit den Magnolienblüten, da diese etwas Zeit zum Durchziehen brauchen.

Dafür kochen wir das Wasser, den Essig, Zucker und das Salz kurz in einem Topf auf. Die frischen Blütenblätter werden nur sanft gesäubert, in große, saubere und hitzebeständige Gläser gegeben und mit dem heißen Sud übergossen. Das Ganze lassen wir nun, gut verschlossen, mindestens so lange ziehen, wie gleich der Teig ruht – noch intensiver wird das tolle Aroma übrigens, wenn man sie bereits am Vortag einlegt. Für den Teig das Mehl mit dem Salz in einer großen Schüssel vermengen. Hefe zusammen mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Olivenöl zum Mehl geben. Nun muss die Masse etwa 5 bis 10 Minuten kräftig durchgeknetet werden, bis ein geschmeidiger, glatter Teig entsteht – das ist wichtig, damit das Klebereiweiß im Mehl aktiviert wird. Die Schüssel wird mit einem sauberen, trockenen Tuch abgedeckt und der Teig darf an einem warmen Ort für mindestens 45 Minuten gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Dann wird der Teig in vier gleich große Portionen geteilt. In der Zwischenzeit kann der Backofen auf höchster Stufe bei Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden.

Nun wird der Knoblauch fein gehackt und mit dem Frischkäse glatt verrührt, etwas Salz und Pfeffer kommt ebenfalls hinzu. Wenn der Teig bereit ist, werden die vier Portionen nacheinander auf einer bemehlten Fläche dünn ausgerollt und die Frischkäsecreme gleichmäßig darauf verstrichen. Die Zwiebeln in hauchdünne Ringe schneiden, auf den Pizzen verteilen und alles mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Pizzen wandern nun nacheinander (oder bei Heißluft auch parallel) für etwa 10 bis 12 Minuten in den Ofen, bis die Ränder knusprig und goldbraun sind. Sobald sie aus dem Ofen kommen, verteilen wir den frischen Rucola und die nun eingelegten und gut abgetropften Magnolienblüten großzügig darauf. Durch das Einlegen entwickeln diese ein erstaunliches Aroma, das stark an milden Sushi-Ingwer erinnert. Die Restwärme der Pizzen entfaltet dieses Ingwer-Aroma perfekt, ohne dass die Blüten garen oder ihre wunderschöne Farbe verlieren.

Marcel Jaxy