

Pfitzauf

Zutaten

250 g Mehl
1/2 l Milch
4 Eier
2 Prisen Salz
2 EL Butter
etwas Fett für die Förmchen

Nach Belieben:

etwas Zucker zum Bestäuben
gekochtes Obst, z.B. Sauerkirschen oder Pflaumen

Zubereitung

Aus Mehl, Milch, Eiern und Salz einen glatten Teig anrühren. Die Butter zerlassen und ebenfalls daruntermischen.

Die 12 Pfitzaufförmchen gut fetten und zur Hälfte mit Teig befüllen. Danach die Pfitzauf ca. 45 Minuten bei 200 Grad hellbraun backen. Sie steigen beim Backen um mehr als das Doppelte auf. Die Milhdämpfe treiben den Teig in die Höhe und die in der Hitze gerinnenden Eier vermeiden das Überlaufen des Teiges im Ofen.

Nach dem Backen nach Belieben mit Zucker bestäuben und mit gekochtem Obst (z.B. Sauerkirschen oder Pflaumen) servieren.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

