Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Pfitzauf ‚pikant' mit Schwarzwälder Schinken

Auf der grünen Woche in Berlin hatten wir den schwäbischen Pfitzauf in einer pikanten Variante angeboten. Normalerweise wird das beliebte "Pfannkuchensouffle" mit Puderzucker und Vanillesoße serviert. Mit etwas fein gewürfelten Zwiebeln oder Schalotten und Schwarzwälder Schinkenspeck wird daraus ein delikater herzhafter Snack. Die luftigen Türmchen lassen sich zudem nach dem Backen aufschneiden und beliebig füllen. Zum Beispiel mit Käseraspel, Salatstreifen, Frischkäse und frischen Kräutern. Quasi ein Pfitzauf "to go". Und somit liegt das Traditionelle Gebäck wieder völlig im Trend.

Zutaten

Zutaten Pfitzauf (ausreichend für eine 12er Muffinform)

- 180 ml Milch
- 3 Eier
- 90 g Mehl
- 50 g Butter
- Prise Salz

- 100 g Schwarzwälder Schinkenspeck, gewürfelt
- 100 g Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Für den Pfitzauf das Mehl, Milch, Eier, fein geschnittene Knoblauchzehe und eine Prise Salz in ein hohes Gefäss geben. Mit einem Pürierstab mixen.

Eine 12er Muffinform mit flüssiger Butter auspinseln. Die restliche Butter unter den Teig rühren. Schwarzwälder Schinkenwürfel und die Schalottenwürfel in die Muffin-Formen verteilen.

Teig in die Förmchen oder Tassen max.2/3 voll abfüllen. Im auf 210 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Dann Hitze auf 140°C zurückschalten und weitere 10 Minuten backen.

Den Pfitzauf aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Tipp: Passt sehr gut zu Salat .