

## Glasierter Spargel und schwäbischer Pfitzauf



### Zutaten:

#### Für 4-6 Personen:

- 1 kg Spargel, weiß
- 90 g Mehl (Typ 405)
- 3 Eier (Größe L)
- 180 ml Milch
- Salz und 1 Prise Zucker
- 50 g Butter

#### Extra:

- 200 g gekochter Schinken
- Sauce Hollandaise oder geschmolzene Butter zum Servieren



### Zubereitung

Für den Pfitzauf 90g Mehl mit einer Prise Salz und 180 ml Milch glatt rühren. Dann 3 Eier zugeben und gründlich verrühren. Eine 9er Muffinform oder eine 12er Mini-Muffinform gut ausbuttern und den Pfitzaufteig einfüllen. Sofort im vorgeheizten Ofen (200° Umluft) ca. 15-20 Minuten backen (große Muffinform: 25-30 Minuten).

In der Zwischenzeit den Spargel schälen und schräg in ca. 2-3 cm Rauten schneiden. 1,5 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Spargelstücke hineingeben und 1 Minute kochen. Dann Deckel aufsetzen und den Topf beiseite stellen. 10 Minuten ziehen lassen, dann die Spargelstücke mit einem Sieblöffel aus dem Kochwasser nehmen und heiß in einer Pfanne mit 25 g Butter, einer Prise Zucker und Salz schwenken. Bis zum Anrichten beiseite stellen.

Zum Anrichten: Spargel und Pfitzauf auf Teller anrichten. Dazu schmecken Schinken und etwas Sauce Hollandaise oder geschmolzene Butter.