

Pfitzauf ‚pikant‘ mit Schwarzwälder Schinken



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.