Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schwäbischer Pfitzauf

Zutaten:

- 300 ml Milch
- 150 g Mehl
- 5 Eier (Größe M)
- 50 g Butter oder Butterschmalz oder Öl
- Prise Salz

Zubereitung

Das Mehl wird mit Milch, den Eiern und einer Prise Salz zu einem klumpenfreien Teig gerührt. Die Pfitzaufform oder eine Muffinform mit zerlassener Butter ausfetten. Den Rest der Butter in den Teig rühren. Den Teig 2/3 hoch in die Formen füllen. Im heißen Backofen bei 200°C (Umluft) ca. 20-30 Minuten backen.

Die Pfitzauf müssen hoch aufgehen und ganz luftig sein. Damit diese nach dem Backen nicht zusammenfallen können die Pfitzauf bei mittlerer Hitze (140°C) fest nachgebacken werden.

Tipp: Pfitzauf schmecken süß mit Puderzucker und Kompott. Oder auch als deftige Beilage zu Spargel, Blumenkohl, Schwarzwurzel oder zu grünem Salat.
Bei der süßen Variante kann auch etwas Vanillemark, Zitronenabrieb und Zucker in den Teig gemischt werden

Eine schwäbische spezialität: der Pfitzauf

.