

Schwäbischer Pfitzauf



Zutaten:

(Für eine 12er Muffinform)

- 300 ml Milch
- 150 g Mehl
- 5 Eier
- Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Etwas flüssige Butter zum Ausfetten der Form
- Puderzucker zum Bestäuben
- Vanillesoße zum Servieren



Zubereitung

Eine gute, antihafbeschichtete Muffinform mit flüssiger Butter auspinseln. Tipp: Eventuell die gebutterte Form zusätzlich mit gemahlenden Nüssen ausstreuen.

In einen Messbecher Milch, Zucker, Prise Salz, Mehl und die Eier geben. Mit dem Pürierstab zu einem glatten, klumpenfreien Teig mixen. Den Teig ca. 2/3 hoch in die Muffinform füllen.

Den Ofen auf 210°C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech im Ofen mit erhitzen, so dass die Muffinform auf ein heißes Blech gestellt werden kann. Nach dem Vorheizen die Muffinform in den Ofen auf das Blech geben und 15 Minuten vorbacken.

Nach 15 Minuten die Ofentemperatur auf 160°C zurückschalten und den Pfitzauf weitere 10 bis max. 15 Minuten fertigbacken.

Den Pfitzauf aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und auf Teller verteilen. Mit Vanillesoße servieren.

Dazu schmecken auch Vanilleeis, Apfelmus und geschlagene Sahne.