

Pfitzauf nach original schwäbischem Rezept

Pfitzauf ist ein einfaches und rustikales Gericht aus der schwäbischen Küche, aus einem Pfannkuchenteig. Der Teig kommt ohne Backpulver aus und wird schön fluffig, wie ein Soufflé.

Portionen: 6
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Rezeptautor: Joachim Habiger

Zutatenliste für die Pfitzauf:

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 500 ml Milch
- 250 g Eier (zirka 5 Stück)
- 100 g Butter
- extra Butter für die Form

Außerdem:

- Pfitzauf-Form oder Tassen
- Abgebundene Kirschen, Zwetschgenkompott oder Apfelmus

Backtemperatur: Zirka 30 Minuten bei 200 Grad

So bereiten Sie den original schwäbischen Pfitzauf zu

Das Mehl mit dem Salz trocken mischen und mit zirka 150 ml Milch glattrühren.

Tipp: Der Teig hat die Konsistenz von einem Pfannkuchenteig. Er sollte keine Mehlklumpen enthalten.

Jetzt die Eier unterheben. Nun die restliche Milch aufkochen und heiß unter die Masse rühren. Butter schmelzen und ebenfalls heiß unterheben.

Tipp: Die heißen Zutaten verbinden sich einfach besser mit der Masse!

Nun sofort die ausgebutterte und traditionelle Pfitzauf-Form dreiviertel befüllen und die Pfitzauf goldgelb im vorgeizten Ofen backen. Während des Backvorgangs den Backofen nicht öffnen, da sonst der Teig zusammensackt.

Tipp: Wenn Sie keine traditionelle Pfitzauf-Form haben, dann können Sie auch Keramik-Tassen zum Backen verwenden.

Nach dem Backen den Pfitzauf stürzen und noch warm genießen.

Tipp: Traditionell werden zu dem fluffigen Gebäck abgebundene Kirschen, Zwetschgenkompott oder Apfelmus gereicht.