

Pfitzauf

Zutaten:

250 gr. Mehl
0,5 l Milch
4 Eier
50 gr. Zucker
1 Prise Salz
2 Eßlöffel zerlassene Butter
Pfitzaufformen oder feuerfeste
Tassen oder Muffinsförmchen

Und so wird's gemacht:

Aus Eiern, Zucker, Mehl, Milch und Salz einen glatten, dünnflüssigen Teig herstellen, zuletzt die dünnflüssige Butter unterrühren. Die ausgebutterten Förmchen zur Hälfte füllen und bei 200 Grad 30 - 40 Minuten backen. Den Backofen auf keinen Fall öffnen, sonst fällt der Pfitzauf zusammen.
Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen und sofort mit Kompott oder Rumtopf servieren, da der Pfitzauf relativ schnell zusammenfällt.

Viel Spaß beim Kochen!



Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -

Koch- und Partyservice
POPPS DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de