



Pfitzaufl

Zutaten für 6 Stück:

Teig:

125 g	Mehl
250 g	Milch
120 g	Ei (2 Stück)
70 g	Butter
	Prise Salz

ca. 495 g Gesamtteig

Zubereitung:

Teig

Das Mehl und Salz zügig unter die Milch und Eier rühren. Zum Schluss die flüssige Butter unterlaufen lassen. Den Teig in die Förmchen geben, diese dabei zu etwa 2/3 füllen.

Nach belieben kann vor dem Backen Früchte oder auch Deftiges in die Mitte der Form gegeben werden.

Anschließend die Form in den Backofen stellen und nach Anleitung backen. Während des Backens die Ofentür auf nicht öffnen, da sonst die Pfitzaufs in sich zusammen fallen.



Im Holzbackofen:
Bei 210 °C einschießen
Backzeit: 30 – 35 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210 °C
Unterhitze 130 °C
Backzeit: 30 – 35 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: 30 – 35 Minuten

