



# Pfitzauf

## Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1/2 L Rohmilch
- 4 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Esslöffel zerlassene Butter

## Zubereitung:

Aus Eiern, Zucker, Mehl, Milch und Salz einen glatten, dünnen Teig anrühren, zuletzt die zerlassene Butter dazugeben. Die ausgebutterten Pfitzaufförmchen (alternativ eine Muffinform) nur zur Hälfte mit Teig füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 30 – 40 min hellbraun backen. Den Ofen während des Backens nicht öffnen, damit der Pfitzauf nicht zusammen fällt. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen. Dazu schmecken Früchtekompott und Vanillesoße besonders gut.