

## Pfitzauf - Grundrezept (Schwäbisch)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land

Zutaten für: 2 Portionen

375	Gramm	Mehl
3/4	Ltr.	Milch
50	Gramm	Zucker
5		Eier
100	Gramm	Butter; lauwarm
		Butter; für die Form
		Puderzucker
1		Pfitzaufform

### Anleitung:

Um dieses herrliche, luftige Eiergebäck herstellen zu können, braucht man ein spezielles Gefäß: die irdene, glasierte Pfitzaufform, die es möglich macht, jeweils 6 Stück dieses Gebäcks auf einen Sitz auszubacken. Man bekommt es in jedem guten Schwäbischen Haushaltswarengeschäft.

Mehl wird mit der Milch glatt gerührt, Zucker und die Eier schaumig geschlagen und in die Mehl-Milch-Masse gerührt. Zum Schluss wird noch die zerlassene, lauwarme Butter hinzugefügt. Alle Zutaten nochmals gut verrühren und in die mit Butter gefettete Pfitzaufform füllen, jedoch nur bis zur halben Höhe; lieber noch weniger, weil unser Gebäck stark "aufpfitzt".

Bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken; möglichst die Backofentür in der ersten Zeit nicht öffnen. Die Pfitzauf werden noch heiß aus der Form genommen und mit Puderzucker bestreut.

Dazu gibt es Schlagsahne und Kaffee oder Backobst oder eine Vanillecreme. Man kann den Zucker auch weglassen und nach dem Erkalten das Gebäck aufschneiden und zum Beispiel mit Sahnemeerrettich füllen.