



PFITZAUF

PIKANT MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

Für den Pfitzauf das Mehl, Milch, Eier, fein geschnittene Knoblauchzehe und eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab mixen. Eine 12er-Muffinform mit flüssiger Butter auspinseln. Die restliche Butter unter den Teig rühren. Schwarzwälder Schinkenwürfel und die Schalottenwürfel in die Muffinformen verteilen. Teig in die Förmchen oder Tassen max. 2/3 voll füllen. Im auf 210°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Dann Hitze auf 140°C zurückschalten und weitere 10 Minuten backen. Den Pfitzauf aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.



TIPP:

Achten Sie beim Einkauf auf unsere geschützten Originale.
Für genussvolle Momente.

Weitere Rezepte finden Sie unter vondaheim.de

ZUTATEN: (für eine 12er-Muffinform)

180 ml Milch

3 Eier

90 g Mehl

50 g Butter

Prise Salz

100 g Schwarzwälder Schinkenspeck,
gewürfelt

100 g Schalotten, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe

EINLADUNG

ZU MEINEM SCHWÄBISCHEN LEIBGERICHT

Liebe/r

ich backe für dich und wir

genießen gemeinsam Pfitzauf,

eine Spezialität aus dem Ländle.

Natürlich. VON DAHEIM.

Wann:

Wo:
