

Bericht Offener Treff am 16.07.2018:

Heute haben wir ein altes schwäbisches Gericht zubereitet: Pfitzauf mit Klarapfelkompott. Der Pfitzaufteig war schnell zubereitet, in die speziellen Formen gegossen und in den Backofen geschoben worden.

Für das Kompott wurden die Klaräpfel von vielen Händen geschält und kleingeschitten, dann gekocht und mit Zucker und Zimt abgeschmeckt. Inzwischen waren auch die Pfitzauf gebacken. Welch ein Duft!

Pfitzauf-Rezept für 12 Förmchen:

250g Mehl

1 Prise Salz

1/2 l Milch

5 Eier

125 g Butter

Das Mehl und eine Prise Salz mit etwas Milch glattrühren. Dann die Eier zugeben und den Teig mit kochend heißer Milch fertigrühren. Mit der Butter die speziellen Förmchen betreichen. Den Rest der Butter heiß in den Teig rühren. Sofort in die Förmchenfüllen, diese aber nur halbvoll machen. Keinen Zucker zugeben! Wer sie süß mag, sollte sie nach dem Backen einzuckern.

Etwa 30 Minuten bei guter Hitze backen.

Achtung: Die Ofentür während des Backens nicht öffnen.