

## Pfitzauf

---

### Zutaten:

250 g	Heimatsmühle Weizenmehl Type 405
1/2 l	Milch
4	Eier
1	Prise Salz
30 g	zerlassene Butter
<i>Fett für die Förmchen</i>	
<i>Puderzucker zum Bestreuen</i>	

Aus Heimatsmühle Weizenmehl, heißer Milch, Eiern und Salz einen glatten Teig rühren, zuletzt die zerlassene Butter untermischen. Eine Pfitzaufform oder keine ofenfeste Auflaufförmchen reichlich mit Butter ausfetten und nur zur Hälfte mit Teig füllen. Die Förmchen in den vorgeheizten Backofen (225 Grad, Gas: Stufe 4) stellen und die Eierkuchen 30 bis 35 Minuten backen. Die Pfitzauf heiß aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestreuen und gleich zu Kompott servieren.

