

Rezept

## Pfitzauf

Ein Rezept von Pfitzauf, am 23.04.2024

### Zutaten

<b>125 g</b> Butter	1/2 l Milch
<b>300 g</b> Mehl	<b>100 g</b> Zucker
<b>4</b> Eier	<b>1 TL</b> abgeriebene Zitronenschale von einer unbehandelten Frucht
<b>1 Prise</b> Salz	Fett für die Form
Puderrucker zum Bestäuben	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

### Zubereitung

1. Butter schmelzen. Milch erwärmen. Die Form gründlich einfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Mehl mit Butter, Zucker, Eiern, Milch, Zitronenschale und Salz kräftig verschlagen. Die Förmchen zu zwei Drittel mit Teig füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 175°) 30 Min. backen.
3. Das Gebäck aus der Form lösen und stürzen. Mit Puderrucker bestäuben und heiß servieren. Traditionell wird Kirschkompott dazu serviert.