

Pfitzauf mit Erdbeer-Konfitüre

Für 6 Personen

500 g Erdbeeren	250 g Gelierzucker (2:1)	125 g Mehl
250 ml Milch	1 TL Zucker	1 Prise Salz
2 Eier	25 g weiche Butter	Butter

Für Konfitüre die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Dann in kleine Stücke schneiden und mit dem Gelierzucker vermengen, alles in einem geeigneten großen Topf zum kochen bringen. Wenn die Masse sprudelnd kocht, unter Rühren alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann in saubere Gläser mit Hilfe eines Marmeladetrichters abfüllen. Mit Twist-Off-Deckeln verschließen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Mehl, Milch, Zucker, Salz und Eier mit dem Mixer gut vermengen, dann die weiche Butter gut untermixen Die Pfitzauf-Formen gut ausbuttern oder backofengeeignete Kaffeetassen verwenden. Die vorbereiteten Formen zur Hälfte mit Teig auffüllen und im vorgeheizten Ofen backen und trocknen lassen, nach ca. 35 Minuten die Ofentür einfach aufmachen. Die Pfitzauf, daher der Name, sind um das Dreifache aufgegangen. An der Ofentür sollten sie noch etwas trocknen, damit sie stabil werden und nicht in sich zusammensacken. Zum Essen den Teig aufreißen und in Konfitüre tunken.

Vincent Klink am 06. Juni 2013