

Pfitzauf

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl
500 ml Milch
4 Ei(er)
40 g Zucker
75 g Butter, zerlassene
1 Prise(n) Salz
Butter zum Ausfetten der Form

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit der Milch verrühren, anschließend die mit Zucker und Salz verquirlten Eier dazu geben. Dann die warme Butter untermischen.

Die Förmchen gut fetten und etwa zur Hälfte mit dem Teig füllen. Zunächst im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad 25-30 Minuten backen, anschließend den Backofen auf 170 Grad hoch schalten und weitere 20-25 Minuten backen.

Den Backofen geschlossen halten!

Dazu serviere ich Vanillesoße und Obst.

Wer keine Pfitzaufform hat, kann auch normale Keramiktassen nehmen.

Soufflés souabes

Ingrédients pour 4 portions

250g de farine
500 ml de lait
4 œufs
40g de sucre
75 de beurre fondu
1 pincée de sel
Beurre pour les moules

Préparation

Mélanger la farine et le lait, ajouter les œufs préalablement battus avec le sel et le sucre. Ajouter le beurre chaud.

Bien graisser les petits moules et les remplir environ de moitié avec la pâte. Cuire au four préchauffé à 150° pendant 25-30 min., puis à 170° pendant 20-25 min.

Garder le four fermé pendant toute la cuisson.

Servir avec une crème anglaise et des fruits.

Si vous n'avez pas de moules à soufflés, vous pouvez utiliser des tasses en céramique.

