

Glasierter Spargel, Schinken und schwäbischer Pfitzauf



Badischer Spargel und schwäbischer Pfitzauf

Auf dem Maimarkt in Mannheim haben wir badischen Spargel mit schwäbischen Pfitzauf kombiniert. Eine traumhafte Kombination. Der luftige Pfitzauf harmoniert mit dem leicht süßlichen Spargel und der Sauce Hollandaise wunderbar.

Kennen Sie Pfitzauf?

Pfitzauf ist ein luftiges Eiergebäck, das in speziellen Pfitzaufformen aus glasiertem Ton gebacken wird. Alternativ können auch Tassen oder Muffinformen als Backformen verwendet werden. Pfitzauf ist eine Art Soufflé. Wie bei diesem ist es besonders wichtig, dass der Backofen geschlossen bleibt, bis die Pfitzauf zu Ende gebacken sind. Und nur wer wirklich frische Eier für die Zubereitung verwendet, kann erwarten, dass das Backwerk gelingt. Sämtliche Zutaten für den Pfitzauf sollten Zimmertemperatur haben. Mehr über Pfitzauf gibt es in unserer [Spezialitätendatenbank](#).

Und hier ist unser Rezept für "**Glasierter Spargel und schwäbischer Pfitzauf**":

Zutaten

Für 4-6 Personen:

- 1 kg Spargel, weiß
- 90 g Mehl (Typ 405)
- 3 Eier (Größe L)
- 180 ml Milch
- Salz und 1 Prise Zucker
- 50 g Butter

Extra:

- 200 g gekochter Schinken
- Sauce Hollandaise oder geschmolzene Butter zum Servieren

Zubereitung

Für den Pfitzauf 90g Mehl mit einer Prise Salz und 180 ml Milch glatt rühren. Dann 3 Eier zugeben und gründlich verrühren. Eine 9er Muffinform oder eine 12er Mini-Muffinform gut ausbuttern und den Pfitzaufteig einfüllen. Sofort im vorgeheizten Ofen (200° Umluft) ca. 15-20 Minuten backen (große Muffinform: 25-30 Minuten).

In der Zwischenzeit den Spargel schälen und schräg in ca. 2-3 cm Rauten schneiden. 1,5 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Spargelstücke hineingeben und 1 Minute kochen. Dann Deckel aufsetzen und den Topf beiseite stellen. 10 Minuten ziehen lassen, dann die Spargelstücke mit einem Sieblöffel aus dem Kochwasser nehmen und heiß in einer Pfanne mit 25 g Butter, einer Prise Zucker und Salz schwenken. Bis zum Anrichten beiseite stellen.

Zum Anrichten: Spargel und Pfitzauf auf Teller anrichten. Dazu schmecken Schinken und etwas Sauce Hollandaise oder geschmolzene Butter.



