

Herzhafter Pfitzauf mit Bergkäse, Salat und Bieressig-Vinaigrette



Pfitzauf - ein schwäbisches Traditionsgebäck

Beim schwäbischen Pfitzauf handelt es sich um ein luftiges Gebäck aus Milch, Mehl, Butter und Eiern. Anders als Flädle (Pfannkuchen, Crêpe) wird der Pfitzauf nicht in der Pfanne flach ausgebacken, sondern in speziellen Pfitzaufformen, ähnlich einer Muffinform, in der Backröhre gebacken.

Die Besonderheit: Während des Backens steigt der Teig weit über den Rand der Backform hinaus – er „pfitzt auf“ –, obwohl kein Backpulver verwendet wird. Daher der Name. Pfitzauf wird meist als süße Variante mit Vanillesauce, Apfelmus oder Kompott serviert.

Für das Biermenü zur SWR1 Pfännle 2016 haben wir ein Rezept für pikanten Pfitzauf mit Bier, Speck, Zwiebeln und Bergkäse kreiert. Dazu gibt`s Wildkräutersalat und ein Bieressigdressing.

Die restlichen Rezepte des Biermenüs folgen. Und hier das Rezept für unseren pikanten Pfitzauf:

Zutaten

(ausreichend für eine 12er Muffinform)

- 250 ml Milch
- 50 ml Weißbier, hell
- 5 Eier
- 150 g Mehl (Typ 405)
- 20 g Butter, geschmolzen
- Salz und Pfeffer

- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 3 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 150 g reifer Bergkäse
- 500 g Salatmix, geputzt und servierfertig
- 75 ml Bieressig (oder 50 ml Apfelessig plus 25 ml Bier)
- 50 ml Rapsöl
- 50 ml Sonnenblumenöl oder neutrales Pflanzenöl
- 50 g Apfelmus, ungesüßt (oder frisch geriebener Apfel)
- 50 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 1 EL Feigensenf
- 1 TL Senf, mittelscharf
- 15 Blätter Basilikum
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Pfitzauf das Weißbier, Mehl, Milch, Eier, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab mixen. Dann Schalottenwürfel und Schnittlauch zugeben und verrühren.

Eine 12er Muffinform mit flüssiger Butter auspinseln. Die restliche Butter in den Teig rühren. In die Muffinformen verteilen.

Teig in die Förmchen bis 5 mm unter den Rand abfüllen. Die Hälfte vom Bergkäse in 12 Würfel schneiden. Die andere Hälfte reiben und beiseite stellen.

In jede der 12 Formen mittig einen Käsewürfel legen. Im auf 210 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 25-30 Minuten goldbraun backen.

Den Pfitzauf aus dem Ofen nehmen, mit geriebenem Bergkäse bestreuen und sofort servieren.

Für das Dressing den Essig, beide Öle, Apfelmus, Gemüsebrühe, Feigensenf und Senf, Salz, Pfeffer, Basilikum und Zitronenabrieb in ein hohes Behältnis geben und mit einem Pürierstab fein mixen. In eine 0,5l Flasche füllen. Vor dem Gebrauch 1 EL Senfkaviar zugeben und gut schütteln.

Den Salat erst kurz vor dem Servieren mit etwas Dressing anmachen.

Tipp 1: Das Dressing hält sich im Kühlschrank 1 Woche.

Tipp 2: Damit die Pfitzauf garantiert nicht festkleben lege ich in die Muffinform zusätzlich Silikonförmchen. Der herzhafteste Pfitzauf schmeckt sehr gut zu unserem Wildkräutersalat mit Bieressig-Vinaigrette.



