



Menge 6 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

SCHWÄBISCHER PFITZAUf MIT GEMISCHTEN BEEREN

Lockerer Soufflé mit fruchtigem Beerenkompott - das mundet nicht nur in Schwaben!



Zubereitung

- 1.** Milch mit Butter erwärmen und Butter schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, dann Mehl und braunen Zucker unterrühren. Nacheinander die Eier unter den Teig rühren.
- 2.** Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180° C (Umluft 160 °C) vorheizen und 6 gefettete Soufflé-Förmchen darin erhitzen.
- 3.** Heiße Förmchen jeweils halb mit Teig befüllen und ca. 25–30 Minuten backen.
- 4.** Die Beeren mit Zucker, Rotwein und Zitronensaft erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
- 5.** Pfitzauf sofort aus den Förmchen lösen, auf Dessertteller setzen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu Beerenkompott reichen.

Zutaten

250 ml	Milch
30 g	Butter (oder Margarine)
60 g	Mehl
1 TL	Diamant Brauner Zucker
6	Eier
1 Päckchen	Gemischte Beeren (tiefgekühlt)
2 EL	Diamant Feinster Zucker
125 ml	Rotwein (oder Johannisbeersaft)
1 TL	Zitronensaft
	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.