

Kulinarischer Steckbrief

"Pfitz auf" gebacken im eigenen Herd
Name des Produkts, Rezepts, Zubereitungs-, Verarbeitungsverfahren

1. Beschreiben Sie bitte das Produkt (z. B. die geschmackliche Qualität) und die Herstellungsart (z. B. Rezept). Falls möglich, fügen Sie bitte ein Foto bei.

<u>Rezept:</u> 3/4 l Mehl 3/4 Liter Milch 50g Zucker 6 Eier 100g zerlassene Butter	Das Mehl wird mit Milch glatt angerührt, Zucker, die zerschla- genen Eier u. zuletzt die lauwarme Butter zugegeben. Man füllt die gefetteten Pfitz auf- formen halb voll u. backt sie bei mittlerer Hitze (200°) ca 55 Minuten
---	---

2. Wo ist das Produkt zu Hause (Verwurzelung in der jeweiligen regionalen Landwirtschaft/Küche/Ernährungshandwerk)? Welche Geschichte steckt dahinter (z. B. historisch überlieferte Bedeutung). Woher kennen Sie es?

In der schwäbischen Küche, im be-
kannten Kiehnle - Kochbuch der
Jubiläums - Ausgabe 208.- 214. Tausend

3. Was verbinden Sie bzw. was verbindet Sie mit diesem Produkt?

Die ganze Familie, meine Kinder
und die fünf Enkelkinder wünschen
sich immer wieder

"Pfütz auf"

Anlagen (z. B. Fotos, Bezugsquellen, etc.):

1. Foto 1
2. Foto 2

Dieser "Kulinarische Steckbrief" wurde erstellt und eingereicht von:

Vor- und Familiennamen	Ruth Mieg
Straße, Hausnummer	
PLZ, Ort	
Telefon	
E-Mail	
Datum, Unterschrift*) bei Minderjährigen auch Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten	

*) Mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

Aktionszeitraum 15. Juli bis 29. September 2014

Einreichung des Kulinarische Steckbriefs beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de oder per Post an das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (Ref. 22), Stichwort: - Kulinarische Spurensuche - Kernerplatz 10 70182 Stuttgart



