

MIT POWIDL GEFÜLLTE POFESEN

REZEPT VON OMA MARIA AUS DER "VOLLPENSION".



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben	ANKER Butter-Brioche-Striezel (vom Vortag)
Powidl	
3	Eier (Gr. M)
100 ml	Milch
50 g	Zucker
1	Pkg. Vanillezucker
Rum	
Butterschmalz	
Zimt,	Staubzucker
Zwetschenröster	

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Hälfte der Striezel-Scheiben dick mit Powidl bestreichen und mit jeweils einer leeren Scheibe zusammenkleben.
2. Eier verquirlen, Milch, Zucker, Vanillezucker und einen Schuss Rum einrühren. Striezel in der Ei-Mischung wenden und in Butterschmalz knusprig braten.
3. Aus der Pfanne nehmen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.
4. Mit Zimt und etwas Zucker bestreuen, mit Zwetschenröster anrichten und servieren.

TIPP

von Oma Maria: Je nach Saison schmecken auch Marillenröster oder Hollerkoch himmlisch zu den Pofesen. Statt Powidl würde ich sie in dem Fall mit Marillenmarmelade füllen.