



Pofesen



25 MIN.



4 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN

1 Rosinen-Striezel, weißer Wecken oder Milchbrot (von gestern oder vorgestern)
1 kleines Glas Zwetschgenmarmelade
2 Eier
1/8 l Milch
Butterschmalz oder Öl (zum Ausbacken)

ZUBEREITUNG

1. Den Wecken oder das Brot in gleichmäßig fingerdicke Scheiben schneiden.
2. Eier mit Milch und Salz versprudeln.
3. Immer eine Scheibe gut mit Marmelade bestreichen und eine zweite (passende) darauf drücken.
4. In einem Topf das Butterschmalz/Öl auf mittlere Temperatur erhitzen. (Die Pofesen sollten im Fett schwimmen.)
5. Nun jedes Sandwich in dem versprudelten Milch-Eier-Gemisch wenden und in das Fett einlegen.
6. Die Pofesen beidseitig goldgelb ausbacken und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Mit Staubzucker bestreuen und am besten noch warm genießen.