

POWIDL POFESEN



6 Scheiben altes Toastbrot

3-4 EL Powidlmarmelade

1 Schuss Milch

3 Eier

1 Schuss Rum (optional)

1 Prise Zimt

Vanilleextrakt nach Geschmack

Staubzucker zum Bestreuen

4 EL Butterschmalz



3 Toastscheiben mit Powidl bestreichen und mit den anderen Scheiben zudecken. Ei mit Milch, Rum, Zimt und Vanille verquirlen.

Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Eiermasse gut verquirlen und dann die Toastscheiben darin wenden. Anschließend die Pofesen im heißen Fett auf beiden Seiten für ca. 30 Sekunden goldbraun ausbacken.

Zum Abtropfen auf ein Stück Küchenkrepp legen. Die Pofesen in der Hälfte durchschneiden und mit Staubzucker bestreuen.