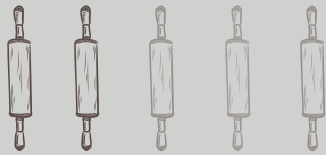


Heurigen K O C H S H O W

Pofesen



Schwierigkeitsgrad

1/2 Stunde

Zeitaufwand

Zutaten

für 5 Personen

- 1/4 L Milch
- 20 dag Mehl
- 2 Eier
- Salz
- 2 dag Zucker
- Rum
- Powidl
- 12 Scheiben Toastbrot
- Pfanne
- Rapsöl
- Zimt-Zucker-Mischung


Zutaten für den Backteig


Das benötigst du noch...



Heurigen K O C H S H O W

Pofesen

Zubereitung

Für den Backteig zuerst die Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Dann Mehl, Milch, Eidotter, eine Prise Salz, Zucker und Rum zu einem glatten Teig vermischen und zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Das Toastbrot halbieren, eine Hälfte des Toastbrots mit Powidl bestreichen und die andere Hälfte darauflegen.

Das mit Powidl gefüllte Toastbrot in den Backteig tauchen und in einer Pfanne mit Öl auf beiden Seiten goldbraun backen. Die fertigen Pofesen nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen & genießen!



Unser Weintipp:
Zweigelt Rosé 2020



f Winzerhof Familie Rudolf Müllner @winzerhofmuellner

3124 Unterwölbling 2 // www.winzerhof-muellner.at // 02786/2440

2/2