MIT POWIDL GEFÜLLTE POFESEN

REZEPT VON OMA MARIA AUS DER "VOLLPENSION".



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

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

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 Zwetschkenröster 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.