

Zwetschgenpofesen

Zutaten (Mengen variieren je nach Anzahl der Pofesen):

- Weißbrot (in ca. 1 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten)
- Eier
- süße Sahne
- Milch
- Powidl
- Salz
- Puderzucker
- Butterschmalz

Weißbrotscheiben einseitig mit Powidl bestreichen und je zwei Scheiben so zusammenlegen, dass die bestrichenen Seiten innen liegen.

Eier mit Milch, Sahne und einer Prise Salz verrühren (der Ei-Anteil sollte überwiegen). Zusammengelegte Brotscheiben in die Eimasse einlegen und etwas ziehen lassen.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Brotscheiben aus der Eimasse nehmen, abtropfen lassen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.