Dauer: Schnell

Kategorie: Nachspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

	Altbackenes Weißbrot oder Milchbrot
	Marmelade nach Belieben
	Eier
ETWAS	Milch
	Butterschmalz oder Öl zum Backen

Zubereitung

1. Weißbrot oder Milchbrot in ca. 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Eine Scheibe Brot großzügig mit Marmelade bestreichen und mit einer zweiten Brotscheibe zusammensetzen und leicht andrücken.

   Bei der Marmelade eignet sich am besten Powidl oder Zwetschgenmarmelade, auch Marillenmarmelade passt gut.

3. Eier mit einem Schuss Milch versprudeln, dann die Pofesen beidseitig in das Ei-Milch Gemisch einlegen.

4. Die Pofesen werden in Öl oder Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldbraun gebacken, nach dem Backen auf Küchenpapier überschüssiges Fett abtropfen lassen.

5. Mit Staubzucker bestreuen und am besten noch warm genießen.