Pofesen

Dauer: Schnell

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

1	Weißbrotwecken
1/4 L	kalte Vollmilch
1 PRISE	gemahlener Zimt
2 EL	Staubzucker
3	Eier
	Butterschmalz zum Ausbacken

Powidl oder Zwetschkenmarmelade nach Belieben

Zubereitung

1. Weißbrot in Scheiben schneiden, mit Powidl bestreichen und zusammenklappen.
2. Milch mit dem Zucker und dem Zimt vermischen, die Eier in einem extra Gefäß aufschlagen und verquirlen.
3. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen (ca. 3cm hoch) und währenddessen die gefüllten Brotscheiben, mit dem Rand, rundherum in die Zimtmilch tunken. Danach im Ei wenden und hellbraun herausbacken.
4. Mit Zucker und Zimt bestreut servieren.