



Pofesen

Zutaten für die Pofesen:

1 Pkg. Sandwichtoastbrot oder Pofesenwecken (Weißbrotwecken)

500 ml Milch

3 Eier

1 Vanillezucker

2 EL Rum

1 EL Mehl

1 Prise Salz

6 EL Powidl (oder auch Zwetschkenmarmelade)

1 EL Rum

Öl oder Frittierfett zum ausbacken

Milch, Eier, Vanillezucker, Rum, Mehl und Salz mit dem Schneebesen sorgfältig mischen. Je zwei Toastscheiben diagonal auseinanderschneiden und mit der Marmelade, die mit Rum angerührt wurde, großzügig bestreichen.

Zusammenklappen, durch die Milchmischung ziehen und in heißem Frittieröl goldgelb herausbacken.

Nach dem Backen etwas mit Küchenrolle abtupfen, damit das überschüssige Fett aufgenommen wird.

Noch warm mit Staubzucker bestreuen und servieren!

***TIPP!** Warum die Pofesen nicht einmal mit etwas anderem Füllen? Ich habe es zum Beispiel auch mit Hollerröster probiert und war vom Ergebnis ebenso angetan, wie von den Originalpofesen.*

