



Powidl-Pofesen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die „raffiniere Variante des Armer Ritters“, superlecker und so einfach zu machen

Zutaten

- 8 Scheiben entrindetes Weiß - oder Toastbrot, 1 cm dick geschnitten
- 4 El Pflaumenmus
- ¼ l Milch
- 3 - 4 ganze Eier
- Mark einer Vanillestange
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Butterschmalz zum herausbacken
- Puderzucker oder Zimt - Zucker zum wälzen

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Eier mit der Milch, 1 Prise Salz und dem Vanillemark und dem Vanillezucker verquirlen.

Schritt2

Das Weißbrot dünn mit dem Pflaumenmus bestreichen, jeweils 2 Scheiben zusammenklappen.

Schritt3

Das Brot nunmehr von beiden Seiten in der Ei - Vanillemilch einweichen, gut durchziehen lassen. Anschließend in reichlich heißem Butterschmalz, schwimmend, goldgelb heraus braten.

Schritt4

(Butterschmalz schmeckt um ein Vielfaches besser als herkömmliches Pflanzenfett)

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Auf Küchenkrepp ablaufen lassen und „über Eck“ in Dreiecke schneiden. In Zimt - Zucker wälzen oder mit Puderzucker einstäuben.

Schritt7

Dazu passt eine lauwarne Vanillesoße oder auch 1 El kalt gerührte Preiselbeeren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/powidl-pofesen/>