

Brioche-Pofesen



Foto: Kurt-Michael Westermann

Zubereitung:

Für die **Brioche-Pofesen** Semmeln oder Kipferln in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben mit Powidl oder Orangenmarmelade bestreichen, mit den unbestrichenen Semmelscheiben zusammensetzen und leicht zusammendrücken.

Milch mit Eiern, etwas Zucker, Vanillezucker, Prise Salz, abgeriebener Orangenschale sowie Rum nach Geschmack verrühren. Pofesen einlegen und kurz ziehen lassen. Fett erhitzen, Pofesen beidseitig goldgelb backen, aus dem Fett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Staubzucker mit Zimt vermengen und Pofesen damit bestreuen.



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: 5 bis 15 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Dessert warm

Region: Österreich, Steiermark

Eigenschaften: Preiswerte Küche

Zutaten für 4 Portionen:

- Semmeln (2-3, oder Brioche-Kipferln vom Vortag)
- 80 g Powidl (oder Orangenmarmelade mit Marzipan vermischt (1:1))
- 60 ml Milch
- 2 Eier
- Zucker
- Vanillezucker
- Prise Salz
- Rum
- Orangenschale (abgerieben)
- Schmalz (oder Öl zum Backen)
- Zimt
- Staubzucker