

Zwetschgenpofesen



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Fett	Etwas / nach Bedarf
Pflaumenmus / Powidlmarmelade	4 EL (Esslöffel)
Vollmilch	2 EL (Esslöffel)
Weißbrote / Stangenweißbrote	8 Scheibe(n)

Zubereitung:

4 Weißbrote werden mit Powidlmarmelade bestrichen, die 4 nicht bestrichenen Scheiben jeweils darauf gelegt und die Marmeladebrötchen in mit Milch verquirltem Ei getaucht.

Dann werden die in Eimasse getauchten Marmeladebrötchen in heißem Fett schwimmend gebraten.

Die warmen (oder ausgekühlten) Zwetschken-Pofesen werden dann noch mit Staubzucker bestreut.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-523-Zwetschgenpofesen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at