

## MIT POWIDL GEFÜLLTE POFESEN

REZEPT VON OMA MARIA AUS DER "VOLLPENSION".



### DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben	ANKER Butter-Brioche-Striezel (vom Vortag)
	Powidl
3	Eier (Gr. M)
100 ml	Milch
50 g	Zucker
1	Pkg. Vanillezucker
	Rum
	Butterschmalz
	Zimt, Staubzucker
	Zwetschkenröster

### SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Hälfte der Striezel-Scheiben dick mit Powidl bestreichen und mit jeweils einer leeren Scheibe zusammenkleben.
2. Eier verquirlen, Milch, Zucker, Vanillezucker und einen Schuss Rum einrühren. Striezel in der Ei-Mischung wenden und in Butterschmalz knusprig braten.
3. Aus der Pfanne nehmen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.
4. Mit Zimt und etwas Zucker bestreuen, mit Zwetschkenröster anrichten und servieren.

### TIPP

von Oma Maria: Je nach Saison schmecken auch Marillenröster oder Hollerkoch himmlisch zu den Pofesen. Statt Powidl würde ich sie in dem Fall mit Marillenmarmelade füllen.