Benötigte Zutaten

125 ml	Premium Alpenmilch
2	Eier
1 Schuss	Rum
1 Pkg.	Vanillezucker
8 Scheiben	Weißbrot oder Toastbrot
5 EL	Powidl
	Öl zum Backen
	Staubzucker zum Bestreuen

Pofesen

Ein Salzburger Allzeit-Klassiker, der gemeinsame Frühstücke und Nachmittage versüßt. Die mit Marmelade gefüllten und goldgelb gebackenen Brotscheiben sind ein Genuss für jedermann!

Anleitung

Zubereitung

1. Milch, Eier, Rum und Vanillezucker sorgfältig mischen.
2. Vier Brotscheiben mit Marmelade bestreichen.
3. Mit den restlichen Brotscheiben zusammensetzen.
4. Durch die Milchmischung ziehen.
5. In einer Pfanne mit heißem Öl goldgelb herausbacken.
6. Noch heiß mit Staubzucker bestreut servieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten