Zwetschken Pofesen

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig

Zutaten

	Altes Weißbrot oder Toastbrot
2	Eier
1 TASSE	Milch
CA. 2 TASSEN	Mehl
	Salz
ETWAS	Rum
	Powidl- oder Zwetschkenmarmelade
	Pflanzenfett zum herausbacken
	Zimt und Staubzucker

Zubereitung

1. Milch mit den Eiern verrühren, salzen.
2. Mehl dazugeben und unterrühren.
3. Einen Schuss Rum dazugeben.
4. Der Teig sollte etwas fester sein als bei den Palatschinken.
5. Weißbrot in schmale Scheiben schneiden.
6. Mit Marmelade bestreichen.
7. In einer tiefen Pfanne Fett erhitzen.
8. Die Brotscheiben in den Teig tauchen und im heißen Fett goldbraun ausbacken.
9. Auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.
10. Mit Zimtzucker bestreuen und gleich servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN