Nah&Frisch

Katharina Seiser | Professional

Powidl-Pofesen

Griaß di Rezepte | Hausmannskost | Österreichisch | Süße Gerichte



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die dicken Striezelscheiben waag- recht genau in der Mitte fast ganz durchschneiden, so dass sie an einer Seite noch ein wenig zusammenhängen. Powidl mit Zitronenabrieb, Zimt, evtl. Rum und Zucker pikant, aber nicht zu süß abschmecken. Striezelscheiben aufklappen, Powidl auf je einer Seite davon verteilen und bis zum Rand streichen. In einer flachen Schale, in der alle 4 „Sandwiches" Platz haben, Eier gut verquirlen, Milch und Salz einrühren. Pofesen einlegen, je nach Alter des Striezels ein paar Minuten oder ein paar mehr einweichen, bis sich der Eiermilchspie- gel etwas gesenkt hat. Pofesen mit einer Gabel wenden und einweichen, bis die Eiermilch fast ganz aufgesogen ist.

In einer beschichteten Pfanne, in der alle 4 Pofesen Platz haben, 1 EL Butter aufschäumen. Pofesen einlegen, 2–3 Minuten auf mittlerer Hitze goldbraun braten. Einen weiteren EL Butter dazu- geben, Pofesen wenden und weitere 2– 3 Minuten braten. Nicht zu heiß braten, sonst verbrennen die Pofesen, bevor sie durch und durchgängig heiß sind. Zimtzucker in einen Suppenteller streuen. Pofesen aus der Pfanne direkt in den Zimtzucker legen, wenden und anrichten. Sofort mit glatt gerührtem Sauerrahm, nach Wunsch mit mehr Zimtzucker servieren.

Zutaten

- 4 ca. 2 cm dicke Scheiben (insg. ca. 200 g) Striezel oder Brioche, 1–3 Tage alt
- 3–4 EL Powidl
- etwas Zitronenabrieb
- 1 Msp. Ceylon-Zimtpulver
- evtl. ein paar Tropferl echter brauner Rum
- evtl. etwas Staubzucker
- 2 Eier (Größe egal)
- 100–125 ml Milch (je frischer der Striezel, desto weniger wird benötigt)
- 1 Prise feines Salz
- 2 EL Butter
- 1–2 EL Zimtzucker
- 1–2 EL Sauerrahm