

Frisch gekocht
Mittwoch, 18. Mai 2016



Rezept von Andreas Döllerer

Zwetschkenpofesen

15 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

8 Scheiben Milchbrot (Brioche), 2 EL Powidl, 1 EL Zwetschkenmarmelade, 2 cl Rum, 3 Eier, 100 ml Milch, 30 g Mehl, etwas Vanillemark, 1 Prise Zimt; 200 g Butterschmalz, Staubzucker.

Für den Eiskaffee: 4 Kugeln Vanilleeis, 4 Tassen Espresso, 150 ml Obers, Etwas Vanillemark, Minze.

Zubereitung

Powidl, Zwetschkenmarmelade und Rum verrühren, damit 4 Scheiben Milchbrot großzügig bestreichen. Jeweils eine Scheibe Milchbrot draufsetzen und gut andrücken.

Eier, Milch, Mehl, Vanille und Zimt verrühren. Die Brotschnitten eintunken, kurz ziehen lassen und anschließend in heißem Butterschmalz goldgelb backen.

Das Vanilleeis mit dem Kaffee verrühren und in Gläser füllen. Das Obers mit dem Vanillemark cremig aufschlagen und die Gläser damit auffüllen. Mit Minzeblättern dekorieren.

Die Zwetschkenpofesen mit Staubzucker bestreuen und mit dem Eiskaffee servieren.