

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christopher Vogel



Pofesen mit Powidl

Koch: Patrick Leitner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Pofesen

- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 4 EL Mehl (glatt)
- Zimt
- Salz
- 8 Scheiben Milchbrot oder Toastbrot
- 4 EL Powidl-Marmelade
- 500 ml Rapsöl zum Ausbacken

Für die marinierten Beeren

- 50 g Erdbeeren oder gemischte Beeren
- Staubzucker oder Honig
- frische Minze

Für die Garnitur

- Staubzucker
- geschlagenes Obers

Zubereitung

1. Für die Pofesen zuerst einen Teig vorbereiten. Hierfür die Milch, das Mehl und die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Den Teig mit etwas Zimt und einer Prise Salz verfeinern.
2. Dann vier Milchbrotsscheiben mit der Powidl-Marmelade bestreichen und je mit einer weiteren Scheibe zusammenklappen.
3. Die Pofesen anschließend komplett in den vorbereiteten Teig tauchen und in einer Pfanne in heißem Rapsöl goldbraun ausbacken. Danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Für die marinierten Beeren die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, halbieren und in eine Schüssel geben. Die Erdbeeren mit etwas Staubzucker und feingeschnittener Minze marinieren.
5. Zum Schluss die marinierten Erdbeeren auf vier tiefe Teller aufteilen. Die Pofesen quer halbieren und je zwei Hälften auf die marinierten Erdbeeren setzen. Das Dessert mit Staubzucker bestreuen und etwas geschlagenes Obers dazu servieren.