

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Christoph Krauli Held

### **Powidl Pofesen mit Glühweinschaum**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Glühweinschaum

- 500 ml Rotwein
- 80 g Vanillezucker
- 1 TL Honig
- 1 Orange (Abrieb und Saft)
- 1 TL Zimt
- eine Prise Salz
- 150 g Lebkuchen

Für den Teig

- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80 ml Sodawasser
- 1 Ei

Für die Pofesen

- 8 Scheiben Weißbrot
- 1 Glas Powidl
- 5 EL Butterschmalz
- Zimt
- Vanillezucker

Quelle: ORF extra

- Staubzucker zum Anrichten

## **Zubereitung**

- 1.** Für den Glühweinschaum zuerst den Rotwein mit dem Vanillezucker, dem Honig, einer Prise Salz, etwas Orangenabrieb und -saft und dem Zimt in einem Topf aufkochen lassen.
- 2.** Dann den Lebkuchen in den Glühwein hineinbröseln, gut verrühren und mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und danach in einen Siphon füllen. Eine Kapsel hineindrehen, den Siphon gut schütteln und für etwa 20 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- 3.** Für die Pofesen aus dem Mehl, dem Backpulver, dem Sodawasser und einem Ei mit einem Schneebesen einen glatten Backteig anrühren.
- 4.** Nun die Weißbrotscheiben mit reichlich Powidl beschmieren und immer zwei Scheiben zusammensetzen. Dann das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pofesen durch den Backteig ziehen und im Butterschmalz herausbraten.
- 5.** Die heißen Pofesen auf etwas Küchentrepp abtropfen lassen und mit einer guten Prise Vanillezucker, Zimt und Staubzucker garnieren. Die Pofesen auf einem Teller anrichten und den Glühweinschaum aus dem Siphon dazugeben.