

## **POWIDL POFESEN MIT ZIMTCREME**

*Kreatives Dessert für ca. 4 Personen*

*Nach Geheimrezept von Christoph Krauli Helds Oma*

[www.siriuskogl.at](http://www.siriuskogl.at), [www.heldundherd.at](http://www.heldundherd.at)

### **Powidl Pofesen:**

8 Weißbrotscheiben

Powidl Marmelade

200 ml Milch

2 Eier

2 TL Rum

100 g Mehl

1/2 TL Salz

200 ml Butterschmalz

4 EL Staubzucker

2 TL Zimtpulver

### **Zimtschlag:**

2 TL Zimtpulver

200 ml Obers

120 g Zucker

10 g Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Pofesen:

1. Die Weißbrotscheiben mit Powidl bestreichen, dann immer zwei Stück zusammenkleben.
2. Alle anderen Zutaten außer das Butterschmalz, miteinander zu einem Teig verrühren.
3. Das Butterschmalz in einen großen, tiefen Topf erhitzen.
4. Die zusammengeklebten Weißbrotscheiben nacheinander in den Teig tunken, etwas abtropfen lassen und dann im heißen Fett goldgelb ausbacken.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Staubzucker und Zimtpulver miteinander vermischen und die Pofesen darin wenden.

Zimtschlag:

1. Obers, Zimt, Zucker und Vanillezucker und ein Schuss Rum gut miteinander verquirlen und in einen Isi Siphon füllen, anschließend mit einer Isi Patrone auffüllen und etwas schütteln.  
Fertig ist ein traumhafter Zimtschaum.