



Pofesen

Zubereitung

35 Minuten

Ob Arme Ritter (Deutschland), French Toast (USA) oder Foltzelschnitten (Schweiz) – Pofesen haben viele Namen und sind ein klassisches Resteessen. Ob als süßes Hauptgericht, als Imbiss am Punschstand oder als Nachspeise – Pofesen sind beliebt bei Groß und Klein und bieten eine tolle, süße Abwechslung, vor allem in der kalten Jahreszeit.

Pofesen lassen sich ganz einfach selbst zubereiten: Weißbrotscheiben mit Marmelade bestreichen und zusammenklappen. Anschließend in verquirltem Ei wenden und das Ei leicht in die Weißbrotscheiben ziehen lassen. Die in Ei getunkten Weißbrotscheiben in heißem Fett frittieren, abtropfen lassen und mit Staubzucker und Zimt bestreut servieren.

Wir füllen unsere Pofesen mit Powidl und bringen dadurch mehr Frucht zwischen die süßen Brotscheiben. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

- Weißbrotscheiben auf ein Brett legen, Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Die Weißbrotscheiben mit Ei bestreichen.
- Powidl auf einem Sieb abtropfen lassen, vier Brotscheiben mit Powidl belegen und mit einer weiteren Scheibe zuklappen und seitlich andrücken.
- Ceres Kokosfett in einer hohen Pfanne bis zu 170°C erhitzen.
- Die vorbereiteten, gefüllten Weißbrotscheiben in das Ei legen und beidseitig gut ummanteln.
- Die Pofesen im Ceres Kokosfett hellbraun ausbacken, dann halbiert oder geviertelt anrichten, mit Staubzucker und Zimt bestreut servieren.

Zutaten

4 Stück

8 Stück Weißbrotscheiben oder dünnes Tramezzinibrot

4 EL Powidl

4 Eier

250 g Ceres Kokosfett

2 EL Staubzucker

4 Prisen Zimt