

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

4 Stk. Semmeln

250 ml Most

200 g Kristallzucker

125 ml Milch

120 g Mehl

1 EL Rum (38 %)

2 Stk. Eier

1 Prise Salz

Zimt, gemahlen

Butterschmalz

Staubzucker

Zwetschkenmarmelade

## Steyrer Beichtpofesen

**Zubereitung**

- Semmeln in fingerdicke Scheiben schneiden.
- In ein Gemisch aus Most und Zucker tauchen - mit Zimt überstäuben.
- Je 2 Scheiben mit Marmelade zusammensetzen.
- Für den Backteig Milch, Mehl, Rum, Eier und Salz zu einem dickflüssigen Teig rühren.
- Semmelscheiben in diesen Teig tauchen.
- Im Butterschmalz schwimmend herausbacken.
- Vor dem Servieren gut überzuckern.

**Mein persönlicher Tipp**

Alternativ zum Butterschmalz kann auch ein Pflanzenfett wie zum Beispiel raffiniertes Sonnenblumenöl oder Rapsöl, sowie kaltgepresstes Traubenkernöl verwendet werden.:

**Emilie Staudinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Krapfen, Affen und Co*



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

