



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

8 Stk. Semmeln
Powidl
6 Stk. Eier
Salz
Fett
Zimt, gemahlen
Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Probieren Sie verschiedene
Marmeladen aus.:

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Gebildbrote und Brauchtumsgebäck*

Pofesen

Zubereitung

- Semmeln werden in Schnitten geteilt und je 2 Stück mit Powidlmarmelade und etwas Zimt zusammengesetzt.
- Nun wendet man die Schnitten in schwach versprudellem, gesalzenem Ei und bäckt sie in heißem Fett rasch beidseitig goldbraun.
- Überzuckert noch heiß servieren.