



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

Pofesen



Foto: LK OÖ/ Maria Schönleitner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Gebildbrote und Brauchumsgebäck

