



Benötigte Zutaten

125 ml **Premium Alpenmilch**

2 Eier

1 Schuss Rum

1 Pkg. Vanillezucker

8 Scheiben Weißbrot oder
Toastbrot

5 EL Powidl

Öl zum Backen

Staubzucker zum
Bestreuen

Pofesen

Ein Salzburger Allzeit-Klassiker

Anleitung

Zubereitung

1. Milch, Eier, Rum und Vanillezucker sorgfältig mischen.
2. Vier Brotscheiben mit Marmelade bestreichen.
3. Mit den restlichen Brotscheiben zusammensetzen.
4. Durch die Milchmischung ziehen.
5. In einer Pfanne mit heißem Öl goldgelb herausbacken.
6. Noch heiß mit Staubzucker bestreut servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten