



Benötigte Zutaten

150 g	Mehl
1 Prise	Salz
125 ml	Premium Alpenmilch
4	Eier (Größe L)
einige	Scheiben Brot
etwas	Powidlmarmelade
Premium Teibutter für die Pfanne	



Zwetschgen Pofesen

Pofesen, oder auch „arme Ritter“ genannt, waren nicht nur früher sehr beliebt. In süßer Form sind die köstlichen Pofesen mit Zwetschgen am Maurachgut in Bad Hofgastein bei Rosi und Werner Schuster auf der Speisekarte zu finden.

Anleitung

1. Das Mehl mit Salz vermengen und mit der Milch verrühren.
2. Zwei ganze Eier unterheben, die weiteren zwei Eier trennen, die Dotter schaumig rühren, die Eiklar zu Schnee schlagen.
3. Eidotter und Eischnee unter die Mehl-Milch-Mischung rühren.
4. Das Brot in Scheiben schneiden, die Scheiben mit Marmelade bestreichen und zusammenlegen.
5. Die Brote durch die Eier-Mischung ziehen.
6. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brote darin goldbraun ausbacken und noch warm servieren.

Ein Rezept von
Bäuerinnen