

## Zwieback Pofesen

### Zutaten für 4 Portionen:

1/4 l kalte Milch  
1 Ei  
Vanille  
Zimt  
8 Scheiben Feldbacher Zwieback  
Butterschmalz zum Backen

### Zubereitung:

Kalte Milch (kalte ist wichtig, da der Zwieback sonst schnell zerfällt), Ei und Gewürze gut verquirlen. Zwieback darin einweichen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebackscheiben bei leichter bis mittlerer Hitze goldbraun backen.

Zwieback Pofesen mit Zucker und Zimt, mit Marmelade, Kompott, Gelee oder Vanillesauce servieren.