

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.