



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## POFESEN

Bayrische Variante der armen Ritter - dabei bleiben die Brötchen ganz und werden mit Zwetschgenmus gefüllt - köstlich!



### Zubereitung

1. Brötchen einschneiden und mit jeweils 1 EL Zwetschenmus füllen.
2. Milch mit Eiern, Zucker und Vanillezucker gut verquirlen, die Brötchen damit übergießen und gut vollsaugen lassen.
3. Die Pofesen in heißem Butterschmalz goldbraun backen.
4. Nach Belieben mit Zimtzucker bestreuen.

### Zutaten

4	Milchbrötchen
4 EL	Zwetschgenmus (oder Kirschkonfitüre)
500 ml	Milch
3	Eier
1 EL	Diamant Feinster Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
	Butterschmalz
	Diamant Zimtzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.