



Süße Pofesen mit Aprikosenmarmelade

dazu Vanillesauce und Orange



20-30min



2 Personen

Österreichische Pofesen sind eines dieser genialen Desserts, die nicht nur super schmecken, sondern auch ein super Mittel gegen Lebensmittelverschwendung sind: Man kann damit nämlich wunderbar trockenes Brot retten. Aber keine Sorge, von uns bekommst du heute natürlich kein altes Brot geschickt! Gefüllt wird mit fruchtiger Aprikosenmarmelade, als Topping erfreuen Mandelblättchen, Orangenfilets und Vanillesauce. Mmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Milch ⁷
- 3 Päckchen Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Baguettebrötchen ^{1,6}
- 1 Päckchen Aprikosenkonfitüre ¹⁰
- 2 Bio-Eier ³
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Butter ⁷
- 1EL Speisestärke
- 1TL Zucker

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

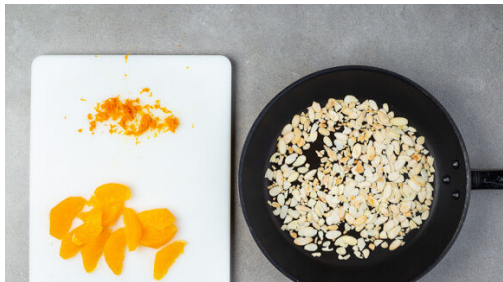
Nährwertangaben pro Portion

Energie 933kcal, Fett 34.9g, Kohlenhydrate 121.3g, Eiweiß 32.5g



1. Vanillesauce kochen

230ml Milch mit **2/3 des Puderzuckers** und dem **Vanillezucker** in einem kleinen Topf langsam unter Rühren aufkochen lassen. **2EL kalte Milch** mit 1EL Speisestärke verrühren und mit einem Schneebesen in die **Milch-Zucker-Mischung** einrühren. Ca. 1Min. lang unter Rühren kochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen.



4. Garnitur vorbereiten

Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Schale** bis zum **Fruchtfleisch** rundum abschneiden. Das **Fruchtfleisch** zwischen den Häutchen in Spalten herausschneiden. Die **1/2 der Mandeln** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2. Brötchen verfeinern

Die **Brötchen** in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden, mit der **Aprikosenmarmelade** bestreichen und jeweils 2 Scheiben zusammenklappen, sodass eine Art **Sandwich** entsteht.



5. Pofesen braten

Die **Pofesen** in derselben Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. goldbraun braten. Ggf. zwischendurch mehr Butter hinzufügen.



3. Pofesen vorbereiten

Die **Eier**, die **restliche Milch** und 1TL Zucker mit dem Schneebesen verquirlen. Die **Sandwiches** in der **Eier-Milch-Mischung** wenden, sodass sie von beiden Seiten gut damit bedeckt sind und etwas einweichen lassen.



6. Anrichten und servieren

Die **Pofesen** auf Teller verteilen und mit der **Vanillesauce** beträufeln. Mit den **Mandelblättchen**, dem **Orangenabrieb** und den **Orangenfilets** garnieren und mit dem **restlichen Puderzucker** bestäubt servieren.