

# MARLEY SPOON



## Süße Pofesen

mit Powidlmarmelade und Vanillesauce



20-30min



2 Personen

Für die Pofesen backen wir den luftigen Striezel, nachdem wir ihn mit Powidl gefüllt und in einen süßen Teig getunkt haben, goldbraun in der Pfanne fertig. Powidl ist eine süße Zwetschenmarmelade, die in der österreichischen Küche nicht fehlen darf. Mit selbstgemachter Vanillesauce, Mandelblättchen und Orange wird das ursprüngliche Arme-Leute-Essen zu einer süßen Verführung.

## Was du von uns bekommst

- Zopf, Striezel <sup>1,3,7</sup>
- Speisestärke
- Powidlmarmelade
- Eier <sup>3</sup>
- Milch <sup>7</sup>
- Orange
- Staubzucker
- Bourbon Vanillezucker
- Mandelblättchen <sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Zucker

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Schneebesen

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

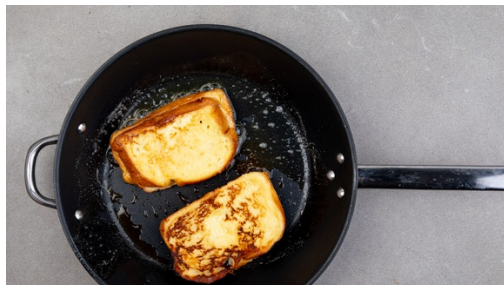
## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 947.0kcal, Fett 33.8g, Eiweiß 24.4g, Kohlenhydrate 135.1g



### 1. Vanillesauce zubereiten

Für die **Vanillesauce** 230ml **Milch** in einem kleinen Topf mit **2/3 Staubzucker** und **Vanillezucker** langsam unter Rühren erhitzen und ziehen lassen. 2EL kalte **Milch** mit der **Speisestärke** in einer kleinen Schüssel verrühren. **Zucker-Milch-Mischung** aufkochen lassen und die **Speisestärke** mit einem Schneebesen unterrühren, ca. 1Min. lang unter Rühren kochen lassen.



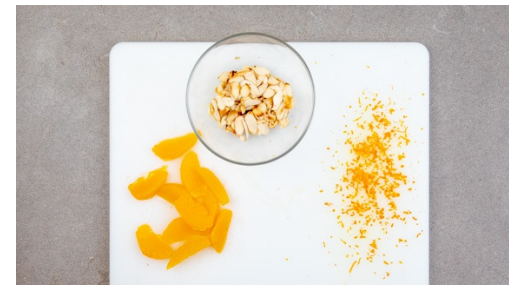
### 4. Pofesen backen

Eine große, beschichtete Pfanne mit 1EL Butter auf mittelhohe Stufe erhitzen. **Pofesen** darin von jeder Seite ca. 2Min. goldbraun anbraten. So verfahren, bis alle **Sandwiches** aufgebraucht sind, evtl. zwischendurch Butter nachgeben, damit nichts anklebt.



### 2. Pofesen vorbereiten

Die **Vanillesauce** vom Herd nehmen und anschließend die **Hälfte des Striezels** in 4 ca. 1,5cm breite Streifen schneiden. Scheiben mit der **Powidlmarmelade** bestreichen und jeweils 2 Scheiben zusammenklappen, so dass eine Art Sandwich entsteht.



### 5. Toppings vorbereiten

**Orangenschale** abreiben und **Orange** anschließend filetieren. **Mandelblättchen** in einer kleinen Pfanne ohne Fett ca. 2-3Min. anrösten. Vorsicht, die **Mandeln** verbrennen schnell! Anschließend aus der Pfanne nehmen.



### 3. Eier mischen

**Eier**, übrige **Milch** und 1TL Zucker mit einem Schneebesen gut vermengen. **Striezel-Sandwiches** in der **Eier-Milch-Mischung** wälzen, so dass sie von beiden Seiten gut damit bedeckt sind.



### 6. Servieren

**Pofesen** auf Teller verteilen und den restlichen **Staubzucker** darüber stäuben. **Vanillesauce** über die Pofesen träufeln und mit **Mandelblättchen**, **Orangenschale** und **filets** garnieren.