

# MARLEY SPOON



## Süße Pofesen

mit Powidlmarmelade und Vanillesauce



20-30min



4 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

- Staubzucker
- Powidlmarmelade
- Speisestärke
- Orange
- Eier<sup>3</sup>
- Zopf, Striezel<sup>1,3,7</sup>
- Bourbon Vanillezucker
- Mandelblättchen<sup>15</sup>
- Milch<sup>7</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 915.0kcal, Fett 34.7g, Eiweiß 25.3g, Kohlenhydrate 123.8g



### 1. Vanillesauce zubereiten

Für die **Vanillesauce** 460ml **Milch** in einem kleinen Topf mit **2/3 Staubzucker** und **Vanillezucker** langsam unter Rühren erhitzen und ziehen lassen. 4EL 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 1-2EL Butter auf mittelhohe Stufe erhitzen. 2-3 **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 den **Striezel** in 8 ca. 1,5cm breite Scheiben 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

**3 Eier**, **300ml Milch** und 2TL 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.