

Powidl Pofesen

Verloren brood met pruimenmoes

8 sneetjes brioche
8 el. powidl (pruimenstroop)
1 dl. melk
3 eieren
1 zakje vanillesuiker
kaneel
zout
100 gr. geschaafde amandelen
botervet
poedersuiker

Snij het briochebrood in 8 schijven. Bestrijk de helft aan een kant met de pruimenmoes. Leg er een andere snee brood op en druk het goed op elkaar.

In een grote schaal klop je de eieren los met de melk, het zakje vanillesuiker, een snuf kaneel en een mespuntje zout.

Verbrokkel de geschaafde amandelen nog wat (maar maak er geen poeder van) en doe ze in een bord.

Verhit een royale laag (de Pofesen moeten er in zwemmen!) botervet in een koekenpan.

Doop de boterhammen even in de melk, haal ze dan door de losgeklopte eieren en tenslotte door de amandelen. Laat de boterhammen in hete hete vet glijden en bak ze goudbruin. Laat ze even uitdruipen op een stuk keukenpapier.

Bestrooi de Powidl Pofesen met poedersuiker en zet ze meteen op tafel. Ook lekker met vanille- of vruchtensaus, een bolletje ijs en stijf geslagen slagroom.