



Oostenrijkse pofesen met abrikozenjam

met vanillesaus en sinaasappel



20-30min



2 personen

Oostenrijkse pofesen zijn een van die ingenieuze gerechten die niet alleen heerlijk smaken, maar ook de perfecte manier zijn om oud brood te redden. Je kunt ze een beetje vergelijken met wentelteefjes, alleen besmeren ze de sneetjes brood in Oostenrijk eerst met jam voordat ze door het beslag gaan. Onze versie vul je met een fruitige abrikozenjam en je bestrooit ze met amandel, sinaasappel en vanillesaus. Geniaal!

Wat je van ons krijgt

- 2 pakjes volle melk ⁷
- 3 zakjes poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 baguettes ¹
- 1 potje abrikozenjam
- 2 eieren ³
- 1 sinaasappel
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- maïzena
- suiker

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- garde of staafmixer
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 933kcal, vet 34.9g, koolhydraten 121.3g, eiwit 32.5g



1. Vanillesaus maken

Doe **230ml melk** met de **vanillesuiker** en **2/3e van de poedersuiker** in een kleine kookpan. Breng langzaam en al roerend aan de kook. Meng **2el koude melk** met 1el maïzena en klop dit door het **melk-suikermengsel** zodra het kookt. Kook al roerend ongeveer 1min. Haal dan de pan van het vuur.



4. Smaakmakers voorbereiden

Rasp de **sinaasappelschilfijn** en snijd de **schil** helemaal tot aan het **vruchtvlees** af. Snijd met een scherp mes het **vruchtvlees** tussen de vliesjes uit. Rooster de **helft van de amandelen** in een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze branden snel aan. Neem ze uit de pan en zet apart.



2. Broodjes voorbereiden

Snijd de **baguettes** in sneetjes van ca. 1,5cm dik. Besmeer ze met de **abrikozenjam** en stapel telkens **2 sneetjes** op elkaar, met de besmeerde kant naar binnen, als een soort **sandwich**.



5. Pofesen bakken

Smelt 1el boter in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **pofesen** in ca. 2min per kant goudbruin. Voeg indien nodig tussendoor meer boter toe.



3. Pofesen voorbereiden

Klop de **eieren** los met de **rest van de melk** en 1tl suiker. Wentel de **sandwiches** door het **mengsel** zodat ze aan beide kanten goed bedekt zijn. Laat ze even wellen zodat het **brood** het **mengsel** goed kan opnemen.



6. Serveren

Verdeel de **pofesen** over de borden en besprenkel ze met de **vanillesaus**. Bestrooi met de **amandelschilfers**, de **sinaasappelrasp**, de **sinaasappelpartjes** en met de **rest van het poedersuiker**.