Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Arme Ritter*innen – Pofesen – „French Toast“

Brot
Für die Verwertung von altbackenem Brot
Warme Süßspeisen
Grundrezept und Varianten aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vërc, Bozen, 2020)

Zutaten:

- ½ l Milch
- 4 Eier
- Vanillezucker
- 1 Pr Salz
- ½ TL Zimt
- altes Brot
- Semmelbrösel
- Butter zum Braten
- Zucker

Zubereitung:

Milch, Eier, Vanillezucker, Salz und Zimt in einer Schüssel verrühren. Das Brot in ca. 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden und diese ca. 2 Minuten lang von beiden Seiten in der Milch einweichen. Dann die Brotscheiben herausholen. Kurz abtropfen lassen und in einem Teller mit Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter nicht zu lange rösten (sonst werden die Armen Ritter*innen zu dunkel).
Mit Zucker und Zimt bestreuen und heiß servieren. Aus dem vornehmen französischen „Baveuses“ sind im Wienerischen Baweusen geworden, wozu man im Tirolerischen Pofesen sagt.

Zeitaufwand: rund 15 Minuten

Tipp:

Wenn das Brot bereits hart ist, muss es länger eingeweicht werden. Am besten schmecken die Armen Ritter*innen mit frisch geschlagener Sahne und Birnenkompott. Man kann sie auch mit Zwetschgenmus oder Powidl bestreichen und jeweils zwei Scheiben zusammenlegen.

** vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz*