

# Brioche-Zwetschgen-Pofesen mit Heidelbeer-Kompott

**Für zwei Personen**

**Für das Cappuccino-Eis:**

200 ml Milch	2 Eier	100 ml Sahne
75 g Puderzucker	1 kalter Espresso	2 g Instant Espresso

**Für die Brioche-Pofesen:**

1 Brioche mit Rosinen	2 Eier	60 ml Milch
3 EL Mehl	3 EL Zwetschgenmarmelade	1 TL Rum
1 Vanilleschote	1 Msp. Zimtpulver	Butterschmalz

**Für das Kompott:**

200 g Heidelbeeren	20 g Puderzucker	200 ml schw. Johannisbeersaft
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Zimtstange	1 Sternanis
1 EL Speisestärke		

**Für das Cappuccino-Eis:**

Die Sahne steif schlagen und kaltstellen. Eier trennen und die Eigelbe mit Puderzucker schaumig rühren.

Instant Espresso im kalten Espresso auflösen und mit der Milch, Ei-Masse und der geschlagenen Sahne zu einer Kaffeemasse verrühren. Danach in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.

**Für die Brioche-Zwetschgen-Pofesen:**

Brioche in dünne Scheiben schneiden.

Zwetschgenmarmelade mit Rum verrühren. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier, Milch, Vanillemark und Zimtpulver verquirlen.

Je eine Scheibe Brioche mit der Zwetschgenmasse bestreichen, die zweite Scheibe darauf legen. Ränder in Mehl wälzen und anschließend das gesamte Brot von beiden Seiten kurz in die zubereitete Eiermilch tauchen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pofesen in Butterschmalz goldgelb ausbacken. Fertige Pofesen auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pofesen zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

**Für das Heidelbeerkompott:**

$\frac{1}{2}$  TL Zitrone abreiben und den Saft einer halben Zitrone auspressen.

Puderzucker in einem kleinen Topf schmelzen, mit Johannisbeersaft ablöschen und verrühren. Zimtstange, Sternanis, Zitronensaft und Abrieb dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zimtstange und Sternanis aus der Sauce nehmen. Die Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und unter die heiße Sauce rühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce noch etwas ziehen lassen. Falls sie danach noch zu dünnflüssig ist, die Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 10. Oktober 2018