

# *Lagerkochbuch.ch*



## **Fotzelschnitte** von Noelia Schärli

Mengen für 48 Personen

Restenverwertung

4.8 kg Brot	altes, trockenes Brot in Scheiben schneiden
3.84 Liter Milch	je nachdem wie trocken das Brot ist kurz eintauschen oder einweichen ;-)
48 Stück Eier	Ei zerquirlen und Brot darin wenden.
96 g Butter	erwärmen und Fotzelschnitten darin goldgelb braten.
960 g Zucker	zum bestreuen
48 g Zimt	zum bestreuen
2.4 kg Apfelmus	dazu Apfelmus selbstgemacht. ca. 400g pro 10 Personen
2.4 kg Fruchtsalat	Pfirsiche oder ähnlich und diese dann aufwärmen mit Zucker, um Kompott zu machen

Pastasaucen auch als Topping verwenden.