

## Fotzelschnitte von Corinne Bischof

Mengen für 20 Personen

Restenverwertung

2.0 kg Brot	altes, trockenes Brot in Scheiben schneiden
1.6 Liter Milch	je nachdem wie trocken das Brot ist kurz eintauchen oder einweichen
20 Stück Eier	Ei zerquirlen und Brot darin wenden
40 g Butter	erwärmen und Fotzelschnitten darin goldgelb braten
400 g Zucker	zum bestreuen
20 g Zimt	zum bestreuen

Pastasaucen auch als Topping verwenden.