

Fotzelschnitte von Corinne Bischof

Mengen für 40 Personen

Restenverwertung

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

Pastasaucen auch als Topping verwenden.