



Fotzelschnitte

von Corinne Bischof

Mengen für 10 Personen

Restenverwertung

1.0 kg Brot	altes, trockenes Brot in Scheiben schneiden
8.0 dl Milch	je nachdem wie trocken das Brot ist kurz eintauchen oder einweichen ;-)
10 Stück Eier	Ei zerquirlen und Brot darin wenden.
20 g Butter	erwärmen und Fotzelschnitten darin goldgelb braten.
200 g Zucker	zum bestreuen
10 g Zimt	zum bestreuen
500 g Apfelmus	dazu Apfelmus selbstgemacht. ca. 400g pro 10 Personen
500 g Fruchtsalat	Pfirsiche oder ähnlich und diese dann aufwärmen mit Zucker, um Kompott zu machen

Pastasaucen auch als Topping verweden.