



Fotzelschnitte von jublaspreitenbach@hotmail.com

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.