



Fotzelschnitte

von Tim Löhner

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

Pastasaucen auch als Topping verweden.