

Fotzelschnitte von Tim Löhner

Mengen für 30 Personen

Restenverwertung

3.0 kg Brot	altes, trockenes Brot in Scheiben schneiden
2.4 Liter Milch	je nachdem wie trocken das Brot ist kurz eintauchen oder einweichen ;-)
30 Stück Eier	Ei zerquirlen und Brot darin wenden.
60 g Butter	erwärmen und Fotzelschnitten darin goldgelb braten.
600 g Zucker	zum bestreuen
30 g Zimt	zum bestreuen
1.5 kg Apfelmus	dazu Apfelmus selbstgemacht. ca. 400g pro 10 Personen

Pastasaucen auch als Topping verwenden.