



Fotzelschnitte SCF2025 von kochernicolas0@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Apfelmus:

17,5 kg Äpfel, z.B. Boskoop, gerüstet, geschält

1,75 l Wasser

17½ - 35 EL Zucker, nach Belieben

Fotzelschnitte:

3,5 l Milch

140 Scheiben altes Brot oder alter Zopf

35 - 53 Eier

Bratbutter/-crème zum Braten

88 EL Zucker

17½ TL Zimt

1. Mus: Äpfel, Wasser und Zucker aufkochen, zugedeckt weich kochen. Nach Belieben pürieren.
2. Fotzelschnitten: Milch erhitzen. Brotscheiben in Milch tauchen, dann durch das Ei ziehen, sofort beidseitig goldgelb braten. Zucker und Zimt verrühren, Fotzelschnitten darin wenden.
3. Fotzelschnitten mit Apfelmus anrichten.