

Fotzelschnitten

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

salzig und süss

1.0 kg Brot	in Scheiben schneiden
8.0 dl Milch	eintauchen oder einweichen
5.0 Stück Eier	
200 g Reibkäse	
20 g Pfeffer	
20 g Salz	
20 g Paprika	Eier verquirlen, mit Käse mischen und abschmecken
4.0 dl Öl	die Hälfte der Brotscheiben in der Eimasse wenden und beidseitig goldgelb braten
5.0 Stück Eier	verquirlen und die andere Hälfte der Scheiben darin wenden
3.0 TL Zimt	
300 g Zucker	mit Zimt vermischen und nach dem Braten die zweite Hälfte darin wenden