

## Fotzelschnitten von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen salzig und süss

| 5.4 kg Brot      | in Scheiben schneiden  |
|------------------|--|
| 4.32 Liter Milch | eintauchen oder einweichen   |
| 27 Stück Eier    |  |
| 1.08 kg Reibkäse |  |
| 108 g Pfeffer    |  |
| 108 g Salz       |  |
| 108 g Paprika    | Eier verquirlen, mit Käse mischen und abschmecken                                |
| 2.16 Liter Öl    | die Hälfte der Brotscheiben in der Eimasse wenden und beidseitig goldgelb braten |
| 27 Stück Eier    | verquirlen und die andere Hälfte der Scheiben darin wenden                       |
| 16.2 TL Zimt     |  |
| 1.62 kg Zucker   | mit Zimt vermischen und nach dem Braten die zweite Hälfte darin wenden           |