

# Lagerkochbuch.ch



## Fotzelschnitten

von Tibor Fiechter

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 eintauschen oder einweichen ;-)
10 Stück Eier	Ei zerquirlen und Brot darin wenden.
1.0 dl Öl	erwärmen und Fotzelschnitten darin goldgelb braten.
200 g Zucker	zum bestreuen
10 g Zimt	zum bestreuen
400 g Apfelmus	dazu Apfelmus aus der Dose oder selbstgemachtes Apfelmus servieren.
200 kg Reibkäse	Mit Reibkäse oder Raclettkäse bestreuen für die salzige Variante.

mit fertigem Apfelmus.