Fotzelschnitten

von Mathilda Zubek

Mengen für 33 Personen

Restenverwertung

3.3 kg Brot	altes, trockenes Brot in Scheiben schneiden Für Fimo evtl etwas anderes kochen oder einfach normales Brot geben (Laktoseintoleranz)
2.64 Liter Milch	je nachdem wie trocken das Brot ist kurz eintauschen oder einweichen ;-)
33 Stück Eier	Ei zerquirlen und Brot darin wenden.
3.3 dl Öl	erwärmen und Fotzelschnitten darin goldgelb braten.
660 g Zucker	zum bestreuen
33 g Zimt	zum bestreuen
1.32 kg Apfelmus	dazu Apfelmus aus der Dose oder selbstgemachtes Apfelmus servieren.

mit fertigem Apfelmus.