

Fotzelschnitten laktosefrei von Manfred Reischauer

Mengen für 4 Personen

Restenverwertung

400 g Brot	altes, trockenes Brot in Scheiben schneiden
3.2 Liter laktosefreie Milch	je nachdem wie trocken das Brot ist kurz eintauchen oder einweichen ;-)
4.0 Stück Eier	Ei zerquirlen und Brot darin wenden.
4 cl Öl	erwärmen und Fotzelschnitten darin goldgelb braten.
80 g Zucker	zum bestreuen
4.0 g Zimt	zum bestreuen
160 g Apfelmus	dazu Apfelmus aus der Dose oder selbstgemachtes Apfelmus servieren.

mit fertigem Apfelmus.