



Fotzelschnitten laktosefrei

von Manfred Reischauer

Mengen für 6 Personen

Restenverwertung

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

mit fertigem Apfelmus.