Fotzelschnitten mit Apfelmus

von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

Restenverwertung

1.2 kg Brot	altes, trockenes Brot in Scheiben schneiden
1.0 Liter Milch	
10 Stück Eier	
2.5 Prise Salz	Milch, Eier und Salz verquirlen, Brotscheiben darin wenden/einweichen
1.5 dl Öl	erwärmen und Fotzelschnitten darin goldgelb braten. Fertige Fotzelschnitten im Ofen bei ca. 100 °C warm halten
200 g Zucker	zum bestreuen
10 g Zimt	zum bestreuen
500 g Apfelmus	dazu Apfelmus aus der Dose oder selbstgemachtes Apfelmus servieren.

mit fertigem Apfelmus.