Fotzelschnitten mit Apfelmus

von Kathrin von Arx

Mengen für 40 Personen

Restenverwertung

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

mit fertigem Apfelmus.