

Fotzelschnitten von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

salzig und süss

5.4 kg Brot	in Scheiben schneiden
4.32 Liter Milch	eintauchen oder einweichen
27 Stück Eier	
1.08 kg Reibkäse	
108 g Pfeffer	
108 g Salz	
108 g Paprika	Eier verquirlen, mit Käse mischen und abschmecken
2.16 Liter Öl	die Hälfte der Brotscheiben in der Eimasse wenden und beidseitig goldgelb braten
27 Stück Eier	verquirlen und die andere Hälfte der Scheiben darin wenden
16.2 TL Zimt	
1.62 kg Zucker	mit Zimt vermischen und nach dem Braten die zweite Hälfte darin wenden