

Fotzelschnitten von Fabian Gretler

Mengen für 25 Personen

Restenverwertung

2.5 kg Brot	altes, trockenes Brot in Scheiben schneiden
2 Liter Milch	je nachdem wie trocken das Brot ist kurz eintauchen oder einweichen ;-)
25 Stück Eier	Ei zerquirlen und Brot darin wenden.
2.5 dl Öl	erwärmen und Fotzelschnitten darin goldgelb braten.
500 g Zucker	zum bestreuen
25 g Zimt	zum bestreuen
1.0 kg Apfelmus	dazu Apfelmus aus der Dose oder selbstgemachtes Apfelmus servieren.

mit fertigem Apfelmus.