



Fotzelschnitten

von Raphael Meng

Mengen für 10 Personen

Restenverwertung

Tags: Vegan

1.0 kg Brot	altes, trockenes Brot in Scheiben schneiden
2.0 Liter Sojamilch	je nachdem wie trocken das Brot ist kurz eintauchen oder einweichen ;-)
500 g Vanillecreme (fertig)	(PULVER!) mit der Milch vermischen, dass eine viskose Flüssigkeit entsteht. Brot darin wenden und normal anbraten
1.0 dl Öl	erwärmen und Fotzelschnitten darin goldgelb braten.
200 g Zucker	zum bestreuen
10 g Zimt	zum bestreuen
400 g Apfelmus	dazu Apfelmus aus der Dose oder selbstgemachtes Apfelmus servieren.

mit fertigem Apfelmus.