

## Fotzelschnitten von Jonathan Bösch

Mengen für 140 Personen

Restenverwertung

14 kg Brot	altes, trockenes Brot in Scheiben schneiden
11.2 Liter Milch	je nachdem wie trocken das Brot ist kurz eintauchen oder einweichen ;-)
98 Stück Eier	Ei zerquirlen und Brot darin wenden.
1.4 Liter Öl	erwärmen und Fotzelschnitten darin goldgelb braten.
2.8 kg Zucker	zum bestreuen
140 g Zimt	zum bestreuen
7 kg Apfelmus	dazu Apfelmus aus der Dose oder selbstgemachtes Apfelmus servieren.

mit fertigem Apfelmus.