

Fotzelschnitten von Jonathan Bösch

Mengen für 50 Personen

Restenverwertung

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

mit fertigem Apfelmus.