

## Fotzelschnitten von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Restenverwertung

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

mit fertigem Apfelmus.