

Fotzelschnitten mit Apfelmus von Pascal Gaul

Mengen für 10 Personen

Restenverwertung

1.2 kg Brot	altes, trockenes Brot in Scheiben schneiden
1.0 Liter Milch	je nachdem wie trocken das Brot ist kurz eintauchen oder einweichen ;-) 0.3l Milch
10 Stück Eier	Ei zerquirlen und Brot darin wenden.
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.