

Fotzelschnitten mit Apfelmus von Linus Ackermann

Mengen für 24 Personen

Restenverwertung

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

mit fertigem Apfelmus.