



Fozelschnitten mit Apfelmus und Zimt-Zucker von

lilifee

Mengen für 10 Personen

Eier, Milch, Vanillezucker und Salz in einer weiten Form verrühren. Brotscheiben in die Form legen, ziehen lassen (je nach Trockenheit von Brot). Brotscheiben wenden, nochmals ziehen lassen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Brotscheiben portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun backen. Zucker und Zimt in einem Teller mischen, die warmen Brotscheiben darin wenden, sofort servieren.

Toppings: Apfelmus und Zimtzucker ev. Zwetschgenkompott.

Zubereitung Apfelmus:

Alle Zutaten in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. weich kochen, dabei hie und da rühren. Mit dem Stabmixer fein pürieren, auskühlen.

Allergien und Diäten

- Gluten: Glutenfreies Brot
- Vegan: Ohne Ei und mit veganer Milchvariante, veganer Rahm
- Laktose: Laktosenfreie Milch und Rahm

Gewürze: Zimt

| | |
|------------------------------|--|
| 10 Stück Eier | |
| 1.0 Liter Milch | |
| 2.0 Stück Vanillezucker (8g) | 5 TL pro 10 Pers. |
| 250 g Zucker | Zubereitung Zimt-Zucker: Zucker mit Zimt mischen |
| 5.0 TL Zimt | |
| 2.0 kg Äpfel | geschält, entkernt, in Stücken |
| 2.0 cl Zitronensaft | 2 EL Zitronensaft pro 10 Pers zu Apfelmus |
| 1.0 dl Wasser | |