Fotzelschnitte



Nach einem Rezept von swissmilk

Für 25 Personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.25 | l | Milch | erhitzen. |
|  |  |  |  |
| 50 | Scheiben | altes Brot oder Zopf | Brotscheiben in Milch tauchen |
| 19 | Stck | Eier  Bratbutter oder Bratcrème | durch das Ei ziehen und sofort in der heissen Bratbutter beidseitig goldgelb braten. |
| 31  4 | EL  TL | Zucker  Zimt | Zucker und Zimt verrühren, Fotzelschnitten darin wenden. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante: | | * Laktosefrei: laktosefreie Milch verwenden * Zöliakie: glutenfreies Brot verwenden | |