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 | EierBratbutter oder Bratcrème | durch das Ei ziehen und sofort in der heissen Bratbutter beidseitig goldgelb braten. |
| 31 4 | EL TL | ZuckerZimt |  Zucker und Zimt verrühren, Fotzelschnitten darin wenden. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante:  | * Laktosefrei: laktosefreie Milch verwenden
* Zöliakie: glutenfreies Brot verwenden
 |