



Fotzelschnitten mit Apfelmus

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Portionen

Apfelmus

500 g Äpfel, z.B. Boskoop, gerüstet, geschält

0,5 dl Wasser

½ - 1 EL Zucker, nach Belieben

Fotzelschnitte

1 dl Milch

4 Scheiben altbackenes Brot oder Zopf

1½ Eier

Bratbutter oder Bratcrème

2½ EL Zucker

¼ TL Zimt



Und so wird's gemacht

Apfelmus:

Äpfel, Wasser und Zucker aufkochen, zugedeckt weich kochen. Nach Belieben pürieren.

Fotzelschnitten:

Milch erhitzen. Brotscheiben in Milch tauchen, dann durch das Ei ziehen und sofort in der heißen Bratbutter beidseitig goldgelb braten.

Zucker und Zimt verrühren, Fotzelschnitten darin wenden.

Fotzelschnitten mit Apfelmus anrichten.



Meine Notizen