

Fotzelschnitten

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Noël Emmenegger)

Zutaten: (4 Pers.)

Fotzelschnitten:

- 2 dl Milch
- 8 Scheiben Brot oder Zopf, altbacken
- 3 Eier, verquirlt
- Bratbutter oder Bratcrème
- 5 EL Zucker
- ½ TL Zimt

Apfelmus

- 1 kg Äpfel, z. B. Boskoop, geschält, gerüstet und in Spalten geschnitten
- 1 dl Wasser
- 1 – 2 EL Zucker

Zubereitung:

Die Äpfel zusammen mit dem Wasser und dem Zucker kurz aufkochen und zugedeckt weichkochen. Die weichen Äpfel zu Mus pürieren. Auskühlen lassen.

Die Milch erhitzen. Die Brotscheiben in die Milch tauchen und anschliessend durch die aufgeschlagenen Eier ziehen. Dann sofort in heisser Bratbutter beidseitig goldgelb braten. Zucker und Zimt in einem Teller verrühren und die Fotzelschnitten darin wenden.

Zusammen mit dem Apfelmus servieren.