

Fotzelschnitten



Zubereitung

1. Eier verquirlen. Salz und Rahm dazugeben. Brot in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Blech auslegen. Mit Milch beträufeln. Etwas Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Brotscheiben durch die Eier-Rahm-Mischung ziehen. Portionenweise in der Butter bei mittlerer Hitze beidseitig nicht zu dunkel braten.
2. Zimt und Zucker mischen. Fotzelschnitten darin wenden.

Zubereitungszeit

25 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 750 kcal

Eiweiss: 25 g

Fett: 24 g

Kohlenhydrate: 107 g

Tipps zu diesem Rezept

- Fotzelschnitten portionenweise backen und im Ofen bei 70°C warm halten. Dann im Zimt-Zucker wenden.
- Schnitten ganz frisch geniessen, dann sind sie am besten.
- Fotzelschnitten mit Früchtekompott oder Früchtemus servieren. Ohne Zimt-Zucker passen sie auch gut zu Salat.

Zutaten

5	Eier
1 Prise	Salz
5 EL	Rahm
600 g	Weiss- oder Ruchbrot
2 dl	Milch
	Butter zum Braten
2.5 EL	Zimtpulver
7 EL	Zucker