

Fotzelschnitten

1 Zutaten

Für zwei Personen:

- 4 Scheiben Brot oder Zopf
- 1dl Milch
- 1 Ei
- Eine Prise Salz
- Butter zum Anbraten
- Zimt und Zucker
- Apfelmus

2 Rezept

1. Schneide das Brot oder den Zopf in Scheiben. Fotzelschnitten sind ein gutes Rezept, um das Brot vom Vortag zu verbrauchen.
2. Schütte die Milch in einen Teller
3. In einen zweiten Teller gibst du das Ei und eine Prise Salz. Verquirle das Ei mit einer Gabel.
4. Nimm eine grosse Bratpfanne und erhitze die Butter bis er flüssig wird.
5. Währenddessen drehst du die Brotscheibe in der Milch, anschliessend im Ei und gibst sie in die Pfanne.
6. Die Schnitten beidseitig goldbraun anbraten.
7. Fotzelschnitten schmecken am besten mit Apfelmus und Zimtzucker.

En Guete!

Fotoanleitung auf der nächsten Seite!

3 Teilt euer Ergebnis!

Macht Fotos von euren Fotzelschnitten und schickt sie uns per Mail an al@pfadi-kreuzlingen.ch

Pfadisachen sind auf den Fotos immer erwünscht 😊

Wir freuen uns auf eure Fotos!

Üses Bescht, Allzeit bereit, Zämä wiiter, Bewusst Handle

Leitungsteam der Abteilungen Seemöve & Sturmvogel

4 Fotoanleitung

