

Fotzelschnitten

Zu einer wahren Deluxe-Variante werden Fotzelschnitten, wenn sie mit Zopf zubereitet werden. Aber auch mit anderen Brotscheiben sind Fotzelschnitten immer wieder ein Highlight.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Ergibt 12 Stück
Hauptgericht für 2 Personen

2 Eier

5 EL Milch oder Rahm

1 Prise Salz

1 TL Zimt

oder ½ TL Vanillesamen

50g Zucker oder Rohrzucker

Bratbutter zum Braten

250g Zopf, Brot oder Brötli,
in Scheiben,
oder Toastbrot

1. Eier mit Milch und Salz in einer Schüssel verklopfen. Zimt und Zucker in einem flachen Teller mischen.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Zopfscheiben portionenweise im Ei wenden und beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun backen. Herausnehmen im Zimtzucker wenden.

Dazu passen: Apfelmus, Aprikosen- oder Zwetschgenkompott, Joghurt mit Honig oder Ahornsirup.

Resten-Tipps

- Früchte (z. B. Äpfel, Birnen) in Schnitze schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, in derselben Bratpfanne zugedeckt ca. 3 Min. dämpfen, zu den Fotzelschnitten servieren.
- Auch Resten von Kernen oder Nüssen passen geröstet zu Fotzelschnitten.

