



Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **FEBRUAR**

FOTZELSCHNITTE

WWW.SCHWYTER.COM

FOTZELSCHNITTE

Schwyter
FEINBÄCKEREI

EINST GÄNGIGE EINFACHE SPEISE ARMER RITTER, HEUTE ETWAS IN VERGESSENHEIT GERATEN. ABER NACH WIE VOR GLUTSCHIG SÜSS!

ZUTATEN

16 Scheiben	altes Brot
2	Eier
1,5 dl	Milch
5 EL	Honig, flüssig

Salz, Bratbutter

ZUBEREITUNG

1. Eier, Salz und pro Ei 1EL Milch verquirlen. Restliche Milch erwärmen und Honig dazu rühren.
2. Brotscheiben portionenweise zuerst durch die Honigmilch ziehen, im Ei wenden und in der heissen Bratbutter beidseitig goldbraun braten.
3. Nach belieben Zucker mit Zimt vermengen und darin die Fotzelschnitte wenden und Fruchtmus dazu servieren.

En Guete!

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM