

Schwyter  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **FEBRUAR**

**FOTZELSCHNITTE**

[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# FOTZELSCHNITTE

Schwyter  
FEINBÄCKEREI

## ZUTATEN

<b>16 Scheiben</b>	altes Brot
<b>2</b>	Eier
<b>1.5 dl</b>	Milch
<b>5 EL</b>	Honig, flüssig
<b>Salz</b>	
<b>Bratbutter</b>	

Wenn Sie sich bei der  
Brotwahl nicht ganz sicher sind,  
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

## ZUBEREITUNG

1. Eier, Salz und pro Ei 1 EL 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.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)