

# FOTZELSCHNITTEN

4

Personen

25 Min.  
Vor- / Zubereitung

25 Min.  
Gesamtzeit



Hauptgang

Dies und noch weitere Rezepte des LBV  
gibt es auf [www.luzernerbauern.ch](http://www.luzernerbauern.ch)

LUZERNER **BÄUERINNEN**  
**UND BAUERN**



# FOTZELSCHNITTEN

## ZUTATEN

- Ca. 10 Scheiben (2 cm dick) altes Brot
- 5 Eier
- 2,5 dl Milch
- 1 Prise Salz
- Bratbutter

## ZUBEREITUNG

Eier und Milch gut verrühren, mit Salz würzen. Die Brotscheiben anschliessend in die Mischung legen und gut durchziehen lassen. Bratbutter in einer Pfanne vorheizen und Brotscheiben auf beiden Seiten schön goldgelb braten.

### **Variante salzig**

Reibkäse darüber streuen und für 8 Min. bei 200° in den Ofen legen.

### **Variante fruchtig**

Apfelmus auf die Brotscheiben verteilen.

### **Variante süss**

Zucker und Zimt zusammenmischen und die warmen Scheiben darin wenden. Danach gleich servieren.

4

Personen

**25 Min.**

Vor-/Zubereitung

**25 Min.**

Gesamtzeit

