

die Ebenrainköchin empfiehlt...

## Fotzelschnitte mit Apfel-Jogurtcrème

Monatsmenü Dezember 2017 / 4 Personen

### Apfel-Jogurtcrème

- 1 dl Süssmost
- 1 Vanillestängel, Mark ausgeschabt
- 1 Beutel Hagebuttentee
- 700 g Äpfel, geschält, Kerngehäuse entfernt, in Stücke geschnitten

- 180 g Naturejogurt
- ½ Limette, Saft

- aufkochen
- zugeben, weich kochen
- Vanillestängel und Teebeutel entfernen, pürieren
- in Schälchen verteilen und leicht auskühlen lassen
- verrühren, auf dem Apfelmus verteilen
- mit einer Gabel marmorartig verzieren
- zu den Fotzelschnitten servieren

### Fotzelschnitten

- 2-3 EL Zucker
- ½ Limette, Schale fein abgerieben
- 2 dl Milch
- 3 Eier, mit 1 Prise Salz verquirlt
- 400 g Brot, in Scheiben geschnitten
- Bratbutter oder HOLL Rapsöl

- mischen
- portionenweise zuerst in der Milch, dann im Ei wenden
- in einer Bratpfanne schmelzen, getränkte Brotscheiben bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten, mit Limettenzucker überstreuen und unbedeckt warm stellen

Die Schnitten wenn möglich nicht stapeln, da der Zucker sonst schmilzt

### Varianten

- Jogurt mit 1 EL Birnel statt Limettensaft aromatisieren
- Fotzelschnitten statt im Limettenzucker im Zimtzucker wenden

Die Ebenrainköchin wünscht "ä Guete"

**ErnährungPlus**  
mehr als essen und trinken

