

## Fotzelschnitten mit Apfelmus und Erdbeerkompott

Für 4 Personen

### Fotzelschnitten

640 g Brot, vom Vortag

4 dl Milch

4 Eier, verquirlt

Bratbutter oder HOLL-Rapsöl

3 EL Zucker

½ KL Zimt

trockenes Brot in Scheiben schneiden

in Suppenteller geben, Brot kurz eintauchen oder einweichen

Brot darin wenden

in beschichteter Bratpfanne erhitzen, Brotscheiben beidseitig goldbraun braten

mischen, über Schnitten streuen

### Apfelmus

2-3 dl Apfelsaft oder Wasser

1 Zitrone, Saft

1 Zimtstängel, ganz oder

1 Vanillestängel längs aufgeschnitten

1 ½ kg Äpfel, geschält in Stücke

alle Zutaten in einer Pfanne nicht ganz zugedeckt weichkochen, Zimt- oder Vanillestängel entfernen  
Äpfel fein pürieren

250 g Erdbeeren

kleinschneiden mit 1 EL Zucker, Honig oder Sirup mischen, nach Belieben kurz aufkochen