

Fotzelschnitten mit Apfel- oder Zwetschgenkompott

Zutaten

8	Altbrotscheiben
2 dl	kalte Milch
3	Eier zerklopft

Zutaten Apfelkompott

1 dl	Apfelsaft
	Äpfel schälen, entkernen, in Würfelchen geschnitten
800 g	Zucker
2 EL	evtl. Zitronensaft
	Zimt, wer mag

Zubereitung

- Brot in die Milch tauchen, durch das Ei ziehen und in der warmen Butter anbraten.
- Mit Zimtzucker servieren.

Zubereitung

- Apfelsaft in die Pfanne geben, Äpfel und Zucker dazu geben. Zudecken und aufkochen bis es zischt.
- Sofort auf kleine Stufe zurück schalten und dämpfen für ca. 5-10 Minuten.

Die Äpfel können ersetzt werden durch:

- Aprikosen (mit Vanille)
- Birnen, Kirschen (mit Kardamon)
- Nektarinen
- Pfirsiche (mit Nelken)
- Rhabarber (mit Vanille)
- Zwetschgen mit Zimt



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung