



# Fotzelschnitte mit Holunder-Birnen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung 15 Min.  
Garzeit 20 Min.  
Portionen 4

Fotzelschnitten, Arme Ritter, French Toasts, Pain perdu – fast jedes Land kennt dieses Gericht, als Reste-Verwertungsrezept, um altbackenem Brot neues Leben einzuhauchen. Das trockene Brot saugt die Flüssigkeit aus Ei und Milch auf und wird im Innern saftig-zart und aussen leicht knusprig.

## Holunder-Birnen

---

- 2 EL Butter
- 500 g feste Birnen, geschält, in Schnitzen
- 4 EL Holundergelée
- 1 EL Wasser
- 1 Sternanis
- 1 Prise Zimt

## Fotzelschnitte

---

- 300 ml Milch
- 2 Eier
- 2 Prisen Salz
- 400 g Brot vom Vortag, in Scheiben
- 2 EL Bratbutter
- 80 g Zucker
- 2 TL Zimt

## Holunder-Birnen

---





Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 5-6) erwärmen. Birnen begeben, kurz andämpfen. Holundergelée, Wasser, Sternanis und Zimt begeben, zugedeckt bei schwacher Hitze (Stufe 3-4) ca. 10 Minuten dämpfen. Deckel entfernen, Flüssigkeit bei mittlerer Hitze (Stufe 5-6) etwas einköcheln. Birnen zugedeckt beiseitestellen.

## Fotzelschnitte

---

Milch, Eier und Salz in einer weiten Form verrühren. Brotscheiben portionenweise begeben, ca. 3 Minuten ziehen lassen, wenden, nochmals ca. 3 Minuten ziehen lassen. Etwas Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6-7) erhitzen. Brotscheiben portionenweise beidseitig je ca. 3 Minuten goldbraun braten. Zucker und Zimt auf einem flachen Teller mischen, Fotzelschnitten noch heiss im Zimt-Zucker wenden, mit den Holunder-Birnen servieren.

## Tipps

---

Statt Holunder-Birnen saisonalen Fruchtkompott oder Konfitüre dazu servieren.

Die Flüssigkeit zum Einlegen kann frei aromatisiert werden, z.B. mit Orangenschale, Zimt, Vanille, Lebkuchengewürz oder auch Pfeffer.

Fotzelschnitten können auch herzhaft zubereitet werden: Statt sie in Zimt-Zucker zu wenden, fein geriebenen Käse darüberstreuen und mit einem Salat servieren.

## Zubehör

---

Beschichtete Bratpfanne (28 cm ø)

Pfanne mit Deckel (16 cm ø)

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

07.04.2026

