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-Verwerte-Rezept, 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 beigeben, kurz andämpfen. Holundergelée, Wasser, Sternanis und Zimt beigeben, 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 beigeben, 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 zuwenden, 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