



# 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-Verwertungs-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 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