

Fotzelschnitten mit Aprikosensauce

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

12–16 Scheiben **Weiss- oder Halbweissbrot**, vom Vortag

1½ dl **Milch**

200 g **Aprikosenkonfitüre**

in einer Pfanne verrühren, warm werden lassen, Pfanne von der Platte ziehen

4 **frische Eier**

4 Esslöffel **Milch**

1 Prise **Salz**

alles in einem tiefen Teller verklopfen

Bratbutter zum Backen

in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Brotscheiben der Reihe nach zuerst in der Milch-Aprikosenmischung, dann im Ei wenden, goldgelb backen, warm stellen

Aprikosensauce

500 g **Aprikosen**, halbiert, entsteint

1 dl **Wasser**

wenig **Zitronensaft**

75 g **Zucker**

Aprikosen zugedeckt weich köcheln, pürieren, durch ein Sieb streichen, lauwarm servieren

Tipps

- Weissbrot durch Zopf- oder Tessinerbrot ersetzen.
- Statt Brot vom Vortag, frisches Brot verwenden, die Brotscheiben nicht in Milch wenden, nur beidseitig mit Konfitüre bestreichen.
- Statt frische tiefgekühlte Aprikosen verwenden. Beim Kochen bildet sich jedoch mehr Saft, deshalb beim Pürieren nicht die ganze Flüssigkeit begeben. Die Sauce muss dickflüssig sein.

Schneller

Fotzelschnitten in 2 Bratpfannen backen.

