



Musi-Stars präsentieren ihre Osterrezepte

Francine Jordi: Fotzu Schnitten

Francine Jordi liebt ihre Schweizer Heimat Bern und präsentiert immer wieder gerne ganz besondere Schweizer Speisen. Diesmal überrascht sie uns mit einer ganz besonderen Süßspeise, die den ungewöhnlichen Namen „Fotzu Schnitten“ trägt.

Fotzu Schnitten

Zutaten:

4 - 8 Scheiben älteres Brot
2 - 4 Eier
500ml Milch
150g Olivenöl für die Pfanne
Zimt-Zuckermischung nach Belieben
1kg Rhabarber
ca. 500g Zucker für das Rhabarberkompott

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden und mit etwas Wasser und Zucker ca. 10 Minuten aufkochen, bis das Kompott schön sämig ist. Das Brot in Scheiben schneiden und in Milch von beiden Seiten kurz wenden. Danach in dem verquirlten Ei wenden und sofort in der heißen Pfanne ausbacken. Die gebackenen Brotscheiben mit der Zucker-Zimtmischung bestreuen und großzügig mit dem lauwarmen Rhabarberkompott belegen.