



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

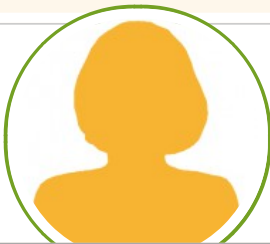
einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 ml Milch
- 4 Stk. Eier
- 8 Scheiben Weißbrot
- Butterschmalz
- 250 ml Rotwein
- 200 ml Wasser
- Zucker
- Gewürznelken

Mein persönlicher Tipp

Diese Weinschnitten sind eine nachhaltig-köstliche Verwertung von altbackenen Weißbrot. Auch nicht mehr ganz so frischer Brioche oder Kipferl eignen sich perfekt für die Herstellung von Wi-Schnitta.



Bäuerinnen Vorarlberg

Wi-Schnitta (Wein-Scheiben)



Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Milch und Eier miteinander verquirlen, danach die Weißbrotscheiben nacheinander in die Eiernmilch tauchen.
- In heißem Fett beidseitig ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Den Rotwein mit Wasser, Zucker und Gewürznelken erhitzen.
- Die gebackenen Brotschnitten mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Rotwein übergießen.

Quellen:



Kochen und Küche: Bäuerinnen kochen