



#### 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

#### Quellen:

- Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*

## Wi-Schnitta (Wein-Scheiben)

#### 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.