



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 Eiermilch 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.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

