

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

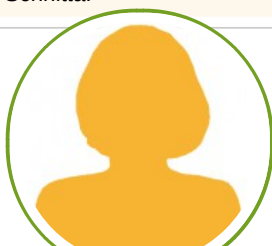
einfach

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