

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk. Semmeln

1 l Weißwein

500 ml Wasser

Zitronenschalen, unbehandelt

3 Stk. Gewürznelken

2 Stk. Zimtrinden

5 EL Zucker

Triet

Sehr beliebte, steirische Nachspeise für große Feiertage und Hochzeiten

Zubereitung

- Aus Weißwein, Wasser und Gewürzen einen Glühwein bereiten und auskühlen lassen.
- Die Semmeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Kurz vor dem Servieren den Glühwein über die Semmelscheiben (welche in einer Kompottschüssel ausgelegt wurden) gießen.
- Abschließend mit Zimt bestreuen.

Mein persönlicher Tipp

Die Semmeln können auch durch Zwiebackscheiben ersetzt werden.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*