

#### 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

#### Mein persönlicher Tipp

Die Semmeln können auch durch Zwiebackscheiben ersetzt werden.



**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

SEMMELEN  
BÄUER  
INNEN

#### Quellen:



Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

## Triet

Sehr beliebte, steirische Nachspeise für große Feiertage und Hochzeiten



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.