



**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



**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.



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  
Landesförderungs-  
fonds für die  
Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

