

Rezept

Schaffhauser „Wiigueteli“

Zutaten

100g Tresset
1000g Mehl
1000g Zucker
2,5 dl guter Rotwein
3 Eier
50g Butter
Ev. wenig gemahlene Nüsse

Zubereitung

1. Alles zu einem festen Teig kneten, über Nacht an der Wärme stehen lassen.
2. Auf Mehl ca. 1cm dick auswallen, ausstechen, 24 Std. trocknen lassen.
3. Bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen, danach geniessen.

En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.