

## 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.