

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 auswalten, 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.