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.