



Sii Walliser Dessert

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Vorbereitung: 30 Min.
Zubereitung: 60 Min.



250 g	Walliser Roggenbrot	in feine Scheiben schneiden und über Nacht in
3,5 dl	Rotwein	einweichen
100 g	Rosinen	in
0,5 dl	Rotwein	marinieren.
1 dl	Holundersirup	Am nächsten Tag die Brotmasse pürieren, mit
20 g	Butter, flüssig	und
2 dl	Rahm, geschlagen	mischen, die Rosinen mit der Marinade unterheben.
		in Cupgläser oder Schalen anrichten und mit
		und Rosinen garnieren.