



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Walliser Dessert: Sii

Rezept

250 g Walliser Roggenbrot

4 dl Walliser Rotwein oder roter Traubensaft

1 dl Holundersirup (bei Verwendung von
Traubensaft nur ½ dl nehmen)

100 g Rosinen

20 g Butter, flüssig

2 dl Rahm, geschlagen

Rosinen zum Garnieren



Das Rezept ist berechnet für 4 Personen

Zubereitung: Brot in dünne Scheiben schneiden und in 3,5 dl Rotwein oder Traubensaft über Nacht einweichen. Rosinen in den restlichen Rotwein oder Traubensaft einlegen. Am nächsten Tag Brotmasse pürieren, mit Holundersirup und Butter mischen, eingelegte Rosinen mit der Marinade beimengen und in Coupegläser oder Dessertschalen füllen. Anschliessend mit Rahm und Rosinen garnieren.

Dieses Rezept stammt von Lukas Imseng, Bäckermeister aus Saas Fee