

## Bricelet au vin

Es handelt sich um Bricelet also Brezeln nach Waadtländerart, also mit Wein

Links: noch keine

Für viele Personen:

1/2 Liter trockenen Weisswein

(wir nahmen einen edlen "Chassagne en Bonvilars" von Michel Ryser)

1/2 Liter Schlagrahm

1 Gläschen Kirsch

Eine Prise Salz

600 Gramm Weissmehl

600 Gramm Zucker

Unbehandelte Zitronen: Schalen abreiben und dazu geben

06.04.2007 11:22

## Brezel mit Wein PDF

Das Rezept stammt aus dem Kochheftchen von Berthe Farquet, Sion. ... und hatte es von einer Tante der Frau vom Onkel Emil....



1. Der Teig muss ziemlich flüssig sein.
2. Man gibt es in ein Bricelet/Brezel Eisen
3. Wir rollen sie und bewahren sie in einer Bisquit Schachtel oder durchsichtigen Beutel auf.  
(Brezeleisen Miostar von Migros)
4. Ideales Geschenk