

**Alte Rezepte neu entdeckt – jeden Montag um 11.40 Uhr auf DRS 1**

## **Walliser Dessert «Sii»**

### **Zutaten:**

250gr. Roggenbrot  
7 dl Walliser Rotwein  
100 gr. Sultaninen  
2 El. Johannisbeergelee  
80gr. Zucker  
3 El. Butter  
1 dl Rahm

Brot in kleine Würfel schneiden und mit 5 dl Rotwein übergiessen, Sultaninen zum restlichen Wein geben und beides zugedeckt an einem kühlen Ort mindestens 12 Stunden ziehen lassen

Brot leicht abtropfen lassen und mit den Sultaninen vermengen

Johannisbeeren und Zucker verrühren und unter die Brotmasse mischen

Butter erhitzen Brotmasse dazugeben und kurz erwärmen, erkalten lassen

In Dessertschalen füllen und mit steif geschlagenem Rahm garnieren

3. September 2012