

Betty Bossi



Zimtzucker-Grissini

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Ergibt ca. 30 Stück

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 25 × 42 cm)
Puderzucker zum Bestäuben

25 g Butter, flüssig, abgekühlt
2 EL Zucker
1 TL Zimt

1. Teig entrollen, mit wenig Puderzucker bestäuben. Grissini-Rädli quer über den Teig rollen, prägen. Teig mit dem Backpapier auf ein Blech legen.

2. Teig mit Butter bestreichen, Zucker und Zimt mischen, darüberstreuen.

3. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Grissini auseinanderbrechen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Statt Blätterteig Kuchen- oder Flammkuchenteig verwenden.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Woche.

Stück: 51 kcal, F 3 g, Kh 5 g, E 1 g

Orangen-Grissini

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Backen: ca. 18 Min.
Ergibt ca. 30 Stück

1 ausgewallter Kuchenteig
(ca. 25 × 42 cm)
Puderzucker zum Bestäuben

2 EL Öl
2 EL Puderzucker
1 Bio-Orange, nur abgeriebene Schale
Hagelzucker zum Bestreuen

1. Teig entrollen, mit wenig Puderzucker bestäuben. Grissini-Rädli quer über den Teig rollen, prägen. Teig mit dem Backpapier auf ein Blech legen.

2. Öl, Puderzucker und Orangenschale mischen, Teig damit bestreichen, wenig Hagelzucker darüberstreuen.

3. Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Grissini auseinanderbrechen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Statt Kuchenteig Blätter- oder Flammkuchenteig verwenden.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Woche.

Stück: 52 kcal, F 3 g, Kh 5 g, E 1 g