

# 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