



## Brandteig-Grissini

Das schnellste Grissini und unter Umständen die Rettung bei Überraschungsbesuch.

### ZUTATEN

 Ergibt etwa 50 Stück

#### Brandteig

**2 dl** Wasser ersatzweise halb  
Milch/halb Wasser

**1/4 Teelöffel** Salz

**50 g** Butter

**125 g** Weissmehl

**3** Eier mittelgross, je ca. 52 g schwer  
(mit Schale)

#### Grissini

**100 g** Rohessspeck in dünne Scheiben  
geschnitten

**4 Zweige** Rosmarin

#### Haltbarkeit

*Die Grissini sind in einer Dose gut  
verschlossen 1 Woche haltbar. Sollten  
sie leicht weich geworden sein, kurz im  
200 Grad heissen Ofen 4–5 Minuten  
aufbacken.*

### NÄHRWERT

#### Pro Portion

**36** kKalorien

**150** kJoule

**0g** Kohlenhydrate

**1g** Eiweiss

**3g** Fett

Erschienen in  
1-2 | 2010, S. 45

### ZUBEREITUNG

- 1** Den Brandteig wie im Grundrezept (Punkt 1 und 2) zubereiten.
- 2** Den Rohessspeck ganz fein würfeln. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und sehr fein hacken. Beide Zutaten unter den Brandteig rühren.
- 3** Den Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle von 5 mm Durchmesser füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech 25 cm lange, dünne Stängelchen aufspritzen.
- 4** Die Brandteig-Grissini im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 15 Minuten knusprig braun backen.