

Rezept

Süße Nuss-Grissini

Ein Rezept von Süße Nuss-Grissini, am 11.06.2026

Zutaten

1 Vanilleschote	ca. 100 ml Milch
knapp 1/2 Würfel frische Hefe (ca. 15 g)	1/2 TL Zimtpulver
Salz	2 EL Zucker
250 g Mehl	100 g Zartbitter-Schokolade
200 g Nuss-Nougat	je 50 g gehackte Haselnüsse, Mandelblättchen, Kokosraspel und gehackte Pistazien zum Bestreuen
1 Backblech	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Vanilleschote aufschlitzen, Mark auskratzen. 100 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe darin unter Rühren auflösen. Zimt, Vanillemark, 1 Prise Salz, Zucker und das Mehl hinzufügen. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Falls nötig, noch etwas Milch unterkneten. Hefeteig mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. aufgehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
2. Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Backblech mit Papier belegen. Teig in ca. 60 kleine Stücke teilen. Stückchen zwischen den Handflächen zu ca. 15 cm langen Stangen ausrollen und nebeneinander auf das Backblech legen. Im heißen Ofen (Mitte) in 8-10 Min. knusprig backen. Grissini aus dem Ofen nehmen und in ca. 1 Std. völlig auskühlen lassen.
3. Schokolade und Nuss-Nougat zerkleinern und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gehackte Haselnüsse und Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Grissini zu zwei Dritteln dünn mit der flüssigen Schoko-Nougat-Mischung einpinseln, dann nach Belieben mit Kokosraspeln, gerösteten Haselnüssen, Mandelblättchen oder gehackten Pistazien bestreuen.