

Grissini mit Gewürznüssen

A. Caminada



Rezept für 4

Zutaten Grissini

200 g Mehl
80 g Hartweizengriess
7 g Salz
150 g Wasser
10 g Hefe
1 EL Malzpulver

Zutaten Gewürznüsse

200 g Haselnüsse
200 g Cashewkerne
200 g Mandeln
12 g Koriander
14 g Salz
75 g Zucker
35 g Eiweiss

Zubereitung Grissini

Alle Zutaten in der KitchenAid für 10 Minuten kneten lassen und anschliessend eine halbe Stunde kühl stellen. Mithilfe eines Messers oder einer Palette den Teig in Grissini-Streifen abstechen und lang ziehen. Mit Heissluft 160 °C während 10 Minuten backen.

Garstufe Grissini

Mit Vorheizen 10 Minuten | Heissluft 160 °C



Anrichten

Zubereitung Gewürznüsse

Eiweiss leicht anschlagen (mit dem Schneebesen anrühren). Nüsse und Gewürze hinzugeben. Danach auf einer Backmatte gut verteilen, sodass die Nüsse nicht verkleben und mit Heissluft 180 °C während ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.

Auskühlen lassen.

Garstufe Gewürznüsse

Mit Vorheizen

ca. 10-15 Minuten | Heissluft 180 °C