

Grissini mit Himbeerquark

Zutaten

Für 25 – 30 Stück

Teig:

200 g Weismehl

50 g Vollkornmehl

½ TL Salz

5 g Hefe

ca. 1 dl Milch

50 g Butter, in Stücke
geschnitten, weich

Für 10 Kinderportionen

Himbeerquark:

500 g tiefgekühlte Himbeeren,
aufgetaut

6 EL gemahlene Mandeln

4–6 EL Zucker, nach Belieben

Wenig Zitronensaft

500 g Halbfettquark

Himbeeren zum Garnieren



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in der Milch auflösen. Mit Butter hineingeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
 2. Teig in 25–30 Portionen schneiden, auf wenig Mehl zu 30–35 cm langen Rollen drehen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
 3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten knusprig backen.
 4. Für den Quark die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Mandeln, Zucker, Zitronensaft und Quark zugeben, verrühren.
 5. Himbeerquark in Schalen verteilen. Einige Grissinispitzen mit Himbeeren garnieren. Zum Geniessen die Grissini in den Quark tunken.
- Die Grissini lassen sich ca. 1 Woche trocken aufbewahren. Den Quark in der Saison mit Erdbeeren zubereiten.