REZEPT FÜR KNUSPRIGE ZIMTSTANGEN

KNUSPRIGE ZIMTSTANGEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 20 Stück | 20 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 120 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 2-3 TL gemahlener Zimt
- 1 Rolle veganer Blätterteig (ca. 270 g, Kühlregal)

190

ZUBEREITUNG

81	1	11	4
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Braunen-Bio-Zucker und Zimt mischen. Blätterteig entrollen und in ca. 20 Streifen (je ca. 2 cm breit) schneiden. Dünn mit Wasser bepinseln und mit dem Zimtzucker bestreuen.

2. Jeden Streifen mehrmals in sich verdrehen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.