



---

## Dinkel-Grissini mit Kartoffel-Booster

Ein einfacher Teig schnell zusammen gerührt und die Grissini heben ein paar Tage in einer geschlossenen Blechdose (kein Tupper – hier könnten sie weicher werden).

### Zutaten für ca. 15 – 20 Stück (große Stangen)

200 g Dinkelvollkornmehl  
180 g Butter  
200 g vorgekochte, abgekühlte Kartoffeln  
1 TL Salz  
2 EL Milch

Zum bepinseln etwas Milch zusätzlich oder Sesam zum wälzen.

### Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln (ohne Schale) reiben, mit dem Mehl und dem Salz gut kneten. Gerne darf auch etwas Brotgewürz (oder italienische Kräuter etc.) untergemischt werden. Dadurch bekommen die Grissini einen würzigen Geschmack.

Die Butter in kleinen Stücken dazu geben, alles zu einem schönen Teig kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie oder einen verschlossenen Behälter geben und für 30 Minuten im Kühlschrank deponieren.

Dann den Teig entweder fingerdick ausrollen und Streifen schneiden oder einfach mit den Händen kleine Portionen nehmen und runde Stangen rollen. Die Grissini dürfen gerne „handmade“ aussehen.

Ab aufs Blech (mit Backpapier ausgelegt) und mit Milch bepinseln oder vorher in Sesam wälzen.

Für ca. 20 Minuten in den Backofen bei 200 Grad. Gut auskühlen lassen.

Viel Spaß und guten Genuss!