

Süße Knusperstangerl

A decorative background image showing a wooden cutting board with several golden-brown, twisted bread rolls (Stangerl) dusted with brown powder. In the background, there are two dark ceramic mugs, a vase with dried flowers, and a box of LAND-LEBEN Dinkel Semmelbrösel (Bio) flour.

Süße Rezepte gehen doch einfach immer, oder? Und wann sind süße Rezepte die allerbesten? Wenn sie nicht nur mit wenigen Zutaten auskommen (von denen man die meisten wahrscheinlich sogar zu Hause hat), sondern auch wenn sie schnell zubereitet sind.

Rezept

Menge: 20 Stangerl

Dauer: 20 Minuten

Zutaten:

- 2 Pkg. Blätterteig
- Etwas Sonnenblumenöl
- 10 EL **LAND-LEBEN Dinkel Semmelbrösel**
- 4 TL Zimt
- 8 EL Zucker

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen. Dünn mit Öl bestreichen. Semmelbrösel, Zimt und Zucker gleichmäßig auf den Blätterteigen verteilen. In 1.5 cm breite Streifen schneiden. Diese eindrehen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft 15 – 18 Minuten backen.

www.land-leben.com