

Knuspertopping

Zutaten

- 300 g älteres Brot (Roggenbrot, aber auch anderes Brot oder Körnerbrötchen geeignet)
- 50 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- nach Geschmack Zimt, Kardamom, Vanille

Zubereitung

Brot mit einer Küchenreibe zu Paniermehl verarbeiten. Alternativ Brot in einer Küchenmaschine zerkleinern. Es dürfen ruhig auch gröbere Stückchen dabei sein.

Paniermehl mit braunem Zucker und Salz verrühren. Anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 160°C Umluft (190°C Ober- und Unterhitze) ca. 10-15 Min. rösten, dabei einmal mit dem Löffel wenden. Da kaum Flüssigkeit vorhanden ist, vor allem gegen Ende der Backzeit das Blech im Auge behalten, damit das süße Paniermehl nicht verbrennt.

Die süßen Krümel abkühlen lassen und in Schraubgläser umfüllen, so halten sie mehrere Wochen.

Tipp: Sie schmecken gut zu Dickmilch oder Joghurt und eignen sich auch für ein Schichtdessert.

Knusper-
topping

ZEHN