

Zum Knuspern und Löffeln - selbstgemachte Ciniminis

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 2 Bleche

160 g Mehl (plus etwas mehr zum Bestäuben der Arbeitsplatte)
160 g Vollkornmehl
2 Teelöffel Backpulver
3 Teelöffel Zimt
115 g Kokosnussöl plus 1 EL
70 g brauner Zucker
50 g Zucker
1 Esslöffel Vanilleextrakt
2 Esslöffel Honig
120 ml Buttermilch

Schon als Kind heißgeliebt, versüßen uns zimtige Ciniminis den Start in den Tag. Wenn sie dann auch noch selbst gemacht sind, schmecken sie gleich doppelt so gut. Das Beste hierbei? Zucker- und Zimtmenge kannst du nach Belieben variieren.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Mehl, Vollkornmehl, Backpulver und 2 TL Zimt vermischen. 115 g Kokosnussöl, brauner Zucker, 25 g Zucker, Vanilleextrakt sowie Honig hinzugeben und mit dem Handmixer vermengen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Buttermilch dazugeben und verrühren.

- 3 -

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und Teig mit den Händen zu einem Ball kneten.

- 4 -

Teig halbieren und zu flachen Kugeln formen. Je eine Teighälfte zwischen 2 Lagen Backpapier ganz dünn zu einem Rechteck ausrollen. Der Teig sollte nicht dicker als 0,5 cm sein.

- 5 -

Restlichen Esslöffel Kokosnussöl schmelzen. 25 g Zucker und 1 TL Zimt vermischen.

- 6 -

Teig mit geschmolzenem Kokosnussöl bestreichen und Zucker-Zimt-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.

- 7 -

Teig mit einem Pizzaroller oder einem scharfen Messer vorsichtig in kleine Quadrate schneiden. Ciniminis mit einem Pfannenwender auf die Backbleche legen und 10-15 Minuten goldbraun backen.