

CINI MINIS COOKIES

Zutaten:

- 150 g Cranberries
- 1 großer Apfel
- 15 ml Apfelsaft
- 2 TL Zitronensaft
- 330 g Mehl
- 85 g NESTLÉ CINI MINIS
- 1 TL Backpulver
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Pck. Vanillinzucker



ZUBEREITUNG

1. Den Apfel in Würfel schneiden. Cranberries, Apfelstücke, Apfel- und Zitronensaft mischen und 15 Minuten durchziehen lassen.
2. Mehl, NESTLÉ CINI MINIS, Backpulver und Zimt in einer Schüssel vermischen.
3. In einer weiteren Schüssel Butter und Zucker ca. 2 Min. cremig schlagen. Ei und Vanillinzucker dazugeben und nochmals gut durchmischen.
4. Zuerst die halbe Mehlmischung, dann die Apfel-Cranberry-Mischung und zuletzt die restliche Mehlmischung unterrühren.
5. Den Teig mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben (ca. 1 TL für ein Plätzchen). Zwischen den Klecksen genug Platz lassen, da die Kekse noch flacher und breiter werden.
6. Bei 160°C (Umluft) ca. 15 - 20 Min. backen.

