

CINI MINIS PLÄTZCHEN
Zutaten für ca. 15 Plätzchen:

125 g	Butter
100 g	extrafeiner brauner Zucker
1	großes Ei
125 g	Mehl
25 g	Haferflocken
¼ TL	Backpulver
½ TL	Salz
1	unbehandelte Orange
75 g	zerkleinerte NESTLÉ CINI MINIS


ZUBEREITUNG

1. Butter und Zucker zu einer cremigen Mischung verrühren.
2. Das Ei in einer anderen Schüssel mit einer Gabel verquirlen, anschließend mit der Butter-Zucker-Mischung gut vermengen.
3. Das Mehl in die Schüssel sieben, dann die Haferflocken, Backpulver und Salz hinzugeben und alles mit der Butter-Zucker-Mischung glatt verrühren.
4. 75 g NESTLÉ CINI MINIS in der Küchenmaschine fein mahlen und anschließend mit der geriebenen Schale einer unbehandelten Orange in den Teig einarbeiten.
5. Den Teig auf ein Stück Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen, etwa 7 cm dick. Für 30 Min. in das Gefrierfach legen. Backofen auf 190°C vorheizen.
6. Den Teig aus dem Gefrierfach nehmen und quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Teigkreise auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Zwischen den Kreisen genug Platz lassen, da sie beim Backen in die Breite gehen. Die Bleche in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und die Kekse ca. 10 Min. backen bis die Keksränder goldbraun sind.
7. Aus dem Ofen nehmen und direkt je 1 NESTLÉ CINI MINIS Stück in die Mitte eines jeden Kekses drücken.
8. Auf dem Gitterrost vollständig abkühlen und knusprig werden lassen.

Aus den runden Plätzchen lassen sich im warmen Zustand auch Sterne oder andere Formen ausstechen.