

Cini Minis selber machen

Leckere Cini Minis selber machen

Frische Cini Minis selber machen ist gar nicht schwer. Ich stehe total auf diese kleinen, zimtigen Quadrate. Da das Original hier sehr teuer ist, kaufen wir in der Regel keine. Aber, aus ein paar einfachen Tortilla Wraps, könnt ihr euch ganz einfach frische Cini Minis selber machen. Das klingt vielleicht erstmal ein wenig komisch, funktioniert aber hervorragend und schmeckt wirklich super.

Die gebackenen Tortilla Wrap-Stückchen werden schön knusprig und goldbraun. In der Kombination mit dem Zimt & Zucker, kommt das geschmacklich schon nah ran ans Original. So kann man sich ganz schnell und einfach ein paar leckere Frühstücks-Cerealien zubereiten. Den Zucker könnt ihr natürlich auch hier z.B. durch Xylit oder Erythrit ersetzen. So werden euren Cini Minis auch noch zuckerreduziert ☐

Frische Cini Minis ganz schnell und einfach zubereitet

Für die Cini Minis solltet ihr als erstes euer Frittierfett oder Öl in einem Topf erhitzen. Das Fett sollte nicht zu heiß sein, damit euch die Cini Minis nicht gleich verbrennen. Dann die Tortilla Wraps übereinander legen und in kleine Quadrate schneiden. Anschließend ein wenig auflockern, damit die einzelnen Quadrate möglichst nicht aneinander kleben. Zucker und Zimt gut miteinander verrühren.

Jetzt könnt ihr die kleingeschnittenen Tortilla Wraps auch schon portionsweise im heißen Fett ausbacken. Wenn sie

goldbraun sind herausnehmen und in eine Schüsselgeben. Zimt und Zucker über die noch heißen Quadrate geben und gut durchschwenken. Fertig sind eure selbstgemachten Cini Minis ☐

Weitere Rezept-Ideen für's Frühstück zum Ausprobieren & Nachmachen



Protein-Joghurt-Bowl mit Schokolade



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Protein Reiswaffel Bowl mit Smacks



Karamell-Reiswaffel-Bowl



Himbeer-Smoothie-Bowl



Reiswaffel Bowl mit Lotus Keks



Granola



White Kinder Bueno Bowl

HIER FINDEST DU LECKERE PROTEIN TORTILLA WRAPS



Got7 Nutrition High Protein Tortilla Wraps



Body Attack Protein Tortilla Wraps



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
