

# Schoko-Tacos gefüllt mit Eis

Dieses Rezept lässt die Herzen aller Naschkatzen höher schlagen: Die Schoko-Tacos gefüllt mit Eis schmecken zu jeder Jahreszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 45 min



Foto: Joy

## Zutaten

80 g	Mehl
60 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Milch
0.5 TL	Mandelextrakt
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
Nach Belieben	<a href="#">Eis</a>
Nach Belieben	<a href="#">Nüsse</a>
Nach Belieben	<a href="#">Schokolade</a>

## Zubereitung

1. Für die Schoko-Tacos gefüllt mit Eis das Mehl mit Zucker und Salz mischen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und mit Milch verrühren. Mandelextrakt, Vanille-Extrakt und Eiweiß unterrühren und dann mit dem Mehl vermengen.

2. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Teig darin portionsweise zu kleinen runden Kuechlein ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und zum Auskuhlen ueber einen Buchruecken hangen, so dass sie die typische Taco-Form bekommen.
  
3. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Eis nach Wahl in die Tacos fuellen und etwas Schokolade daruber gieessen. Mit gehackten Nuessen bestreuen und sofort servieren.

## Tipp

Die Schoko-Tacos gefuellt mit Eis noch mit frischen Fruechten und geschlagenem Schlagobers servieren.