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	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Butter
2 EL	Milch
0.5 TL	Mandelextrakt
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 Stk.	Ei
Nach Belieben	Eis
Nach Belieben	Nüsse
Nach Belieben	Schokolade

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 Küchlein ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und zum Auskühlen über einen Buchrücken hängen, so dass sie die typische Taco-Form bekommen.

3. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Eis nach Wahl in die Tacos füllen und etwas Schokolade darüber gießen. Mit gehackten Nüssen bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Die Schoko-Tacos gefüllt mit Eis noch mit frischen Früchten und geschlagenem Schlagobers servieren.