Süße Mini-Tacos

Das Rezept von den süßen Mini-Tacos bietet sich als kleines süßes Naschwerk für zwischendurch an. Dazu am besten eine Tasse Kaffee genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

40 g	Butter (+/-)
40 g	Butterkekse (+/-)
2 Stk.	Tortilla-Wraps (Weizen)
100 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Marmelade (Sorte nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die **süßen Mini-Tacos** die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zu feinen Bröseln verarbeiten.

2. Diese hinterher in eine Schüssel geben.

3. Nun die Butter zum Schmelzen bringen.

4. Jetzt aus den Tortilla-Wraps mit einem runden Ausstecher (ca. 7-8 cm Durchmesser) 12 Kreise ausstechen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Dann die ausgestochenen Kreise erst in die Butter tauchen, abtropfen lassen und hinterher von beiden Seiten mit den Keks-Bröseln panieren.

6. Danach die panierten Kreise mittig falten und zum Beispiel zwischen die Boden-Rillen einer Muffinform stecken bzw. klemmen. Wer keine Muffinform besitzt, kann auch ein Backofengitter verwenden. Die Tortillas sollten nun ca. 8-10 Minuten goldbraun backen und anschließend komplett auskühlen.

7. Als nächstes das Schlagobers steif schlagen. Wer es gerne süß mag, kann natürlich etwas Zucker oder Vanillezucker hinzufügen.

8. Nun das Schlagobers in einen Spritzbeutel füllen und die Tacos füllen.

9. Letztendlich die Mini-Tacos mit etwas Marmelade dekorieren und sofort servieren.

Tipp

Von den Resten der süßen Mini-Tacos kann man prima Käse-Chips machen. Dazu einfach die Tortilla-Reste zerrupft auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und mit etwas geriebenen Käse bestreuen. Das Ganze dann im Ofen bei ca. 200 °C Ober/Unterhitze knusprig braun backen.