

Icecream-Nachos



In Kalifornien gibt es eine Fastfoodkette namens Taco Bell mit mexikanischem Essen, die überall auf der Welt Ihre Filialen hat. Wir waren vor ein paar Wochen in Barcelona bei Taco Bell und dieses unglaublich leckere Dessert probiert. So gut uns das möglich war haben wir bei der Zubereitung zugeschaut und es heute nachgebaut (allerdings mit selbstgemachten Tortillas und nicht mit denen aus der Packung)...

4 Portionen/2 Backbleche

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl Type 405

1 Messerspitze Salz

1 TL Öl

100 ml lauwarmes Wasser

Für die Fertigstellung:

2 EL Zucker

2 EL Zimt

3 EL Butter geschmolzen

Zur Deko Schokoladensauce

Eis nach Wahl, z.B. Sahne, Karamell, Stracciatella o.ä.

Zubereitung:

Zutaten für den Teig in Schüssel der CC geben. Ca. 7 Minuten

kneten (Knehtaken).



Teig in Klarsichtfolie packen und ca. eine halbe Stunde kühlstellen.



Mit einem Löffel Zimt und Zucker verrühren.



Butter schmelzen



Ofen auf 225 Grad O/U vorheizen



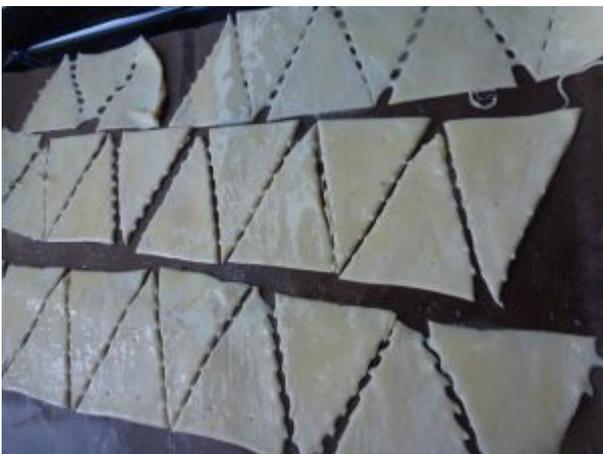
Zwei Bleche mit Backpapier auskleiden und am besten je eine Hälfte des Teiges direkt auf dem Backpapier auswalzen (ich habe es auf der Arbeitsplatte gemacht, musste dann später den Teig umheben. Das nächste Mal mache ich es direkt auf dem Backpapier).



Den ausgewalzten Teig in nachgroße Dreiecke schneiden. Das geht z.B. mit einem Raviolirad oder Messer. Ich hab das Betty-Bossi-Rad verwendet.



Jetzt mit Butter bestreichen und dann das Zimt-Zuckergemisch drauf.



Ingesamt 10 Minuten bei 225 Grad O/U backen. Nach ca. 5 Minuten wenden.



Nun heiss auf einen Teller legen. Eine Kugel Eis drauf. Schokoladensauce darüber und sofort geniessen. Es schmeckt leider geil.....

