



schnelle Tortilla Zimtschnecken

schnelle Tortilla Zimtschnecken

2 Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 5 Weizentortillas

2 Esslöffel weiche Butter (oder Margarine)

3 Esslöffel brauner Zucker

1 Teelöffel Zimt

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Für das Topping:

50 g Frischkäse (Doppelrahmstufe oder fettreduziert)

1 Esslöffel weiche Butter

2 Esslöffel Puderzucker

Etwas Milch

1 Spritzer Vanilleextrakt

schnelle Tortilla Zimtschnecken

1.

Beide Tortillas gleichmäßig mit Butter bestreichen. Zimt und Zucker mischen und darüber streuen.

Die Tortillas eng aufrollen und in etwa 2–3 cm dicke Stücke schneiden (wie klassische Zimtschnecken).

In einer kleinen Backform eng nebeneinander legen, sodass die Schnittfläche nach oben zeigt. Mit noch etwas mehr von dem Zimt Zucker toppen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 8–10 min. backen, bis sie knusprig sind.

In der Zwischenzeit für das Topping Butter und Frischkäse glatt rühren. Puderzucker unterrühren. Etwas Milch hinzufügen, bis die Masse cremig ist.

Die warmen Tortilla Zimtschnecken mit dem Frischkäse-Topping beträufeln und sofort servieren.