



PARTY-TACOS
MIT
Kinder
bueno

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std 40 Min

Davon aktiv:

ca. 1 Std 15 Min

ZUTATEN

für 18 Portionen*

- 10 Riegel kinder bueno
- 90 g Butter
- 85 g brauner Rohrzucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 100 g dunkle Schokolade
- 80 g gehackte Haselnüsse
- 1 L Vanilleeis

Außerdem:

Waffeleisen für dünne Waffeln oder Stroopwafeln,
Dickes Holzbrettchen (etwa 2 cm dick),
Zwei große Schüsseln zum Fixieren des Holzbrettchens,
Spritzbeutel

ZUBEREITUNG

1

Zimmerwarme Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. 1 Ei hinzufügen und weiter rühren, bis alles gut vermischt ist.

2

Mehl, Salz und Zimt unterheben. Teig 20 Minuten ruhen lassen und zu 18 Kugeln formen.

3

Faltstation vorbereiten. Holzbrett hochkant stellen und mit zwei großen Schüsseln fixieren, damit es nicht umfällt.

4

Waffeleisen erhitzen. Eine Teigkugel in die Mitte des Eisens legen und fest andrücken, damit die Waffel möglichst dünn wird. 30 Sekunden lang backen oder bis sie goldbraun ist. Die Backzeit hängt vom verwendeten Waffeleisen ab.

5

Waffel herausnehmen und zügig über den Rand des Holzbrettchens legen und leicht herunterdrücken, um eine Taco-Shells zu formen. Abkühlen und aushärten lassen. Vorgang mit allen Teigkugeln wiederholen.

6

Dunkle Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und in eine flache

7

1 Riegel kinder bueno dünn hacken und mit den gehackten Haselnüssen mischen.

8

Die Ränder der Taco-Shells in die geschmolzene Schokolade und anschließend in die Haselnussmischung tauchen. 5 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.

9

Eis kurz vor dem Servieren in einen Spritzbeutel füllen, die Spitze abschneiden und in die Taco-Shells spritzen.

10

Die restlichen kinder bueno Riegel in Hälften teilen und die Tacos damit verzieren.

Portionen:	18
Pro Portion:	95 g
Pro Portion:	262 kcal

*Genieße kinder bueno Rezeptideen zu besonderen Momenten und ergänzend zu einer ausgewogenen Ernährung.