



Weihnachten mit nutella

Tortilla-Schneeflocken mit nutella

Jede Tortilla Schneeflocke ist einzigartig! Grund genug, dieses tolle Rezept auszuprobieren. Gefüllt mit nutella ist jede einzelne dieser Schneeflocken ein Gedicht.



Zutaten für 4 Portionen:

Teig für das Dekomuster:

- 8 Weizen- oder Vollkorn tortillas
- Geschmackneutrales Pflanzenöl oder Non-Stick-Backspray
- 4 EL nutella

So wird's gemacht:

- **Step 1:** Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die Tortillas in der Mikrowelle ca.10 Sekunden bei 600 Watt erwärmen. Tortilla jeweils 3-mal in der Mitte falten. Mit der Schere Dreiecke, Kreise und/oder Quadrate in den Rand schneiden, als würde man eine Papiersneeflocke schneiden. Mit drei weiteren Tortillas wiederholen.
- **Step 2:** Die Tortillas entfalten und auf einem großen Backblech mit Backpapier platzieren. Alle acht Tortillas sparsam mit Öl bepinseln. Für fünf bis acht Minuten backen, dabei einmal wenden. Die Tortillas sollten leicht gebräunt sein. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die ganzen Tortillas mit nutella bestreichen und die ausgeschnittenen dann darauflegen. Mit einem Glas Milch und einer Obstbeilage genießen!

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept