



mexikanische Zimt Tortilla

mit Erdbeermus

Zutaten

4 oder 8	<i>Vorgefertigte Tortillas oder Fajitas</i>
1 Esslöffel	<i>Zimt</i>
2 -3 Esslöffel	<i>Zucker</i>
1 großes Stück	<i>Butter</i>
250 Gramm	<i>Erdbeeren</i>
1	<i>Zitrone</i>
1 Prise	<i>Zucker</i>

Zubereitung

1. Erdbeeren kalt abrausen und abtropfen lassen
2. Einige Erbeeren zur Verzierung beiseite legen
3. Blütenansatz entfernen und die Früchte halbieren
4. die Zitrone auspressen
5. den Zucker und den Zitronensaft unter die Erdbeeren heben
6. die Erdbeeren und die Zutaten pürieren
7. die Butter schmelzen
8. den Zimt und den Zuckker mischen
9. mit der flüssigen Butter die Tortillas oder Fajitas bestreichen
10. die Zucker-Zimt Mischung darüber streuen
11. den Backofen auf 200° C vorheizen
12. die Tortillas aufrollen und auf ein mit einem Backpapier ausgelegten Backblech legen
13. in die oberste Schiene des Backofens schieben und circa fünf Minuten backen
14. es geht auch mit dem Backofengrill, aber dann genau beobachten, damit sie nicht schwarz werden
15. die fertigen Tortillas auf einem Teller servieren und mit dem Erdbeermus übergießen
16. mit den restlichen Erdbeeren verzieren

In Mexiko ist dies einer der Lieblingsnachtische der Kinder, außerdem helfen sie da auch gerne bei der Zubereitung.