

Gourmet-Schneeflocken

Rentiere lieben Schnee! Kinder auch! Was ist dann mit Schneeflocken zu essen?

Dieses Rezept für „Schneeflocken“ ist sehr einfach und lecker, natürlich mit Hilfe eines Erwachsenen. Mit diesem Rezept machst du sechs "Flocken", aber wenn du die Zutaten verdoppelst, erhältst du die doppelten Flocken. Weisst du wie viele? Du kannst die „Schneeflocken“ selbst essen oder deine Schulkameraden einladen, sie mit dir zu essen.

Zutaten

- 6 Weizentortillas
- Pflanzenöl

Für den Überzug

- Puderzucker

Zubereitung

- Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.
- In der Zwischenzeit die Tortillas ca. 15 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen. Dann jede Tortilla in zwei Hälften falten und dann wieder in zwei Hälften.
- Mit einer Schere Dreiecke oder Kreise in die Außenseiten ausschneiden, wie dies normalerweise bei Papierschneeflocken der Fall ist.
- Die Tortillas entfalten und leicht mit Pflanzenöl bestreichen, dann auf ein Backblech legen. Die Tortillas ca. 4 Minuten in den Ofen stellen, bis sie goldbraun und knusprig sind, dann mit Puderzucker bestreuen.
- Und deine „Schneeflocken“ sind fertig!



Bom apetite!