Süße Zimt-Tortilla-Chips mit Vanille-Dip

15–20 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird das Backblech mit Backpapier ausgelegt. Die Tortillafladen werden in gleichmäßige Dreiecke geschnitten und anschließend mit geschmolzener Butter bestrichen.
2. In einer Schale wird der braune Kristallzucker mit 4 EL Zimt verrührt und gleichmäßig auf die Tortillas gestreut. Dieser kann ruhig etwas angedrückt werden, damit er auch hält.
3. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Chips darin für etwa 10 Minuten backen, bis sie knusprig sind.
4. Während die Chips auskühlen, kann der Vanille-Dip zubereitet werden. Dafür Puddingpulver mit Zucker und etwas Milch in einer Schale zu einer glatten Masse verrühren.
5. Anschließend die restliche Milch aufkochen und das Puddinggemisch einrühren und unter ständigem Rühren einmal aufkochen, dann auf kleiner Flamme für etwa eine Minute weiter kochen. Geschmacklich besonders fein wird die Creme durch Zugabe einer Kotányi Vanilleschote.

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Tortillafladen (groß oder mittel)
40 g	Geschmolzene Butter
60 g	Brauner Kristallzucker
4 EL	Zimt gemahlen

Für den Vanille-Dip

500 ml	Milch
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
60 g	Zucker
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz