



Süße Nachos mit Apfel, Zimt und Sahne



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 4056 kJ, 969 kcal, 97,6 g Kohlenhydrate, 9,44 g Eiweiß, 62,0 g Fett, 129 mg Cholesterin, 3,44 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

Zutaten

Menge

2 EL plus etwas mehr	Zimt
120 g	Butter
300 ml	Sahne
4 EL	Wasser
50 g	leicht geröstete Haselnüsse
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
4	Tortilla-Fladen
1/2	unbehandelte Zitrone
1	großer Apfel, z.B. Boskop

Zubereitung

Salzige Nachos mit Käse- oder Salsa-Soße kennt jeder, aber unsere süßen Apple Pie Nachos hast du garantiert noch nicht probiert! Die süßen Nachos werden aus Tortilla-Fladen selbstgemacht und später mit einer leckeren Salz-Karamell-Soße und Apfelstückchen getoppt. Natürlich darf unsern Apple Pie Nachos etwas Zimt und Sahne auch nicht fehlen. Also worauf wartest du noch? Hier siehst du wie es geht:

Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 100 g Butter schmelzen und die Tortillas von beiden Seiten damit einstreichen. 4 EL Zucker und 2 EL Zimt vermischen und auf die Tortillas streuen. Nun kannst du die Fladen in kleine Nachostücke schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen. Die Nachos im Backofen für ca. 12 Minuten rösten, zwischendurch einmal wenden.

Step 2:

Für die Karamellsauce schälst du den Apfel und schneidest ihn in kleine Stücke. Dann gibst du das Wasser und den restlichen Zucker in einen Topf und lässt es bei hoher Hitze ohne Rühren hellbraun karamellisieren. Jetzt 20 g Butter, 100 ml Sahne und eine Prise Salz hineingeben und mit dem Schneebesen schnell verrühren. Das Ganze kurz köcheln lassen, dann kannst du die Apfelstückchen einrühren. Die Soße ein wenig abkühlen lassen und die restliche Sahne mit einem Päckchen Vanillezucker sowie etwas Zitronenabrieb steif schlagen.

Step 3:

Nun kannst du die Tortillachips mit der Karamellsoße und etwas Sahne servieren und zum Schluss noch einige Haselnüsse draufstreuen.