



Frucht-Salsa mit Zimt-Tortilla-Waffeln

Zutaten für 4 Amigos / Personen

Zimtwaffeln

1 Esslöffel Zucker



½ Teelöffel Zimt



1 Esslöffel Wasser

In einer Tasse Zucker und Zimt miteinander mischen



4 OLD EL PASO Flour Tortillas



Die Tortillas auf beiden Seiten mit Wasser benetzen. Auf beiden Seiten mit einem ½ Teelöffel Zucker-Zimt Mischung bestreuen und in 8 Ecken schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Ofen bei 200°C rund 10 Minuten backen. Nach dem Backen auf einen Gitterrost legen und auskühlen lassen.

Salsa

1 kleine Orange



Die Schale in eine Schüssel abreiben und das Fruchtfleisch auspressen . (Ungefähr 60ml Saft)

2 Granny Smith Äpfel



schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden

100g Erdbeeren



waschen und in kleine Würfelschneiden

1 Pfirsich



schälen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden

2 Esslöffel brauner Rohrzucker



Alle Früchte mit dem Zucker und dem Apfelgelee in der Schüssel vermischen. In kleine Schalen abfüllen und mit den Zimtwaffeln garnieren.

2 Esslöffel Apfelgelee



Tipp: mit Vanille-Glace servieren.

