



Süsse Tortillas und Dips

Kürbis-Dip:

230 g Frischkäse
1 cup brauner Zucker
1 cup Zucker
420 g Kürbismus
½ cup Joghurt
1 TL Vanillearoma
1 TL Zimt
½ TL Muskat
½ TL Ingwerpulver
¼ TL Nelkenpulver

Apfelkuchen-Dip:

2 Äpfel
1 EL Milch
2 EL Puderzucker
230 g Frischkäse
½ TL Zimt
¼ TL Muskat
3 EL brauner Zucker
1 TL Vanillearoma

Zimt-Zucker-Tortillas:

20 Tortillas
3-4 EL geschmolzene
Butter
Zimt
Zucker

Für den Kürbis-Dip den Frischkäse mit dem Zucker mischen. Dann alle restlichen Zutaten hinzugeben und glatt rühren. Den Dip am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Für den Apfelkuchen-Dip die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit 2 EL Wasser 1 EL braunem Zucker und Zimt in einem Topf erwärmen. Wenn die Äpfel weich sind, den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Danach alle übrigen Zutaten mit dem Frischkäse glatt rühren und anschließend unter die Äpfel heben. Im Kühlschrank etwas ziehen lassen.

Für die Zimt-Zucker-Tortillas die einzelnen Tortillas in „Tortenstücke“ schneiden und mit zerlassener Butter bestreichen. Alle Stücke mit Zimt und Zucker bestreuen. Diese dann bei 180 Grad für etwa 10 Min backen.