

Schokoladige Tacos



Du brauchst:

- ♥ 150g **myChoco Zartbitter**
- ♥ 140g Mehl
- ♥ 130g Zucker
- ♥ 25g Butter
- ♥ 1 Ei
- ♥ ½ TL Backpulver
- ♥ 5 Kugeln Eis
- ♥ Früchte zum Dekorieren

So geht's:

1. Butter, Mehl und Ei schaumig rühren.
2. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver mischen.
3. Die Mehlmischung unter die Butter-Zucker-Ei-Masse rühren.
4. myChoco Tafel in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben.
5. Kleine Teighaufen auf ein Blech mit Backpapier legen und 10 - 13 Min. bei 190 °C backen.
6. Kekse abkühlen lassen, eine Kugel Eis auf dem Keks verteilen und einen weiteren Keks darauf platzieren.
7. myChoco schmelzen. Das Keks-Sandwich halbieren und in die geschmolzene myChoco tunken.
8. Zügig in das Gefrierfach stellen und abkühlen lassen.
9. Mit klein geschnittenen Früchten dekorieren.

Viel Spaß beim Genießen! ♥