



Pfirsich-Himbeer-Taschen

Ergibt: 4 Stück

Zutaten:

2 Weizenmehl-Tortilla Wraps (die großen)

1 Pfirsich

50 g Himbeeren

1 TL Erythrit

1 TL Maismehl

2 TL Wasser

1 Ei, Größe S

1 EL Erythrit-Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Pfirsich waschen, vom Kern lösen und würfeln. Pfirsichwürfel in einen Topf geben, Erythrit zugeben, etwas Wasser zugeben (2 EL) und weich kochen. Dann das Mehl zugeben, noch einmal kurz aufkochen lassen, damit es etwas andickt. Den Topf vom Herd nehmen und die gewaschenen Himbeeren unterheben. (Bei TK vorher komplett auftauen lassen).

2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C vorheizen.

3. Tortillas halbieren. Auf jede halbierte Tortilla 1/4 der Obstmasse auf eine Seite geben.

4. Das Ei verquirlen. Tortilla-Rand mit etwas Ei bepinseln. Teig über das Obst falten und mit einer Gabel den Rand festdrücken. Die Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit restlichem Ei bepinseln, im Backofen auf mittlerer Schiene 8 - 10 Minuten backen.

5. Den Puderzucker mit max. 1/2 TL Wasser verrühren. Damit die Pfirsichtaschen glasieren, nachdem sie etwas abgekühlt sind.

Hinweis: Wer kein Maismehl im Haus hat, kann die Obstmasse auch mit Speisestärke andicken.

