

Rezept

## Süße Käsekuchen-Tacos

Ein Rezept von Süße Käsekuchen-Tacos, am 21.05.2026

### Zutaten

3 Tortillas  
150 g Butter  
1 Packung Vanillezucker  
60 ml Schlagsahne  
250 g Erdbeeren

1/2 Packung Löffelbiskuit  
300 g Frischkäse  
1/2 TL Limettensaft  
2 EL Puderzucker

#### Außerdem

Muffinbackblech

Dessertringe (7- 8cm Durchmesser)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 12 g F, 2 g EW, 11 g KH

### Zubereitung

1. Mit dem Dessertring Kreise aus den Tortillas ausstechen. Löffelbiskuits mit einem Blitzhacker fein zermahlen, Butter schmelzen.
2. Mini-Tortillas zuerst in der Butter, dann im Biskuitmehl wenden und halb zusammengeklappt zwischen die Hügel der umgedrehten Muffinform auflegen.
3. Bei 220 Grad Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten im Ofen backen. Danach lässt abkühlen lassen.
4. Frischkäse mit Vanillezucker, Limettensaft und Puderzucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in eine Spritztülle füllen und Tacos mit der Creme befüllen.
5. Zum Schluss nur ein paar Erdbeeren oder andere Früchte schneiden und zum Garnieren auf die Creme geben.