



Tortilla Chips aus Wraps

ZUTATEN

- **1 bis 3 (vegane) Wraps, z.B. Vollkorn- oder Weizen-Wraps bzw. Weizen-Mais-Tortilla**

Hilfsmittel:

- **Backpapier oder Backmatte**
- **Backblech**
- **Backofen**
- **Küchenmesser**
- **nach Bedarf: Ausstechförmchen, z.B. Halloween-Ausstechformen**

ZUBEREITUNG

- 1. Ofen vorheizen:** Den Backofen auf etwa 180° C Umluft vorheizen.
- 2. Figuren ausstechen:** Mithilfe der Ausstechformen Halloween-Figuren oder ähnliches aus den einzelnen Wraps ausstechen. Alternativ kannst du auch Formen (z.B. Dreiecke) mit einem Messer ausschneiden. Die Wrap-Figuren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 3. Tortilla Chips backen:** Dafür das belegte Backblech auf mittlere Schiene in den Ofen schieben und die Chips für etwa 6 bis 8 Minuten backen. Unbedingt darauf achten, dass die Chips nicht zu dunkel werden. Das hängt auch immer mit dem Backofen zusammen. Wir backen unsere Tortilla Chips für genau 7 Minuten.

Im Anschluss die Chips aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.

