

## Armer-Ritter-Raclette mit karamellisierten Äpfeln

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



karamellierte Äpfel im Gepäck. Also... ran an die Pfännchen und zaubere dir Armer-Ritter-Raclette!

- 1 -

Für die Armen Ritter Backofen auf 150 °C vorheizen. Toastscheiben auf einem Ofenrost auslegen und 10 Minuten im heißen Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

- 2 -

Toast aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Toastscheiben auf Pfännchengröße zuschneiden. Eier mit Milch, Sahne und Vanillezucker verquirlen. Toastscheiben nacheinander je 1 Minute in der Eier-Milch ziehen lassen, dabei zwischendurch wenden.

- 3 -

Pfännchen unter dem Raclette-Grill erhitzen. Etwas Butter in jedes Pfännchen geben und schmelzen lassen. Eingeweichte Toastscheiben je in ein Pfännchen legen und unter den Raclette-Grill schieben. Nach 3-4 Minuten wenden und neue Oberseite mit 2 Teelöffeln restlicher Eiermilch beträufeln.

- 4 -

Nach 3-4 Minuten erneut wenden, Oberseite mit 2 Teelöffeln Eier-Milch beträufeln und mit etwas Zimt-Zucker bestreuen. Knusprig backen, ein letztes Mal wenden und Oberseite wieder mit Eiermilch und Zimt-Zucker versehen. So lange weiter backen, bis die Armen Ritter knusprig sind.

- 5 -

### Zutaten für 6 Pfännchen

#### Für die Armen Ritter

6 Scheiben Toastbrot  
2 Eier  
70 ml Milch  
50 ml Sahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise(n) Salz  
3 Teelöffel Butter  
Zimt-Zucker

#### Für die Äpfel

1 Apfel  
4 Esslöffel Zucker  
4 Esslöffel Wasser  
1 Prise(n) Zimt  
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)

#### Besonderes Zubehör

Raclette-Gerät

Du fragst dich auch schon die ganze Zeit, wo der sagenhafte Ritter auf seinem weißen Ross bleibt, auf den dich immer alle verträsten? Ich verrate es dir: Er hat sich im Pfännchen versteckt und ist ein echt leckeres Kerlchen! Er hat neben Zimt und Zucker auch noch

## Armer-Ritter-Raclette mit karamellisierten Äpfeln

Apfel entkernen, würfeln und mit der Hälfte des Zitronensafts vermengen. Zucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen, bis er schmilzt und beginnt sich golden zu färben. Erst dann beginnen zu rühren. Wenn der Zucker komplett geschmolzen und golden ist, mit Wasser ablöschen. Restlichen Zitronensaft, Äpfel und Zimt dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten reduzieren lassen.

- 6 -

Arme Ritter aus den Pfännchen schaben und mit Karamell-Äpfeln servieren.