

Raclette für Naschkatzen: Süße Dessert-Pfännchen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Raclette ist ja was Feines. Für jeden ist etwas dabei: Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse - Käse drüber und ab geht's unter den Grill. Aber Moment mal - was gibt's denn danach? Wo bleiben denn die Naschkatzen? Keine Sorge, die werden versorgt: Mit Schokolade, Keksen und Mini-Marshmallows wird dein Raclette ganz schnell zur süßen Versuchung.

- 1 -

Raclette-Grill aufheizen.

- 2 -

Für die Beerenpfannkuchen Pfännchen mit Butter einfetten und mit Pfannkuchenteig befüllen. Nach Belieben mit Himbeeren und Blaubeeren belegen und unter den Raclette-Grill stellen. Ca. 5 Minuten backen, bis der Teig oben leicht gebräunt ist. Pfännchen für weitere 5 Minuten auf die Grillplatte des Raclette-Grills stellen, von unten durchbacken und mit Puderzucker garnieren.

- 3 -

Für das Schoko-Bananen-Split Pistazien, weiße und dunkle Schokolade hacken. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Schokokekse grob zerbröseln. Alle Zutaten nach Belieben mit Mini-Marshmallows in ein Pfännchen geben und unter den Raclette-Grill stellen, bis die Schokolade geschmolzen ist.

- 4 -

Für den Apfel-Erdnuss-Crumble Apfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Kekse grob zerbröseln und alle Zutaten nach Belieben mit einem Klecks Erdnussbutter und Nuss-Nougat-Creme in ein Pfännchen geben und den Raclette-Grill stellen, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Zutaten für 12 Portionen

Für die Beerenpfannkuchen

1/2 Rezept für Pfannkuchenteig
1 Handvoll Himbeeren
1 Handvoll Blaubeeren
1 Teelöffel Butter zum Einfetten
Puderzucker zum Garnieren

Für das Schoko-Bananen-Split

4 Schokokekse (z.B. Oreos)
1 Banane
25 g Pistazien
1 Handvoll Minimarshmallows
25 g Weiße Schokolade
25 g Zartbitterschokolade

Für den Apfel-Erdnuss-Crumble

1 Apfel
4 Vollkornkekse
4 Teelöffel Erdnussbutter
1 Handvoll Erdnüsse
4 Teelöffel Nuss-Nougat-Creme

Besonderes Zubehör

Raclette-Grill