

Süßes Raclette zum Nachtisch

Zutaten:

Für den Streuselteig

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 200 g Weizenmehl
- ½ TL Zimt

Für den Pfannkuchenteig

- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g Weizenmehl
- 2 Päckchen Vanillezucker
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 10 Minuten

So bereitest du den Streuselteig vor:

1. Gib die Butter, den Zimt, den Zucker und das Mehl in eine Schüssel und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Stelle ihn bis zur Raclette-Zeit in den Kühlschrank.
2. Für das süße Raclette Dessert benötigst du noch frische oder gefrostete Früchte. Verteile diese einfach in den Raclette-Förmchen und bestreue sie mit dem Streuselteig. Achte beim Backen darauf, dass dir die Streusel nicht zu dunkel werden.

So bereitest du den Pfannkuchenteig vor:

1. Rühre das Ei mit Zucker, Vanillezucker, Salz und dem Vanillemark schaumig.
2. Mixe dann das Mehl dazu und zum Schluss die Milch.
3. Fette die Raclette-Förmchen vor jeder Füllung mit etwas Butter ein.
4. Fülle etwas von dem Pfannkuchenteig hinein. Garniere ihn mit frischen Apfelspalten, Schokoriegeln, Marshmallows oder wonach du noch Appetit hast.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

