

SÜSSES RACLETTE

Der krönende Abschluss für einen schönen Racletteabend!



Zutaten

Zum Befüllen der Pfännchen:

Früchte (frisch, tiefgekühlt oder aus der Konserve), z. B. Bananenscheiben, Beeren, Kirschen, Apfelspalten, Birnenspalten, Pflaumenspalten, Orangenfilets, kernlose Trauben, Feigen, halbe Pfirsiche, Ananasstücke, Likörfrüchte/Rumtopf, z. B. in Amaretto ei

Weitere mögliche Zutaten: Mandeln oder Nüsse, Kekse, Amarettini oder Gebäck z. B. Dominosteine oder Lebkuchen, gehackte Schokolade/Schokoriegel, Knuspermüsli, Krokant, Marzipan, Mini-Marshmallows, Mini-Pancakes

Sonstiges: Butter, Vanillesoße, Nuss-Nugat-Creme, Erdnussbutter, Marmelade, Likör, z. B. Orangenlikör oder Amaretto, Diamant Zimtzucker, Diamant Brauner Zucker, Diamant Rohrzucker

Für Crumbletopping (für ca. 7-8 Pfännchen):

50 g	kalte Butter
80 g	Mehl
40 g	Diamant Brauner Zucker
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz

Für Frischkäsetopping (für ca. 7-8 Pfännchen):

150 g	Friskkäse
40 g	Diamant Feinster Zucker
1	Bio-Zitrone
1 Päckchen	Vanillezucker
	Zimt oder Lebkuchengewürz

Für Salted-Caramel-Soße (für ca. 7-8 Pfännchen):

100 g	Diamant Brauner Zucker
200 g	Sahne
1/4 TL	Salz

Zubereitung

- 1. Zubereitung Toppings:** Für das Crumbletopping alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln verkneten. Für das Frischkäsetopping alle Zutaten kurz verrühren. Für die Salted-Caramel-Soße Diamant Brauner Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, mit Sahne ablöschen und einkochen, sodass sich das Karamell löst. Salz unterrühren.
- 2. Zubereitung Beispielpfännchen:** Apple-Crumble im Pfännchen: Apfelspalten mit gehacktem Marzipan, Rosinen, gehackten Haselnüssen und etwas Vanillesoße in ein Pfännchen geben. Crumbletopping darauf verteilen und 5-10 Minuten unter dem Raclettegrill bräunen lassen.
- 3. Kirsch-Amarettini-Pfännchen:** Kirschen über Nacht im Verhältnis 1:1 in Amaretto einlegen. Etwas Butter in dem Pfännchen schmelzen lassen. Amaretto-Kirschen hineingeben, Amarettini darüber krümeln, etwas Frischkäsetopping darauf verteilen und gehobelte Mandeln darauf geben. 5-10 Minuten unter dem Raclettegrill bräunen lassen.
- 4. Banoffee-Pie im Pfännchen:** Haferkeks zerbröseln, mit Bananenscheiben und etwas Salted-Caramel-Soße in ein Pfännchen geben und 5-10 Minuten unter dem Raclettegrill erhitzen. Mit einem Klecks geschlagener Sahne genießen.



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.**