

## Raclette-Idee: Apfel-Pfannkuchen-Pfännchen



© Apfel-Pfannkuchen-Pfännchen - Rezepte mit Herz



10 Min. + Wartezeit



leicht



8 Pfännchen

### Ein süßes Pfännchen zum Abschluss: Apfel-Pfannkuchen-Pfännchen

Was ist das urgemütlichste und entspannteste Silvester-Essen? Genau: das klassische Raclette. Wir haben für euch ein paar geniale Pfännchen entwickelt. Beim Genießen bleibt zum Jahreswechsel dann ganz viel Zeit, um sich gemeinsam eine schöne Zukunft auszumalen. Viel Glück!

Tipps und Ideen für einen leckeren Raclette-Abend findet ihr in unserer Rezeptsammlung „6 tolle Raclette-Idee“. Mit dabei sind:

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>60 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	kleine Prise Salz
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Apfel
<input type="checkbox"/>	<b>ca. 2 TL</b>	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Mandelblättchen

#### Zubereitung

1. Ei, Mehl, Milch, Zucker und Salz in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 4 gründlich vermischen. Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Apfel waschen, vierteln, entkernen und quer in feine Streifen schneiden oder hobeln. Scheiben mit Zitronensaft beträufeln und auf Raclette-Pfännchen verteilen. Mandeln ebenfalls auf die Pfännchen verteilen.
3. Masse über die Äpfel gießen und unter dem Raclettegrill stocken lassen.

#### Nährwertangaben

Pro Pfännchen: ca. 145 kcal – 5 g E – 8 g F – 12 g KH