# Raclette-Dessert

Das Rezept für das Raclette-Dessert ist ideal für einen Raclette-Abend. Durch die Kombination der verschiedensten Zutaten, hat so jeder seinen persönlichen, süßen Abschluss.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 3 Stk. | Eier |
| 3 EL | Zucker |
| 30 g | Butter (geschmolzene) |
| 200 g | Mehl |
| 200 ml | Milch |
| Nach Belieben | Füllungen |

## Zubereitung

1. Für das **Raclette-Dessert** sei vorweg gesagt, dass man natürlich auch seinen Lieblings Palatschinken-Teig bzw. Pfannkuchen-Teig verwenden kann. Dieser Teig hier im Rezept reicht für ca. 10 Pfännchen.

2. Für den Teig als Erstes die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

3. Dann die Eier mit dem Zucker dick-schaumig schlagen und die Butter unterrühren.

4. Nun die Milch unterrühren.

5. Letztendlich das Mehl (gesiebt) hinzufügen und ebenfalls unterrühren. Den Teig anschließend

ruhig eine Weile ruhen lassen.

6. Nun die Raclette-Pfännchen ca. halbvoll mit Teig befüllen.

7. Danach den Teig beliebig belegen.

8. Jetzt das Raclette erhitzen und anschließend die Pfännchen unter der Heizspirale platzieren. Dabei sollte man aufpassen das die Oberfläche nicht verbrennt. Am besten mit einem Holzstäbchen überprüfen, ob der Teig schon gar ist. Letztendlich sein Raclette-Dessert noch mit Staubzucker, verschiedenen Saucen oder Schlagobers etc. verfeinern und genießen.

## Tipp

Das Raclette-Dessert schmeckt z.B. mit verschiedenen Obstsorten, Schokolade, Nüssen, Nuss-Nougatcreme, Karamell, Schlagobers, süßen Saucen , Staubzucker oder einfach nur pur. Der Fantasie sind bei diesem Rezept keine Grenzen gesetzt.