

# Dessert- Raclette



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

3 GUTSGLÜCK Eier (M), 250 g KÜCHENSTOLZ Mehl, 60 g SOMMERLAND Honig, 250 ml LANDFEIN Milch, 2 EL FRISAN Sonnenblumenöl, 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver, 1 Prise Salz

–

200 g RIVER VALLEY Beerenmischung (TK), 150 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade, 150 g ganze BIO SONNE Mandeln oder Cashewnüsse

–

NULACTA Nuss-Nougat-Creme, TANTE KLARA Konfitüren nach Wahl, Sommerland Honig

## ZUBEREITUNG:

1. Für den Basisteig zunächst Mehl mit Backpulver, Salz, Milch, Eiern, Öl und Honig zu einer glatten Masse verrühren.
2. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und die Nüsse nach Belieben grob hacken. Die Beeren bei Raumtemperatur antauen lassen.
3. Sobald alles vorbereitet ist, das Raclette aufwärmen und die verschiedenen Komponenten in Schalen bereitstellen.
4. Nun kann jeder nach Belieben 1–2 EL vom Teig in die Raclette-Pfännchen geben und alles mit seinen Lieblingszutaten belegen. Im Anschluss wird das süße Raclette für 8–10 Minuten gebacken und wahlweise garniert.