



Süßes Raclette mit Apfel, Zimt, Spekulatius und Vanilleeis



Zutaten:

2 Äpfel
 nach Bedarf Honig
 nach Bedarf Sahne
 8 Spekulatiuskekse
 8 Kugel(n) Vanilleeis
 nach Bedarf Zimt



Dick Schälmesser Superior



Boska Raclette Partyclette ToGo Oslo



ASA Holzschale mit Griff wood dark aus Akazie



ASA Löffel, Goa gold



Continenta Honigheber aus Olivenholz, 16 cm

1

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.

2

Die Teelichter für das Raclette anzünden und das Pfünnchen aufheizen lassen.

3

Die Apfelstücke in einer Schüssel erst mit Honig und dann mit Zimt vermischen.

4

Die Äpfel auf das Antihaf-Pfünnchen legen und backen, bis er warm ist. Je nach Dicke dauert das ca. 5 Minuten. Anschließend die Stücke wenden.

5

Auf einen Teller, ein Brett oder in eine Schale 2 Kugeln vom Vanilleeis geben.

6

Eine Portion des warmen Apfels dazugeben. 2 Spekulatiuskekse zerbröseln und ebenfalls dazugeben.

7

Als Extra kann Sahne aufgeschlagen und ebenfalls oben darauf garniert werden.

Wie beim "normalen" Raclette kann auch bei dieser süßen Variante natürlich individuell und gemeinschaftlich experimentiert werden. Stellen Sie das Raclette und Eis mit verschiedenen Obstsorten und Keksarten auf den Tisch. Für Kinder eignen sich auch noch Mini-Marshmallows, bunte Streusel oder Schokodrops.