

Bratapfel Raclette Pfännchen

Zutaten für 8 Portionen

- 3 Äpfel
- 8 TL Zimt-Zucker
- 8 TL Rosinen
- 300 ml [Vanillesoße](#)
- 8 EL gehobelte Mandeln



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten

Äpfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zimt-Zucker mischen. Vanillesoße in eine Schüssel füllen, Mandeln bereitlegen.

2. Am Raclette-Tisch

Lege 1-2 Apfelscheiben in dein Raclette-Pfännchen. Bestreue sie großzügig mit Zimt-Zucker.

3. Bratapfel Raclette Pfännchen backen und genießen

Schiebe das Pfännchen ins Raclette-Gerät und lass die Äpfel leicht karamellisieren. Nimm das Pfännchen heraus, gieße etwas Vanillesoße darüber und garniere es mit gehobelten Mandeln und Rosinen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

