



SÜßES KLOßTEIG RACLETTE

Zutaten für 8 Pfännchen

- 750 g Kloßteig (fertig, z.B. von Henglein)
- 4 TL Zucker
- 300 g [Apfelmus](#)
- Öl (zum Fetten)



Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten

Stelle alle Zutaten in separaten Schüsseln auf den Esstisch, damit sich jeder nach Belieben bedienen kann.

2. Am Raclette-Tisch

Pinsel dein Raclette-Pfännchen mit etwas Öl ein. Gib 1 Esslöffel Kloßteig hinein und drücke ihn am Boden fest. Pinsel nochmal etwas Öl obendrauf.

3. Backen und genießen:

Backe den Kloßteig ca. 3 Minuten im Raclette-Gerät knusprig. Streue etwas Zucker darüber und backe das Pfännchen weitere 5 Minuten, damit der Zucker leicht karamellisiert. Gib dann etwas Apfelmus darauf und lass es dir schmecken.



Ein Rezept von [Familienkost.de](#)



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