

# SÜßES KLOßTEIG RACLETTE

---

## Zutaten für 8 Pfännchen

- 750 g Klobsteig (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  
Pinsele dein Raclette-Pfännchen mit etwas Öl ein. Gib 1 Esslöffel Klobsteig hinein und drücke ihn am Boden fest. Pinsele nochmal etwas Öl obendrauf.
3. Backen und genießen:  
Backe den Klobsteig 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**.

