

SÜSSES FERRERO KÜSSCHEN RACLETTE MIT FREUNDEN



Zutaten für 4 Personen:

Für den Pancake-Teig:

- 200 g Mehl
- 2 EL Zucker
- ¼ TL Salz
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 250 ml Milch
- 10 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 2 Bananen
- 1 Pck. Himbeeren
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 1 Pck. Ferrero Küsschen

Schwierigkeitsgrad: 

So wird's gemacht:

Raclette eignet sich am besten, um den Abend in einer geselligen Runde mit Freunden zu verbringen – und richtig guten Freunden gibt man bekanntlich ein Küsschen. Mit diesem Rezept kann sich jeder Gast seinen individuellen Nachtisch zaubern.

- 1. Zubereitung Teig:** Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Milch, Butter und Eigelb verrühren und dazugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterrühren.
- 2.** Die Raclette-Pfännchen mit etwas Butter bestreichen und im Ofen heiß werden lassen. Anschließend mit der Pancake-Mischung befüllen, sodass der Boden dünn überzogen ist.
- 3.** Das Pfännchen leicht anbacken, Ferrero Küsschen hinzugeben und noch einmal backen. Im Anschluss nach Belieben mit den übrigen Toppings garnieren.