



 30 Minuten

 Einfach

## SÜSSES APFEL-WALNUSS-RACLETTE

Fruchtig-süßes Pfännchen mit überbackenen Apfelscheiben und karamellisierten Walnüssen.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Walnüsse grob hacken. Weißen Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen, die gehackten Nüsse dazugeben, leicht karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen.

### SCHRITT 2

Äpfel schälen, vierteln, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel nicht braun werden. Eigelbe mit braunem Zucker dickschaumig aufschlagen. Schmand und Speisestärke vorsichtig unterrühren.

### SCHRITT 3

Raclette-Oberfläche mit etwas Butter bestreichen. Apfelspalten auf dem Raclette von beiden Seiten anbraten, auf die gefetteten Raclettepfännchen verteilen, mit etwas Schmandcreme bestreichen und unter dem Raclette ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

### SCHRITT 4

Apfel-Schmandmischung mit karamellisierten Walnüssen bestreuen und nach Wunsch mit Vanillesauce oder Walnusseis servieren.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1286/333

Fett (g): 21,7



### Zutaten

#### 16 Pfännchen

40 g Walnüsse

4 TL weißer Zucker

4 säuerliche Äpfel (z.B. aus dem Alten Land)

1-2 TL Zitronensaft

2 Eigelbe

2 TL brauner Zucker

200 g MILRAM Schmand

2 EL Speisestärke

Butter für Raclette-Oberfläche & Pfännchen

Kohlenhydrate (g): 27,5

Eiweiß (g): 4,8