



 30 Minuten

 Einfach

## SÜSSES RACLETTE-KÜCHLEIN MIT MANDARINE

Fruchtiges Quark-Küchlein für das süße Finale am Raclette-Abend.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Mandarinen abtropfen lassen. Eier mit Zucker dickschaumig aufschlagen. Quark, Vanillepuddingpulver, Stärke, Milch, Zitronensaft und Backpulver dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

### SCHRITT 2

Teig auf die gefetteten Raclettepfännchen verteilen, mit Mandarinen belegen und im Raclette ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

### SCHRITT 3

Käseküchlein mit Schokostreuseln bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1122/266

Fett (g): 7,7

Kohlenhydrate (g): 42,2

Eiweiß (g): 6,8



 Zutaten

### 16 Pfännchen

175 g Mandarinen (Konserven)

2 Eier

2 EL Zucker

80 g MILRAM Speisequark 20% Fett i.Tr.

1 Päckchen Päckchen Vanillepuddingpulver

2 EL Speisestärke

100 ml Milch

2 TL Zitronensaft

1/4 TL Backpulver

Schokostreusel

Puderzucker zum Bestäuben

Butter für die Raclettepfännchen