



 15 Minuten

 Einfach

SÜSSES RACLETTE-PFÄNNCHEN MIT CRUMBLE UND BEEREN

Unser Raclette Crumble Dessert mit süßen Beeren, cremigem Vanille Pudding und knusprigen Streuseln ist das perfekte Soulfood für kalte Abende.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für den süßen Raclette Crumble Margarine, Mehl und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Fingerspitzen zerkrümeln bis kleine Teigstreusel entstehen.

SCHRITT 2

Die Beeren waschen und verlesen. Die Pfännchen mit Vanille Pudding und Beeren füllen und mit Streuseln toppen.

SCHRITT 3

Die Pfännchen unter dem heißen Raclettegrill 5-7 Min. überbacken bis der Crumble goldbraun ist.

SCHRITT 4

Fertig ist das süße Raclette Dessert.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 547/130

Fett (g): 6

Kohlenhydrate (g): 17

Eiweiß (g): 1



 Zutaten

6 Portionen

25 g Margarine

30 g Mehl (405)

25 g Zucker

330 g MILRAM Vanille Pudding

1 Handvoll gemischte Beeren (Himbeeren, Blaubeeren)