



 20 Minuten

 Einfach

SÜSSES RACLETTE-PFÄNNCHEN MIT OBST UND BAISER

Unser süßes Raclette mit winterlichem Obst, cremigem Pudding und einer schaumigen Basiermasse ist einfach ein Muss an kühlen Tagen.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für das Baiser die Kichererbsen durch ein Sieb abgießen und das Kichererbsenwasser (Aquafaba) auffangen. Das Aquafaba mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und steif schlagen. Das dauert ca. 5 Min. Nun, nach und nach den Puderzucker und das Backpulver hinzufügen und weiter steif schlagen.

SCHRITT 2

Orange und Mandarine schälen und in Scheiben teilen. Die Pflaumen waschen, halbieren und die Steine entfernen. Anschließend in schmale Spalten teilen und die Granatapfelkerne auslösen.

SCHRITT 3

Orange, Mandarine und Pflaumen oben auf dem Raclette grillen. Die Raclettepfännchen mit Vanille und Schokopudding füllen und mit Obst und Baiser toppen.

SCHRITT 4

Die Pfännchen unter dem heißen Raclettegrill überbacken, bis das Baiser leicht gebräunt ist.

SCHRITT 5

Fertig ist das Raclette Dessert mit Obst.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 599/143

Fett (g): 3



 Zutaten

6 Portionen

1 Dose Kichererbsen (400 g)

1 TL Zitronensaft

150 g Puderzucker

0.5 TL Backpulver

1 Orange

1 Mandarine

2 Pflaumen

0.5 Granatapfel

165 g MILRAM Vanille Pudding

165 g MILRAM Schoko Pudding

Kohlenhydrate (g): 27

Eiweiß (g): 1