

Cheeseburger- Pfännchen

Zutaten für 6 Pfännchen:

300 g Rinderhack
Salz, Pfeffer
1½ El neutrales Öl
4 Gewürzgurken
3 Scheiben Cheddar
3 El Ketchup
3 Tl mittelscharfer Senf
3 El Röstzwiebeln

Zubereitung in der Küche:

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, kurz durchkneten und zu 12 flachen Buletten formen. In einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten hellbraun braten. Abkühlen lassen. Die Gurken in dünne Scheiben schneiden. Käsescheiben vierteln.

Am Tisch:

Die Buletten auf dem Raclette ca. 3 Min. erhitzen.
Im Pfännchen die Buletten mit etwas Ketchup, Senf, Gurkenscheiben und Cheddar belegen. Ca. 4 Min. überbacken.
Mit Röstzwiebeln bestreuen.

Thymian-Äpfel Pfännchen

Zutaten für 6 Pfännchen:

- 2 Äpfel (z.B. Elstar)
- 1 El Zitronensaft
- 3 El flüssiger Honig
- 10 Stiele Thymian
- 1 Ziegenkäserolle mit Rinde (200 g)
- Pfeffer

In der Küche:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. In einem Topf mit 50 ml Wasser, Zitronensaft und 1 El Honig aufkochen. Zugedeckt bei milder Hitze 10 Min. köcheln lassen. Thymianblättchen abzupfen und zwei Drittel davon untermischen. Abkühlen lassen. Ziegenkäserolle in 12 Scheiben schneiden.

Am Tisch:

Apfelkompott in ein Pfännchen geben. Mit Ziegenkäserolle belegen. Leicht pfeffern. Mit restlichem Thymian bestreuen und mit Honig beträufeln. Ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Süßes Raclette zum Nachtsch

Zutaten für den Streuselteig:

125 g Butter

125 g Zucker

200 g Weizenmehl

½ TL Zimt

Zubereitung Streuselteig:

Schritt 1:

Butter, Zimt, Zucker und das Mehl in eine Schüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Stelle den Teig bis zur Raclette-Zeit in den Kühlschrank.

Schritt 2:

Für das süße Raclette-Dessert kannst du noch frische oder gefrostete Früchte benutzen. Verteile diese einfach in den Raclette-Förmchen und bestreue sie mit dem Streuselteig. Achte beim Backen darauf, dass dir die Streusel nicht zu dunkel werden.

Süßes Raclette zum Nachtisch



Zutaten für den Pfannkuchenteig:

250 ml Milch

1 Prise Salz

1 Ei

125 g Weizenmehl

2 Päckchen Vanillezucker

½ Vanilleschote (das Mark davon)

Zubereitung Streuselteig:

Schritt 1:

Das Ei mit Zucker, Vanillezucker, Salz und dem Vanillemark schaumig rühren.

Schritt 2:

Das Mehl dazu mixen und zum Schluss die Milch. Die Raclette-Förmchen vor jeder Füllung mit etwas Butter einfetten.

Schritt 3:

Fülle etwas von dem Pfannkuchennteig hinein. Garniere ihn zum Beispiel mit frischen Apfelspalten, Schokoriegeln, Marshmallows oder worauf du noch Appetit hast.





Toppings für die süßen Pfännchen



Zutaten:

Mini-Marshmallows
Schoko-Tropfen
Schokostückchen
Kinderschokolade
gefrorene Beeren
Apfelscheiben
Bananenstückchen
Krokant
Nüsse

Vanillesauce
Zimt
Honig
Marzipan
Erdnussbutter
Trockenfrüchte
Nougat
Kekscrunch

