

SÜßES RACLETTE ZUM DESSERT

SÜßES RACLETTE ZUM DESSERT

Was macht man eigentlich nach einem tollen Raclette-Abend zum Dessert? Wie wäre es, wenn man gleich mit Raclette weiter macht? Und damit meine ich kein Käse-Dessert - das wäre dann vielleicht doch etwas zu viel des Guten. Nein, meine Gedanken gehen eher in Richtung Bratapfel mit der perfekten Karamellsauce, Schoko-Banane oder Kaki mit Vanillesauce. Ein richtig süßes Raclette zum Dessert! Dabei ist das Ganze denkbar einfach - die Saucen könnt ihr schon vorher vorbereiten und einfach in den Kühlschrank stellen und das Gleiche gilt auch für das Obst. Nur die Banane würde ich lieber im letzten Moment vorbereiten damit sie nicht braun wird. Meine Saucen-Rezepte und ein paar Ideen habe ich hier für euch - viel Spaß beim Naschen!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Apfel

2 Bananen

1 Kaki

Für die Karamellsauce:

100g Sahne Muh-Muh Brotaufstrich*

100g Schlagsahne

Für die Schokosauce:

50g Zartbitterschokolade

70g Schlagsahne

1 EL brauner Zucker

Außerdem:

Dänische Vanillesauce (oder eure Lieblingssauce)

ZUBEREITUNG:

In einer sehr kleinen Pfanne oder einem beschichteten Topf die Karamellsauce sanft erwärmen.



Sobald sie anfängt zu schmelzen die Schlagsahne einrühren.



Bei kleiner Hitze langsam rühren bis sich eine glatte Sauce bildet. Die Karamellsauce in ein kleines Schälchen füllen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Schokoladensauce die Pfanne säubern und trocknen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und ebenfalls bei kleiner Hitze ganz langsam in der Pfanne erwärmen. Die Schlagsahne und den Zucker dazu geben und rühren bis der Zucker sich vollständig gelöst hat und ihr eine glatte Schokoladensauce habt. Auch die Schokosauce in ein kleines Schälchen geben und bis zum Servieren kalt stellen.



Das Obst in dünne Scheiben schneiden.

Nach dem „herzhaften“ Raclette die Pfännchen nur kurz ausspülen und trocknen.

Die Obstscheibchen in die Pfännchen legen und unter dem Raclettegrill* erwärmen.

Die Banane lässt sich ganz wunderbar mit allem kombinieren und ist aus meiner Sicht wirklich der Hammer.



Aber auch die Bratapfelvariante mit der super genialen Karamellsauce ist super lecker...



©katha-kocht.de

... und die Kaki passt wunderbar zur Vanillesauce.



Natürlich könnt ihr für euer süßes Raclette auch andere Obstsorten ausprobieren - lasst eurer Kreativität freien Lauf:

Ein tolles Dessert!

