

# Süßes Obstpfännle fürs Raclette:

## Zutaten:

150 g Mehl

100 g Zucker

Vanillearoma

75 g Butter

Äpfel

Birnen

Mandarinen

Verschiedene Nüsse

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit dem Handmixer verkneten, bis er zu streuseln zerfällt. Der Teig kann verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Das Obst in feine Würfel oder Scheiben schneiden und die Nüsse hacken.

Das Pfännle mit dem Obst und den Früchten belegen und die Streusel darüber verteilen. Im Raclette Ofen backen bis die Streusel braun werden.

Dazu schmeckt die Muskateller Spätlese feinfruchtig sehr gut.

