

Karamellzwetschgen

Aus der Pieform von Pampered Chef®

Den Backofen auf 200 ° vorheizen.

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Die Pieform fetten und die Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben darin verteilen.

Mit Zucker bestreuen und mit Honig beträufeln.

Die Minze waschen, die Blätter abzupfen und in kleinen Stücken über die Zwetschgen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° Ober-Unterhitze ca. 20—25 Minuten backen, bis der Zucker karamelisiert ist.

Zu Vanilleeis oder Vanillepudding warm servieren.



Zutaten:

15—20 Zwetschgen

2 TL brauner Zucker

2 TL Honig

1 Zweig frische Minze

Etwas Fett für die Form

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

