

GEBACKENES OBST mit Vanilleis

3-4 Orangen
3-4 Birnen
3-4 Äpfel
Backpflaumen
viel Zucker
Rotwein

Orangen schälen, in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform auf den Boden legen.

Äpfel und Birnen schälen, Kernhaus entfernen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Alternativ auf die Orangenscheiben legen
Backpflaumen dazwischen reinstecken.

Viel Zucker darüber streuen und mit Rotwein knapp bedecken

Im heißen Ofen bei 200° ca 30 min backen

mit Vanilleeis servieren