

leckerer Nachtisch

Backofenpflaumen

4 Portionen

Zutaten

1kg Pflaumen, 6 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 1-2 Esslöffel Strohrum, 6 Esslöffel Rotwein oder Apfelsaft, Butter zum Einfetten der Auflaufform

Zubereitung

1. Pflaumen waschen und entsteinen
2. Auflaufform mit Butter leicht einfetten
3. im Rotwein-Rumgemisch den Zucker lösen - den Rotwein vorher anwärmen
4. Zimt in Rotwein-Rum-Zuckermischung einrühren
5. Pflaumen in die Auflaufform stellen und mit der Flüssigkeit bepinseln
6. bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen (je reifer, desto kürzer)
7. lauwarm anrichten

Zeitbedarf

10 Minuten Vorbereitung, 1 Stunde Backzeit

dazu paßt

Vanillesauce

