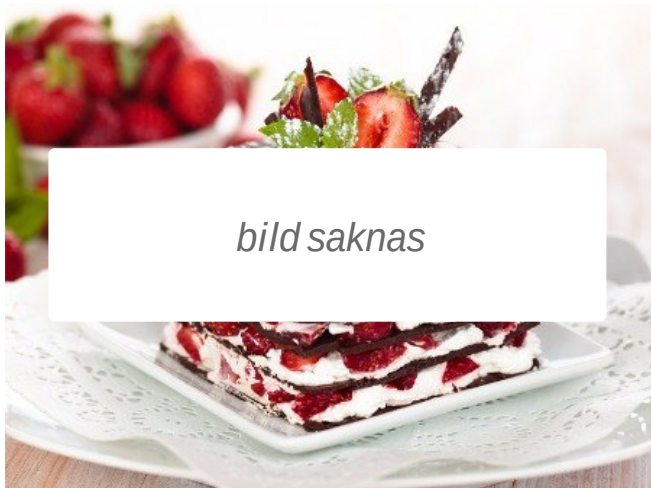




- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Efterrätt, Budget, Lättlagat, Fest

UGNSBAKADE PÄRON MED KESELLAGLASS

Ingredienser ▮

- ▮ Kesellaglass
- 150 g kesella
- 1 tsk vaniljsocker
- ▮ Päron
- 2 st päron (*mogna*)
- 1 msk råsocker
- 2 krm kardemumma
- 1 krm kanel, malen
- 4 st smör (*hyvlade skivot*)
- 1/2 dl vatten

Gör så här ▮

Blanda kesellan och vaniljsockret ordentligt. Man kan också blanda i bär/frukt om man vill med en mixerstav. In i frysen i cirka en timme.

Skala päronen och gröp ur kärnhuset. Blanda sockret och kryddorna i en skål. (om man vill förbereda rätten innan kan man lägga päronen i kallt vatten tills man ska sätta in de i ugnen)

Lägg päronen i en ugnform med urgröpta sidan upp. Häll vattnet runt om i formen. Hyvla en liten skiva smör (med osthyveln) och lägg på päronen. Strösla över sockerblandningen mest på päronen men se till att lite hamnar i vattnet, det ger en god päronsky. Sätt in i ugnen på 175 grader i ca 20 minuter. Ös dem gärna då och då. Låt de svalna till servering.

Lägg upp en päronhalva på varje fat, klicka glass och ringla över skyn. Servera!