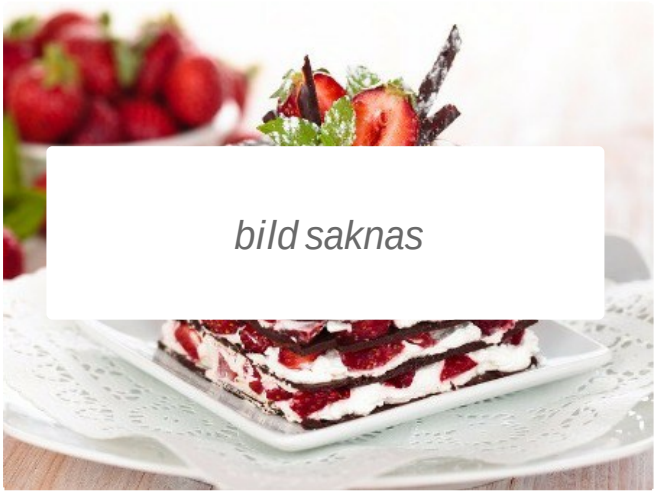


inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 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 ugnsform med urgröpta sidan upp. Häll vattnet runt om i formen. Hyvla en liten skiva smör (med osthyveln) och lägg på päronen. Strössla 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!