Ovnsbakt frukt



Ingredienser

Blandet frukt (f.eks. plommer, nektariner, druer, blåbær, kiwi - men bruk det du liker best)

1-2 ts vaniljeessens eller -ekstrakt
120 g flytende honning
75 g smør

Pynt:
pistasjnøtter
flytende honning

Fremgangsmåte

Del opp frukt i store biter og legg i en liten, ildfast form. Drypp over vaniljeekstrakt og deretter flytende honning. Legg på smør i små klatter.

Stekes midt i ovnen ved 210°C i ca 15-20 min. Frukten skal da være mør og karamellisert. Dryss over pistasjnøtter og ringle over litt ekstra flytende honning.

Serveres varm og nylaget!

Tips

Vaniljekesam er nydelig og sunt tilbehør til "Ovnsbakt frukt"!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL:

https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsbakt-frukt