

Gewürzzwetschgen aus dem Backofen mit Vanilleeis

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

- 500 g Zwetschgen
- 80 g Waldhonig
- 3 Sternanis
- 1 Zimtstange (7 cm Länge)
- 2 Msp. gemahlener Ingwer
- ggf. ein guter Schuss Brauner Rum
- etwas frisch abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Zwetschgen putzen, waschen, halbieren und entsteinen.

Honig und Gewürze in einem Topf aufkochen.

Zwetschgenhälften zugeben und alles gut mischen. Nach Wunsch einen guten Schuss Rum unterrühren.

Zwetschgen mit der Flüssigkeit in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten garen. Vor dem Servieren etwas Zitronenschale über die Zwetschgen reiben.

Dazu passt Vanilleeis oder etwas mit Vanillezucker aufgeschlagene Sahne.