

Jamie Oliver | Pflaumen aus dem Ofen mit Vanille-Eis

Zutaten für 6 Personen:

- 18 reife Pflaumen (oder eine Mischung aus anderem Steinobst, z.B. Nektarinen oder Aprikosen)
- 1 TL Vanille-Paste oder -extrakt
- 1 Zimtstange
- 2 gehäufte EL feiner Zucker
- 1 Bio-Orange
- 500 ml Vanille-Eis

Außerdem:

nach Belieben 1 großzügiger Schluck Weinbrand

Zubereitung:

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Pflaumen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine große Bratform legen. Vanille und Zucker darübergerben. Mit einem scharfen Sparschäler die Schale 1/2 Orange abziehen. Den Saft der ganzen Orange auspressen. Die Zimtstange halbieren. Alles über den Pflaumen verteilen. Nach Belieben mit Weinbrand übergießen.

Die Früchte ca. 15 Minuten im unteren Teil des Ofens garen.

Zum Anrichten die Pflaumen mit dem Eis schichtweise in Dessert-Gläser füllen.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies 30 Minuten Menüs