

Bagte pære med marcipan og nødder



Bagte pære med marcipan og nødder

(Pr. pære = 2 halvdele)

- 1 moden pære, fx Conference, delt på langs
- 25 g marcipan, revet
- 1-2 spsk. havregryn
- $\frac{1}{2}$ tsk. kanel
- 1 spsk. ahornsirup
- 4 valnøddekerner, hakkede
- 15-20 g smør

1. Kernehuset tages ud af de halve pærer med en ske, så der dannes en fordybning. De to halve pærer lægges i et lille fad.
2. På pærene fordeles først marcipan, så havregryn, kanel, ahornsirup og valnøddekerner.
3. Til sidst lægges små smørklatter over hele pæren.
4. Sæt fadet i en 200 °C varm ovn 25 minutter, til overfladen er gylden.
5. Pærene serveres lune med flødeskum eller cremefraiche.