

Überbackene Kokospflaumen *So schnell und so lecker!*

La Mise en Place:

4 grosse Pflaumen, 50 g Kokosraspel, 40 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt, 1 Eiweiss, Vanilleglace

Die Vorbereitung:

Pflaumen halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach oben in eine Gratinform setzen. Kokosraspel mit Zucker, Vanilleextrakt und Eiweiss verrühren und in Häufchen auf die Pflaumen setzen.

Das Gratinieren:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 15 Minuten, bis das Eiweiss schön marmoriert ist.

Die Vollendung:

Warm servieren und je 1 Kugel Vanilleglace darauf setzen.

Alternativen und Varianten:

Statt Pflaumen 8 Mirabellen verwenden.

