Gebackene Marillen mit Mascarpone

Raffinierte Rezepte können auch ganz einfach sein! Das beweisen die gebackenen Marillen mit Mascarpone, Mandeln und Ingwer, auf dem Bild mit Rosmarin garniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Marillen
3 EL	Honig
3 EL	Mandelblättchen
1 EL	Butter (für die Form)
1 Prise	Ingwerpulver
1 Prise	Zimt
200 g	Mascarpone

Zubereitung

1. Für die gebackenen Marillen mit Mascarpone zu Beginn den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform, in der die Marillenhälften nebeneinander gerade genug Platz haben, mit Butter einfetten.

2. Die Marillen waschen, trockentupfen, halbieren, Stein entfernen. Honig leicht erwärmen, mit einem Pinsel auf die Marillen auftragen. Die Marillen mit der gewölbten Seite nach unten in die Form setzen.

3. Die Mandelblättchen und das Ingwerpulver darüber streuen. Auf mittlerer Schiene rund 15 Minuten weich backen. Herausnehmen und anrichten. Vor dem Servieren jeweils einen Klecks Mascarpone auf jeder Hälfte verteilen.

Tipp

Die gebackenen Marillen mit Mascarpone kann man auch mit Schlagobers oder einer Kugel

Vanilleeis füllen.