Ofen-Marillen mit Mascarponecreme

Das Rezept für Ofen-Marillen mit Mascarponecreme ist ein einfaches Sommerdessert mit frischen Marillen. Eine einfache Nachspeise, die mit wenig Aufwand beeindruckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 32 min



Zutaten

6 Stk.	Marillen
2 EL	braunen Zucker
1 Prise	Zimt
	Mandelblättchen
250 g	Mascarpone
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
3 EL	Naturjogurt

Zubereitung

1. Für die warmen **Ofen-Marillen mit Mascarponecreme** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marillen gründlich waschen, halbieren und entsteinen. Anschließend mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form legen. Die Marillen gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einer Prise Zimt würzen. Nach Belieben zusätzlich Mandelblättchen darüberstreuen. Die Marillen im vorgeheizten Backofen etwa 12 Minuten backen, bis sie weich werden und leicht karamellisieren.

2. Währenddessen **Mascarpone** mit dem Naturjoghurt und dem Vanillezucker in einer Schüssel zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Die warmen Ofen-Marillen aus dem Backofen nehmen und auf Desserttellern oder in kleinen Schalen anrichten. Die Mascarponecreme daneben oder direkt auf die warmen Marillen geben und sofort servieren.

Tipp

Die Ofen-Marillen schmecken besonders gut, wenn sie mit gerösteten Mandelblättchen, frischer

Minze oder etwas Honig verfeinert werden. Auch ein knuspriges Buttergebäck oder Amarettini passen hervorragend zu diesem sommerlichen Dessert.