

Geschmorte Pflaumen mit braunem Zucker und Amarula-Sahne

Für 4 Personen

Zutaten

8 Pflaumen
1 TL Muscovado-Zucker
100 g blanchierte Mandeln
75 g Butter
200 ml Schlagsahne
Ein Spritzer Amarula*
Amaretti-Kekse



Zubereitung

1. Ofen auf 200 C/350 F vorheizen
2. Pflaumen halbieren und entkernen, und in eine Backform geben
3. Mit Zucker und Mandeln bestreuen, anschließend mit Butter betupfen
4. Pflaumen 40 Minuten schmoren, Sahne steif schlagen und anschließend den Likör beimischen
5. Servieren Sie die heißen Pflaumen mit der Sahne und den Amaretti-Keksen

*Amarula ist ein beliebter südafrikanischer Sahnelikör, der aus der Frucht des afrikanischen Marula-Baumes hergestellt wird. Nähere Informationen finden Sie unter www.amarula.com oder www.amarula.de/blog