

Kvik pæredessert

Ingredienser:

5 Conferencepærer,
50 g smør,
2-3 spsk. sukker,
2-3 tsk. stødt kanel,
vanilleis

Fremgangsmåde:

Stil ovnen på 200 grader. Skær skræl og blomst af pærerne, men lad stilken sidde. Smelt smørret i en god dyb pande og tilsæt sukker og kanel, når det er bruset af.

Så snart sukkeret er smeltet, og kanelen godt fordelt, svitses de hele pærer i 3-5 minutter ved god varme. Pærerne er klar til at komme i ovnen, når de begynder at blive klare, og det er tydeligt, at de har opsuget noget af smørmassen.

Sæt så pærerne i et lille ovnfast fad med stilken opad. Drys med en anelse kanelsukker. Pærerne skal have 7-12 minutter i ovnen afhængigt af frugtens størrelse. Stik i dem, som når du mærker på kartofler. De skal være møre, men ikke bløde.

Servér en til hver med en klat god vanilleis til.