



GEBACKENE BIRNE MIT WALNÜSSEN UND ZIMT

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 reife Birnen
40 g Walnüsse

1 TL Zimt
1 EL Kokosöl

Etwas Ahornsirup
450 g Vanilleeis (wahlweise vegan)

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Birnen waschen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen.

Die Birnenhälften in eine Auflaufform legen. Mit Zimt bestäuben, die Walnüsse hacken, in die Vertiefungen geben und mit Ahornsirup beträufeln. Auf jeder Hälfte ein wenig Kokosöl platzieren.

Im Ofen backen, bis die Birnen weich sind. Auf Teller aufteilen und warm zusammen mit dem Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!

LEVEL
leicht

ZUBEREITUNGZEIT
ca. 30 Min.

ERNÄHRUNGSHINWEIS
vegan (wahlweise), glutenfrei