

Bagte pærer mandelflager og vaniljeis

Mandag 3. marts 2025

Ingredienser

5 pærer
100 gr. marcipan
3 æggehvide
3 spsk. Sukker
50 gr. Mandelflager
25 gr. smør

Vaniljeis
Eller flødeskum at $\frac{1}{4}$ piskefløde

Fremgangsmåde.

Skræl og halver pærene og fjern kernehuset med en teske.

Smelt smørret og pensl pærene på begge sider.

Rør marcipan, sukker og æggehvide sammen.

Læg pærene i et ildfast fad. Kom marcipanmassen i hvor kernehuset var.

Drys med mandlerne og bag dem 15 min. ved 200 gr. Pærene skal være møre.

Serveres lune med en kugle vaniljeis eller flødeskum.