

Bagte blommer

Tilberedningstid: 25 min.

Det skal du bruge

500 g blommer

1 vaniljestang

5-7 spsk. sukker

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 200 °C varmluft.
2. Halver blommerne, og fjern stenen.
3. Kom blommerne i et ovnfast fad.
4. Halver vaniljestangen, skrab kornene ud, og skil kornene fra hinanden ved at mose dem sammen med 1 spsk. sukker.
5. Smag på blommerne, og vurder hvor meget sukker de skal have.
6. Vend blommerne med sukker og vaniljesukker.
7. Sæt blommerne i ovnen i 15-20 min., til de har smidt lidt væske og skindet er lidt runkent.

Servering

Spis blommerne oven på yoghurt, grød eller på en ostemad. Brug dem i en trifli eller server de bagte blommer med pisket creme fraiche 38 %, som en hurtig og nem dessert.

