

leckerer Nachtisch

## **Backofenpflaumen**

4 Portionen

### **Zutaten**

1kg Pflaumen, 6 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 1-2 Esslöffel Strohrum, 6 Esslöffel Rotwein oder Apfelsaft, Butter zum Einfetten der Auflaufform

### **Zubereitung**

1. Pflaumen waschen und entsteinen
2. Auflaufform mit Butter leicht einfetten
3. im Rotwein-Rumgemisch den Zucker lösen - den Rotwein vorher erwärmen
4. Zimt in Rotwein-Rum-Zuckermischung einrühren
5. Pflaumen in die Auflaufform stellen und mit der Flüssigkeit bepinseln
6. bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen (je reifer, desto kürzer)
7. lauwarm anrichten

### **Zeitbedarf**

10 Minuten Vorbereitung, 1 Stunde Backzeit

### **dazu paßt**

Vanillesauce

