

Herfstperen uit de oven



Velthuizen
KUKING TAPKARTES

🕒 40 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 peren
1 el gesmolten boter
1 el ahornsiroop
1 tl kaneel
1 el lichtbruine basterdsuiker
Kaneelijs
1 handje pecannoten

Stap 2 | Peren voorbereiden

Verwarm de oven voor op **180 °C**. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de peren in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes en stengels. Leg de halve peren met de **platte kant naar boven** op de bakplaat.



Stap 3 | Karamelmengsel maken

Smelt de boter en doe deze in een kom. Voeg de siroop, kaneel, suiker en vanille-extract toe. Meng alles goed door elkaar tot je een glad en geurend mengsel hebt.

Verdeel het botermengsel over de peren. **Draai de peren** vervolgens voorzichtig om, zodat de bolle kant boven ligt. Gebruik het laatste beetje van het mengsel om de bovenkant nogmaals licht te bestrijken.



Stap 4 | Peren bakken

Bak de peren ongeveer **30 minuten** in de voorverwarmde oven. De peren worden tijdens het bakken zacht en krijgen een mooie, gekarameliseerde buitenkant. Controleer na ongeveer 25 minuten of ze al zacht genoeg zijn. Laat de peren even kort afkoelen. Serveer **twee halve peren per persoon** (*of neem ze gewoon alle vier lekker zelf!*) met een bolletje kaneelijs en een klein scheutje siroop. Maak het geheel af met **grofgehakte pecannoten**.



Geniet ervan!