

## Gebackene Pfeffer-Früchte

### Für zwei Personen

1 Mango	1 Apfel	2 Feigen
1 Birne	1 Orange	2 Feigen
50 g Butter	1 Vanilleschote	2 Lorbeerblätter
50 g Crème-fraîche	1 Sternanis	1 TL brauner Zucker
2 Zimtstange	Honig, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Obst, bis auf die Orange, entkernen, schälen, in Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Für die Soße die Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte des Marks herauskratzen. Die Orangenschale abhobeln. Anschließend die Orange halbieren und den Saft auspressen. Das Vanillemark zusammen mit der abgeriebener Schale und dem Orangensaft vermengen. Die Lorbeerblätter, einen Zacken Sternanis, die Zimtstangen und den Zucker dazugeben und mit etwas Honig und Pfeffer abschmecken. Die Soße über das Obst geben und Butterflöckchen darauf setzen. Für 20 Minuten im Ofen backen und das Obst regelmäßig mit der Soße übergießen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Feigen dazugeben und karamellisieren lassen. Dann mit in den Ofen geben. Das Obst aus den Ofen holen, mit Crème-fraîche auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Bischoff am 16. August 2012