



---

## Ovnsbakt frukt

### Ingredienser

Blandet frukt (f.eks. plommer, nektariner, druer, blåbær, kiwi - men bruk det du liker best)

1-2 ts vaniljeessens eller -ekstrakt

120 g flytende honning

75 g smør

Pynt:

pistasjnøtter

flytende honning



### Fremgangsmåte

Del opp frukt i store biter og legg i en liten, ildfast form. Drypp over vaniljeeekstrakt og deretter flytende honning. Legg på smør i små klatter.

Stekes midt i ovnen ved 210°C i ca 15-20 min. Frukten skal da være mør og karamellisert. Dryss over pistasjnøtter og ringle over litt ekstra flytende honning.

Serveres varm og nylaget!

### Tips

Vaniljekesam er nydelig og sunt tilbehør til "Ovnsbakt frukt"!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

Source URL:

<http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsbakt-frukt>