Bakte dessertfiken med lønnesirup og Marsala

Ingredienser



8 ferske fiken
- -
6 ss lønnesirup
6 ss Marsala
1 kanelstang

Servering:
vaniljeiskrem eller gresk yoghurt
macadamianøtter eller andre nøtter

Fremgangsmåte

Del fiken over på midten (eller skjær dem i skiver slik jeg har gjort) og legg i en ildfast form. Bland sammen lønnesirup og Marsala og hell over fikenene i formen. Legg også i en kanelstang.

Bakes i ovnen ved 180°C i 20-25 min.

Serveres varme som dessert sammen med vaniljeiskrem eller gresk yoghurt. Pynt fatet med macadamianøtter eller andre nøtter du liker.

Tips

Marsala er en italiensk sterkvin som fås kjøpt på polet. Du kan i stedet bruke portvin, sherry eller madeira.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bakte-dessertfiken-med-lonnesirup-og-marsala