# Ofenpflaumen mit Dattelkaramell

Ein Angebot der Berliner Tafel e.V.

***Dauer: 15 Minuten  Portionen: 8***

***Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!***

| **Zutaten:** | **Für das Dattelkaramell:** |
|---|---|
| 8-10 Pflaumen (oder Äpfel) | 125g Datteln (getrocknet) |
| 2 Teelöffel Zimt | 125 ml Kokosmilch |
| 1-2 Sternanis | 150 ml Wasser |
| 1 Esslöffel Agavendicksaft | 1 Prise Salz |
| | Optional: Etwas Vanille |

!

KIMBA
Ein Angebot der Berliner Tafel e.V.

**Zubereitung:**

1. Backofen auf 180 Grad Vorheizen.
2. Pflaumen waschen, die Steine entfernen und vierteln.
3. Zimt und Agavendicksaft in eine Schüssel zu den Pflaumen geben.
4. Pflaumen in eine Auflaufform oder auf ein Backbleck geben und den Sternanis zwischen die Pflaumen legen.
5. Im Ofen etwa 20-30 min backen, bis die Pflaumen weich sind.
6. Datteln halbieren und den Stein, falls vorhanden, entfernen.
7. Die Datteln, Kokosmilch, Vanille und eine Prise Salz in einen Mixer geben und pürieren.
8. Nach und nach 150ml Wasser dazugeben.
9. Falls das Karamell noch sehr dickflüssig ist, etwas mehr Wasser nach und nach hinzugeben.