Gebackene Äpfel und Birnen mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten Vorbereitung + 30-60 Minuten Backzeit

Zutaten für 4 Portionen :

2	große reife Äpfel, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten
2	große reife Birnen, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten
6 EL	getrocknete Cranberries
6 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
6 EL	Honig
1 TL	Vanilleextrakt
90 g	Walnüsse, gehackt und geröstet

Zubereitung:

1. Eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Form sollte nur so groß sein, dass die Früchte übereinander liegen können. (Es kann auch eine Kastenform verwendet werden.

2. Die Apfel- und Birnenstücke, Cranberries, Zitronensaft, Honig und Vanille in die Form geben und gut vermischen.

3. Im Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) backen, bis die Früchte weich sind. Sehr reife Früchte sind meist schon nach 30 Minuten fertig, während weniger reife Früchte bis zu einer Stunde benötigen können.

4. Die Form aus dem Ofen nehmen und mit den Walnüssen bestreuen. Heiß, warm oder bei Raumtemperatur servieren.