

# Bakade plommon

Tillagningstid: ca 25 min.

**500 g plommon**

**1 vaniljstång**

**5-7 msk socker**

1. Sätt på ugnen på 200 °C varmluft.
2. Dela plommonen på mitten och ta bort kärnan.
3. Lägg plommonen i en ugnform.
4. Halvera vaniljstången, skrapa ur vaniljfröna och separera dem genom att mosa ihop med 1 msk socker.
5. Smaka på plommonen och bestäm hur mycket socker de ska ha.
6. Vänd plommonen med socker och vaniljsocker.
7. Tillaga i ugnen i 15-20 minuter, tills de har släpps lite vätska och skalet är lite skrynkligt.

## Servering

Ät plommonen ovanpå yoghurt, gröt eller en ostmacka, eller servera tillsammans med vispgrädde som en snabb efterrätt.



ÅRSTIDERNA