

## Gebackene Naartlies

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

6 Mandarinen  
150 gr brauner Zucker  
12 kurze Zimtstangen  
2 ½ dl Orangensaft  
Backpapier  
Vanilleglace



### Zubereitung:

Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Mandarinen waschen und abtrocknen, anschliessend halbieren und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen.

Eine Pfanne stark erhitzen, die Mandarinen (Schnittfläche) kurz anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (Schnittfläche nach oben).

Je 1 Zimtstange in die Mitte jeder Mandarinhälften stecken.

Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten braten. Restlichen Zucker mit dem Orangensaft unter Rühren erhitzen und ca. 5 Minuten köcheln. Die Mandarinen damit begiessen und mit Vanilleglace servieren.