

Kweeper uit de oven

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 14:46

Ingredienten:

3 kg ongeschilde kweeperen
1,2 kg suiker
6 dl of 1 fles rode wijn (Cotes du Rhone)
1 dl cognac
1 pijpje kaneel
6 kruidnagels
Geklopte slagroom

Bereidingswijze:

Spoel de kweeperen af onder de kraan en schik ze in de ovenschotel of braadslee.
Verdeel de overige ingrediënten eromheen en zet de schotel gedurende vijf a zes uur, afhankelijk van de grootte van de kweeperen, in de oven bij 100 graden.
Na drie uur de peren omdraaien.
Snijd de peren in tweeën en haal de pitten eruit.
Schik ze op een bordje en verdeel het ingekookte kookvocht erover.
Lekker met slagroom. Dit gerecht is nog enkele dagen in de koelkast te bewaren.

=====