

# Gebackene Aprikosen

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>12</b>	Aprikosen
<b>2 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>4 EL</b>	brauner Zucker schwarzer Sesam Vanilleeis

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

### Schritt 2

Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen.

### Schritt 3

In eine Auflaufform geben.

### Schritt 4

Die SOJASAUCE und den braunen Zucker dazugeben und alles gut vermischen.

### Schritt 5

Nun in den Backofen geben und solange backen, bis die Aprikosen die gewünschte Konsistenz erreichen.

### Schritt 6

Mit schwarzem Sesam und Vanilleeis servieren.