

Glasierte Süßkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr Süßkartoffeln, 100 gr brauner Zucker, 6 Esslöffel Orangensaft, 50 gr Butter, 2 Esslöffel Butter.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln waschen, in leicht gesalzenem Wasser rund 10 Minuten gerade eben gar kochen, abgießen, etwas abkühlen, pellen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Orangensaft und Zucker in einem kleinen Topf vermischen und den Zucker bei schwacher Hitze schmelzen. Die Butter zugeben und ebenfalls schmelzen.

Die Zubereitung:

Eine flache Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Kartoffelscheiben dachziegelförmig einschichten. Die Orangensaft-Zucker-Butter-Mischung über die Kartoffeln verteilen und im Backofen etwa 20 Minuten backen.

Guten Appetit!