

Datteln im Speckmantel

Wunderbar als Snack oder Apéro.

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Glutenfrei | laktosefrei



Zutaten

Für 4 Personen (12 Stück)

- 12 Datteln
- 12 Tranchen Bratspeck

So gehts

1. Datteln längs einschneiden und Stein entfernen. Jede Dattel mit einem Speckstreifen umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren.

Tipp:

Die Datteln können nach Belieben gefüllt werden. Hier einige Beispiele:

- Mandeln
 - Feta
 - Oliven
 - Honig
 - Frischkäse
2. Anschliessend die Datteln auf ein Blech mit Backpapier legen und im Ofen bei Ober-Unterhitze backen, bis der Speck gebräunt und schön knusprig ist. Das dauert zwischen 15 und 20 Minuten.
 3. Vor dem Genuss etwas auskühlen lassen. Am besten schmecken die Datteln im Speckmantel, wenn sie lauwarm sind.