Dörrzwetschken mit Speck

Die Dörrzwetschken mit Speck sind eine beliebte Vorspeise. Dieses einfache Rezept stammt aus der Steirischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

10 Stk.	Dörrzwetschgen
100 g	Speck (ohne Knorpel)
2 EL	Butter (oder Öl)

Zubereitung

1. Für Dörrzwetschken mit Speck die Zwetschken bei Bedarf in Wasser einweichen. Backofen auf 150°C vorheizen. Jede Zwetschke mit einer dünn geschnittenen Speckscheibe fest umwickeln. Falls nötig, den Speck mit Zahnstochern befestigen.

2. Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckzwetschken darin kurz von beiden Seiten anbraten. Im Backofen warm stellen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und lauwarm servieren.

Tipp

Statt Dörrzwetschken können auch Birnen- oder Apfelstücke mit Speck umwickelt werden.