

Speckdatteln

So einfach dieses Rezept ist, so lecker ist es: Diese Speckdatteln überzeugen alle Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

24 Stk.	Datteln
24 Stk.	Mandeln
160 g	Bauchspeck
	Zahnstocher (und evtl. Alu-Grilltasse)

Zubereitung

1. Für die Speckdatteln zunächst die Datteln waschen und trockentupfen. Längs aufschneiden, aufklappen und den Kern entfernen. In die Mulde jeweils einen Mandelkern in die Datteln legen und wieder zuklappen.
2. Jede Dattel fest mit einer Scheibe Bauchspeck umwickeln und bei Bedarf mit Zahnstochern feststecken. Eventuell in eine Alu-Grilltasse legen oder direkt so auf dem heißen Grill rundherum grillen, bis der Speck schön knusprig ist.

Tipp

Die Speckdatteln lassen sich auch im Backofen zubereiten. Dazu die vorbereiteten Datteln im auf 170°C vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten lang knusprig backen lassen.