Zwetschken im Speck aus der Heißluftfritteuse

Die Zwetschken im Speck aus der Heißluftfritteuse sind eine feine Köstlichkeit. Das Fingerfood ist ein beliebtes Rezept auf dem Partybuffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 18 min

Zutaten

16 Stk.	Dörrzwetschken
16 Scheiben	Frühstücksspeck (mager)

Zubereitung

1. Die köstlichen **Zwetschken im Speck aus der Heißluftfritteuse** sind im Nu zubereitet. Je eine Dörrzwetschke mit Frühstücksspeck einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Heißluftfritteuse zirka 3 Minuten auf 180 °C vorheizen. Die Speckzwetschken in den Gittereinsatz geben und für zirka 8 Minuten frittieren.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen

Tipp