Pflaumen im Speckmantel

Salzig. Knusprig. Süß. Pflaumen im Speckmantel gehören zu den klassischen spanischen Tapas und sind das perfekte Fingerfood. Beim Orignal-Rezept werden nicht etwa Datteln, sondern getrocknete Pflaumen in Bacon eingewickelt. Das Ergebnis: Besonders saftige Häppchen.



Pflaumen im Speckmantel | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (16 Stück): 16 getrocknete Pflaumen | 8 Streifen Bacon (insgesamt 100 Gramm)



Pflaumen im Speckmantel | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (45 Minuten): 1. Ofen auf 170° Grad vorheizen. 2. Baconstreifen halbieren. 3. Je eine Pflaume mit einem halben Baconstreifen umwickeln und so auf ein Backblech legen, dass das Endstück des Bacons nach unten zeigt. 4. Pflaumen circa 35 Minuten backen.

Jetzt noch mehr spanische Rezepte und weitere Rezepte mit Pflaumen entdecken!

Nährwerte/Portion: 507 Kalorien | 27,3 Gramm Fett | 59,6 Gramm Kohlenhydrate | 6,1 Gramm Eiweiß