

Rezept

Pflaumen im Speckmantel

Ein Rezept von Pflaumen im Speckmantel, am 25.04.2024

Zutaten

- | | | | |
|----|----------------------------|------------|-----------------|
| 18 | Trockenpflaumen ohne Stein | ¼ l | Weißwein |
| 18 | gehäutete Mandeln | 9 Scheiben | Frühstücksspeck |
| 18 | Holzstäbchen | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 18 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Pflaumen 1 Std. im Weißwein einweichen, herausnehmen und trockentupfen (den Wein aufbewahren).

2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Mandeln in die Pflaumen stecken, die Speckscheiben quer halbieren und um jede Pflaume 1 Scheibe wickeln. Mit Holzstäbchen fixieren.

3. Die Pflaumen in eine ofenfeste Form geben, mit der Weißweinmarinade knapp bedecken und im heißen Ofen (Mitte) 15 Min. garen. Zwei bis drei Mal wenden. Vor dem Servieren 10 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.