

Rezept

Speckdatteln gefüllt mit Walnüssen

Ein Rezept von Speckdatteln gefüllt mit Walnüssen, am 17.04.2024

Zutaten

12 Scheiben durchwachsener Speck
24 Walnusskernhälften

24 getrocknete Datteln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Speckscheiben der Länge nach halbieren. Die Datteln ebenfalls längs aufschneiden und jeweils den Stein entfernen. Anschließend die Datteln mit je 1 Walnusshälfte füllen. Das Dattelfleisch über den Walnusskernen fest zusammendrücken und anschließend jede gefüllte Dattel mit ½ Scheibe durchwachsenem Speck umwickeln.
2. Die Speckdatteln auf das Backblech setzen und im Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. knusprig und braun backen. Dabei zwischendurch die Speckdatteln einmal wenden. Die Speckdatteln aus dem Backofen nehmen und sofort heiß servieren oder kurz vor dem Servieren nochmals im Backofen erwärmen (siehe Tipp).