

Rezept

# Walnuss-Speck-Datteln

Ein Rezept von Walnuss-Speck-Datteln, am 05.08.2024

## Zutaten

- |                                                       |                                              |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>10</b> entsteinte Datteln (ca. 90 g)               | <b>40</b> Walnusshälften (ca. 120 g)         |
| <b>20 Scheiben</b> Frühstücksspeck (Bacon; ca. 140 g) | <b>20</b> kleine Holzspießchen (Zahnstocher) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 6 g F, 2 g EW, 4 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Datteln halbieren, jeweils 1 Dattelhälfte zwischen 2 Walnusshälften drücken und jeweils in 1 Scheibe Frühstücksspeck einrollen.

---

2. Die Röllchen im heißen Backofen (Mitte) auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech etwa 15 - 17 Min. backen, bis der Speck leicht knusprig ist. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Röllchen etwas abkühlen lassen. In Schälchen servieren, dazu Holzspießchen zum Aufspießen reichen.