Backpflaumen im Speckmantel

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });

Ideal für den Stehempfang oder auch als kleiner Partysnack, Backpflaumen im Speckmantel, fast schon ein Klassiker

Zutaten

- Entkernte Backpflaumen
- Magerer-durchwachsener Speck in dünnen Scheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Entkernte Backpflaumen mit einer dünnen Scheibe mageren Speck umhüllen und mit Spießchen / Zahnstocher zusammen stecken, fixieren.

Schritt2

Diese nun im Fettbad bei 180° C herausbacken bis sie schön kross sind. Jetzt schnell warm servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** backpflaumen, partytauglich, speckmantel, stehempfang komponente, wer kann da widerstehen?

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/backpflaumen-im-speckmantel/