



Gefüllte Datteln im Speckmantel mit Honig Glasur

Gefüllte Datteln im Speckmantel mit Honig Glasur

20 Stück(e) getrocknete, entsteinte Datteln (am besten Medjool)

50 g Ziegenfrischkäse

10 Scheibe(n) Bacon

Frischer Thymian oder gehackte Walnüsse (optional)

Zahnstocher oder kleine Spieße

Für die Glasur:

1 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

Prise(n) Salz und schwarzer Pfeffer

Gefüllte Datteln im Speckmantel mit Honig Glasur

1.

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 20 Personen

Datteln vorsichtig längs einschneiden (nicht ganz durchschneiden). Mit etwas Ziegenkäse füllen. Wer mag, kann etwas frischen Thymian oder fein gehackte Walnüsse mit in die Füllung geben.

Jede Dattel mit einer halben Scheibe Speck umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren.

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) oder 180 °C (Umluft) vorheizen. Datteln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 10-15 min. backen – der Speck sollte anfangen, knusprig zu werden.

In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle Honig, Balsamico, Salz & Pfeffer vermengen und leicht erwärmen (nicht kochen).

Nach 10-15 min. die Datteln aus dem Ofen holen. Die Glasur mit einem Pinsel oder Löffel auf die Datteln träufeln. Noch einmal 5-7 min. weiterbacken, bis die Glasur leicht karamellisiert ist – aber nicht zu dunkel! Warm oder lauwarm servieren!