



Bacon Zwiebelringe mit Ahorn BBQ Glasur

Bacon Zwiebelringe mit Ahorn BBQ Glasur

2 große Zwiebeln

24 Scheibe(n) Bacon

Für die Glasur:

3 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

3 Esslöffel Don Enrico Light* BBQ Sauce

1 Esslöffel brauner Zucker

1 Teelöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

1 Teelöffel Paprikapulver (geräuchert)

1 Prise(n) Chili (optional)

Bacon Zwiebelringe mit Ahorn BBQ Glasur

1.

Zwiebeln schälen und in etwa 1,5–2 cm dicke Scheiben schneiden. Die inneren kleineren Ringe herausdrücken, sodass du stabile „Donut-Ringe“ bekommst. Jeden Zwiebelring mit 1–2 Streifen Bacon straff umwickeln.

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

In einer kleinen Schüssel alle Zutaten für die Glasur verrühren, bis sie schön dick und sirupartig ist.

Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ringe auf ein Backblech mit Backpapier legen. Insgesamt ca. 30 min. backen. Nach 10-15 min. einmal wenden. Nach 20 min. nochmal wenden und dick mit der Ahorn-BBQ-Glasur bestreichen. Kurz karamellisieren lassen, eventuell ein zweites Mal bestreichen. Nach dem Herausnehmen 5 min. ruhen lassen.

Nach Belieben einen Dip dazu servieren: Ranch, Chipotle-Mayo oder eine cremige Knoblauchsauce passen sehr gut.