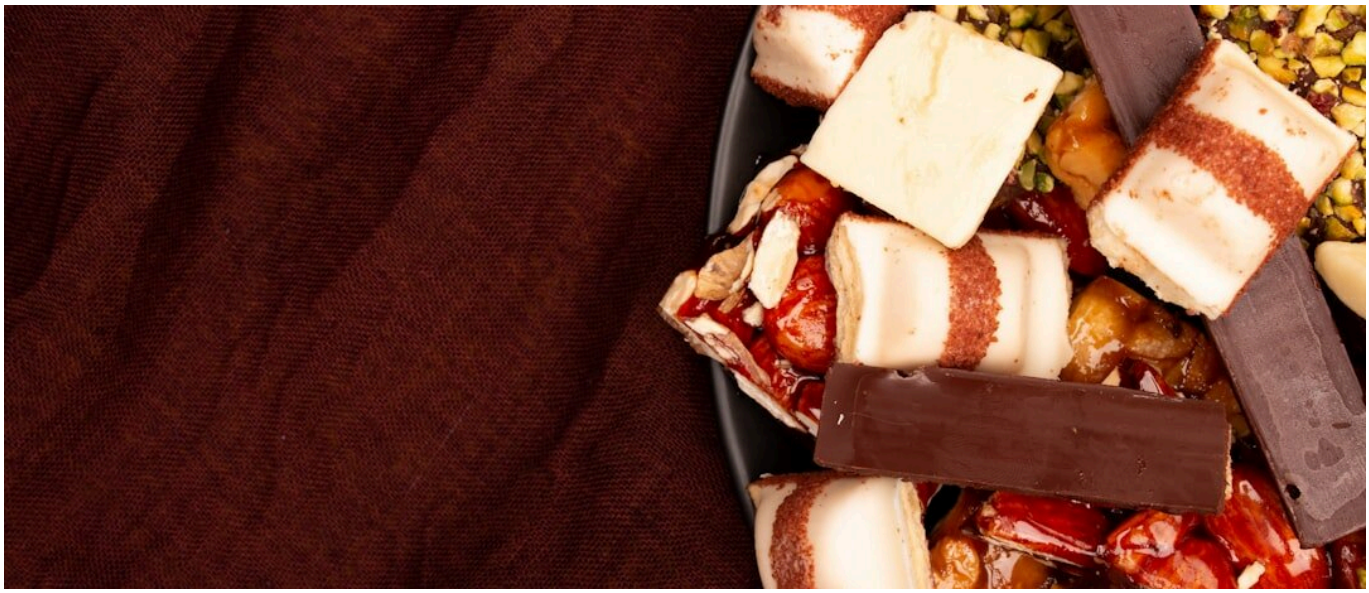


Zutaten

- 12 Datteln, jeweils ohne Kern
- 4 Scheiben Speck
- 4 Blätter Salbei
- 1 TL Marzipan
- 12 Zahnstocher
- Etwas Marzipan und Salbei in die geöffneten Datteln stecken.

Fingerfood, Vorspeise

Datteln im Speckmantel

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Datteln im Speckmantel. Perfekt für jede Feier! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Speckstreifen dritteln und je eine Dattel fest mit Speck umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren und bei 180 °C Umluft 8 Minuten knusprig im Backofen backen.