

Datteln im Speckmantel mit Ziegenkäse

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 16 Datteln

8 Scheiben Speck
16 Datteln
120 g Ziegenfrischkäse

Was ist besser als Datteln im Speckmantel? Gefüllte Datteln im Speckmantel! Wenn du auf die kleinen Ofen-Häppchen beißt, erwartet dich eine cremige Füllung aus mildem Ziegenkäse, die perfekt zur süßen Dattel und zum würzigem Speck passt. Falls du Datteln im Speckmantel bisher nur vom kalten Vorspeisenbuffet kanntest, lohnt es sich besonders, den schnellen Appetizer einmal selbst zuzubereiten. Am besten schmecken die herzhaft-süßen Häppchen nämlich, wenn sie noch warm und knusprig sind.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Datteln der Länge nach einschneiden und Kerne entfernen.

- 2 -

Die entstandenen Mulden mit einem Klecks

Ziegenfrischkäse füllen und die Datteln anschließend wieder zusammendrücken.

- 3 -

Speckscheiben in der Mitte halbieren. Jede Dattel mit einem Speckstreifen umwickeln.

- 4 -

Datteln auf ein Backblech mit Backpapier und leicht erhöhtem Rand legen, sodass der Ziegenkäse nicht heruntertropfen kann. 10 Minuten im Ofen backen.

- 5 -

Anschließend Datteln einmal wenden und weitere 5 Minuten im Ofen backen, bis sie von allen Seiten braun und knusprig sind. Am besten warm genießen.