Datteln im Speckmantel

Rezepturnummer: ER2010915

Ausgangsmaterial:

250 g Bauchspeck / Bacon
200 g Datteln, getrocknet

Gewürze & Hilfsmittel:

Ablauf der Verarbeitung:

Die Datteln, 2 Stück, in eine Scheibe Bacon einwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren, dieser dient später als Besteck.

Die fertigen Dattelröllchen auf ein Backblech mit Backpapier geben.

Zutaten:

Bacon (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Reifekulturen, Buchenholzrauch), getrocknete Datteln

Zubereitung:

Im Backofen für 20 Minuten bei +180 °C überbacken.

Leicht abgekühlt genießen.

Nährwerte:

Brennwert 285 Kcal
Brennwert 1195 KJ
Eiweiß 10.3 g
Kohlenhydrate 29.3 g
Zucker 28.5 g
gesättigte Fettsäuren 4.9 g
Salz 1.9 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.