

Backpflaumen im Speckmantel

Zutaten:

20 große entsteinte Backpflaumen
5 EL Portwein
10 Scheiben durchwachsener Speck
Zahnstocher

Zubereitung:

Backpflaumen mit Portwein übergießen und mehrere Stunden marinieren, ab und zu wenden.

Den Speck halbieren und die Pflaumen darin einwickeln und mit dem Zahnstocher befestigen. Die Pflaumen auf gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 180°C Heißluft in 12-15 Min. backen, dabei wenden.