



## Mit Mandeln gefüllte Pflaumen im Speckmantel

### Zutaten

- 24 Pflaume(n), getrocknet
- 24 Mandeln, ungeschält
- etwas MAGGI Würze
- 12 Slightly leveled tablespoons Frühstücksspeck

### Zubereitung

1. Pflaumen mit einem Messer an der langen Seite aufschneiden.
2. Mandeln in einen kleinen Topf mit kochendem Wasser geben und 2 Minuten blanchieren. Durch ein Sieb abgießen und die Haut entfernen. Die Pflaumen mit den Mandeln befüllen. MAGGI Würze in jede Pflaume träufeln.
3. Frühstücksspeck halbieren und um die Pflaumen wickeln. In einer Pfanne mit der Nahtseite zuerst anbraten und so lange weiterbraten, bis der Bacon rundherum cross ist. Auf einer Platte anrichten.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	3 g
Energie	43 kcal
Fett	3 g
Protein	2 g

🕒 18 Minuten

⊕ 24 Stück