



## Vegane Datteln im "Speckmantel"

### Zutaten

- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 3 EL Maggi Würze (125 g Flasche)
- 2 TL Knoblauchpulver
- 1 EL THOMY BBQ Sauce
- 1 EL Ahornsirup
- 0,5 TL Paprikapulver, geräuchert
- 8 Blätter Reispapier
- 24 Datteln, getrocknet u. entsteint

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für den "Speck" eine Marinade herstellen: Dafür Sonnenblumenöl mit Maggi Würze, Knoblauchpulver, BBQ Sauce, Ahornsirup und Paprikapulver in einer Schüssel verrühren und beiseite stellen.
3. Je zwei Blätter aufeinander legen und mit einer Schere in 3 cm breite Streifen schneiden.
4. Zwei gleich große Reispapierstreifen kurz in eine Schüssel mit Wasser tauchen und aufeinander legen, damit sie zusammenkleben. Den Vorgang mit allen Streifen wiederholen.
5. Die aufgeweichten Streifen mit einem Pinsel von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen.
6. Auf jeden Streifen eine Dattel legen und aufrollen. Mit der Nahtseite auf das Backblech legen und im Ofen ca. 7 Minuten knusprig backen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	7 g
Energie	47 kcal
Fett	2 g
Protein	0 Gramm

🕒 24 Minuten

⊕ 24 Stück