

Flambierte Espresso-Backpflaumen im Speckmantel



[caption id="attachment_18315" align="aligncenter" width="500"]



...flambierte Backpflaumen mit dem

besonderen Aroma...[/caption]

Das besondere Etwas...

Dieser Snack ist ein absoluter Geheimtipp. Das Besondere ist dabei die Marinade. Denn, wenn Backpflaumen in Rotwein, Johannisbeersaft (und/oder Apfelsaft) und etwas Espresso eingeweicht werden, bekommt das Ganze ein Aroma wie reifer Portwein.

Die aromatisierten Backpflaumen werden mit hauchdünnem Speck ummantelt und dann im Ofen knusprig gebacken. Vor dem Servieren noch ein wenig flambieren, mit Rosamarin parfümieren und mit etwas Einweichflüssigkeit ablöschen, damit sie schön glänzen. Der perfekte Snack.

Hier die komplette Rezeptur:

Zutaten

- 16 Backpflaumen
- 16 Scheiben Speck
- 100 ml Johannisbeersaft oder Apfelsaft
- 50 ml Espresso
- 100 ml Rotwein
- 4 cl Zwetschgenwasser
- 1 EL Butter

Zubereitung

Backpflaumen in ein hohes Gefäß geben und mit heißem Kaffee übergießen. 5 Minuten einwirken lassen, dann Johannisbeersaft und Rotwein hinzugeben. Eine Stunde stehen lassen.

Jede Backpflaume in eine Scheibe Speck einwickeln und mit der Specknaht auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit 4 cl Zwetschgenwasser flambieren. 1 EL Butter hinzugeben, mit 5 EL von der Marinierflüssigkeit ablöschen und kurz schwenken. Sofort servieren.

