



Datteln im Speckmantel

mit Thüringer Schinkenspeck – aus dem Airfryer

Zutaten für 2 Personen:

150 g WOLF Thüringer Schinkenspeck

15 getrocknete Datteln ohne Kern

15 blanchierte Mandelkerne

So wird's gemacht:

1. Thüringer Schinkenspeck in möglichst dünne Scheiben schneiden. In jede Dattel einen Mandelkern stecken und die Dattel fest mit einer Scheibe Schinkenspeck umwickeln.

2. Die vorbereiteten Datteln in den Korb des Airfryers oder der Heißluftfritteuse geben. Bei 180 °C etwa 10 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Zeit den Korb einmal gut durchschütteln.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben