

Mandelaprikosen im Baconmantel

ein leckeres Fingerfood oder ein Amuse Gueule



Zutaten für 20 Portionen:

20 Aprikose(n), getrocknet
20 Mandel(n), ganz
10 Scheiben Bacon

Aprikosen bis etwas über die Mitte aufschneiden, einen Mandelkern hinein geben und die Frucht zusammendrücken.

Baconscheiben halbieren, Aprikosen stramm darin einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Diese Päckchen in eine beschichtete, kalte Pfanne ohne Fettzugabe legen, bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braun braten und heiß servieren.