

Datteln im Speckmantel aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 14 Stück:

- 14 Datteln (ohne Kern)
- 50 g Frischkäse
- 100 g Bacon (7 Scheiben)

Außerdem:

- 14 Zahnstocher



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Datteln bis zur Mitte längs auf.
2. Fülle den Frischkäse hinein. Das geht mit einem kleinen Löffel oder ganz einfach auch mit einem Spritzbeutel. Klappe die Datteln dann wieder zusammen.
3. Halbiere die Baconscheiben und wickel die Datteln darin ein. Stecke einen Zahnstocher durch, damit alles gut hält. Lege die gefüllten Datteln in den Garkorb deiner Heißluftfritteuse. Backe sie etwa 10 Minuten bei 180 Grad.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

