

Flambierte Espresso-Backpflaumen im Speckmantel



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.