

Flambierte Rotwein-Backpflaumen im Speckmantel



Zutaten:

- 16 Backpflaumen (große Softpflaumen)
- 16 Scheiben Speck vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A.
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml Badischer Rotwein g.U.
- 4 cl Schwarzwälder Zwetschgenwasser g.A.
- 16 Holzspießchen



Zubereitung

Die Backpflaumen in eine kleine Schüssel oder in ein hohes Gefäß geben. Apfelsaft und Rotwein in einem kleinen Topf erwärmen und über die Backpflaumen gießen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Speckscheiben auf der Arbeitsfläche auslegen. Jede Backpflaume straff in eine Speckscheibe einwickeln und auf ein Backblech legen. Die Specknaht sollte unten liegen, damit die Röllchen fest umschlossen bleiben. Die Backpflaumen im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit 4 cl Zwetschgenwasser begießen und flambieren.

Sobald die Flammen erloschen sind, mit etwas Marinier-Flüssigkeit ablöschen und kurz schwenken, damit die Speck-Backpflaumen schön glänzen.

Die warmen Speck- Backpflaumen mit Holzspießchen servieren.