

MARONI IM SPECKMANTEL



10	Stk	Maronen (fertig gekocht bzw. gebraten)
10	Stk	Zahnstocher (zum Fixieren)
10	Schb	Speck (in Scheiben, mager)

- 1 Den Grill vorbereiten. Die Speckscheiben auf die Arbeitsfläche legen und jeweils eine Maroni am Ende einer Scheibe Speck auflegen.
- 2 Nun fest zusammen rollen und mit Zahnstochern fixieren.
- 3 Für 10 Min. bei 200°C auf den heißen Grill legen oder in das Backrohr, bis der Speck knusprig ist.

karamellisierte Maronen: Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker dazu und rundherum mit dem Zucker in der heißen Pfanne überziehen.