



Kandierter Bacon

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------|--------|
| Brauner Zucker | 200 g |
| Weizenbier | 100 ml |
| Bacon | 400 g |
| Chili, gemahlen | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, Rohrzucker und Bier zugeben und ca. 2 Min. kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Bacon auf Backblech mit Backpapier auslegen und von beiden Seiten mit dem Biersirup einpinseln, eine Prise Chili darauf verteilen und im Ofen ca. 10 Min. backen. Nach ca. 5 Min. Bacon umdrehen und weitere 5 Min. backen.
3. Kandierten Bacon auf dem Kuchengitter ca. 10 Min. auskühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 620 kcal |
| Kohlenhydrate | 51 g |
| Eiweiß | 13 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 40 g |