



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