

Candy Bacon

Als Garnitur zum (rauchigen) Whisky!

Und so geht's (Menge für 4 Scheiben Bacon):

Mischt in einem Schälchen 5 TL braunen Rohrzucker, 1 TL „rische's Bratenduft“ und 2 TL Whisky (am besten den, den ihr auch im Glas habt). Alles gut verrühren.

Baconscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die obere Seite mit der Zuckermasse bestreichen.

Bacon im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 6-8 Minuten knusprig backen, dann Scheiben umdrehen, die andere Seite mit der restlichen Würzmischung bestreichen und nochmals ca. 6 Minuten in den Ofen. Passt auf, dass es nicht zu dunkel wird!

Baconscheiben danach abkühlen und fest werden lassen und zu einem Gläschen eures (rauchigen) Lieblingswhiskys servieren. Die Auswahl überlassen wir euch. Bei uns war's ein schottischer Single Malt :-)

Die Gewürzaromen und der rauchige Paprika in „rische's Bratenduft“ passen wunderbar zum Whisky!

TIPP: Natürlich könnt ihr den Candy Bacon auch ohne Whisky knabbern oder als Garnitur für Salate oder Suppe einsetzen.