

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

CANDY BACON

Ahorn · Balsamico · Chili

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Ahorn · Balsamico · Chili

Ansatz: 200 g Bacon · als Topping oder Snack

01 **VORBACKEN**

200 g Bacon in ca. 2 mm dicken Scheiben auf ein Blech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten vorbacken.

02 **GLASUR**

40 g braunen Zucker, 30 g Ahornsirup, ½ TL Balsamico und 1 Messerspitze Cayenne verrühren. Gleichmäßig auf dem vorgebackenen Bacon verteilen.

03 **KARAMELLISIEREN**

Weitere 15–20 Minuten backen, dabei gegen Ende regelmäßig kontrollieren. Vorsichtig wenden und je nach Bräunung weitere 5–10 Minuten backen. Zucker soll karamellisieren, nicht verbrennen.

04 **ABKÜHLEN**

Streifen mit einer Zange lösen und auf frischem Backpapier etwas abkühlen lassen. Die heiße Glasur nicht mit den Fingern berühren. Beim Abkühlen wird sie fester.

05 **SERVIEREN**

Lauwarm oder ausgekühlt als Snack reichen. Für Burger und Salate in Stücke brechen. Nicht luftdicht verschließen, solange der Bacon noch warm ist.



**Süß. Salzig.
Knusprig.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Ansatz: 200 g Bacon · als Topping oder Snack

01 EINKAUF

- ☐ **200 g Bacon, ca. 2 mm dick**
Alternative: dicker Frühstücksspeck; Backzeit anpassen.
- ☐ **40 g brauner Zucker · 30 g Ahornsirup**
Alternative: weißer Zucker; Honig verändert Bräunung und Geschmack.
- ☐ **½ TL Balsamico · Cayenne nach Geschmack**
Alternative: milder Essig; geräuchertes Paprikapulver statt Chili.

02 ZUBEHÖR

BACKOFEN + BLECH

Alternative: Blech mit Rand fängt austretendes Fett auf.

BACKPAPIER + ZANGE

Alternative: Dauerbackmatte; Pfannenwender.

SCHÜSSEL + PINSEL

Alternative: Löffel zum Verteilen der Glasur.

VOR DEM START

Die 200 g Bacon sind ein Gesamtansatz zum Teilen oder Garnieren. Früh kontrollieren: Speckdicke und Ofen beeinflussen die Backzeit stark.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.