

# Bacon-Candy mit Pflaumenmus

## Zutaten:

100 g Bacon  
0,5 TL Cayennepfeffer  
4 TL Pflaumenmus  
1 TL Zimt  
30 ml Ahornsirup

## Zubereitung

- Pflaumenmus, Ahornsirup, Cayennepfeffer und Zimt zu einer Paste verrühren.
- Den Grill auf ca. 180 Grad vorheizen und den unbestrichenen Bacon schon mal für fünf Minuten bei geschlossenem Deckel hinein legen, da man den Bacon besser bestreichen kann, wenn er etwas vorgegart ist.
- Anschließend den Bacon mit dem Pflaumenmus bepinseln und den Deckel für 20 Minuten schließen. Danach den Bacon wenden und erneut bepinseln.
- Nach weiteren 10 bis 15 Minuten ist der Bacon fertig und kann nach einer kurzen Auskühlphase verzehrt werden.