

## Devils Eyes

Wer es gerne herzhaft mag und nach einem leckeren Snack zum Bier oder Wein sucht, könnte hier süchtig werden. Die Devil's Eyes mit Bacon Jam sind herzhaftes Gebäck, das je nach Anzahl der verbackenen Jalapenos auch recht scharf daherkommen können. Überrascht eure Lieben doch mal mit selbst gebackenen Knabbereien. Idealerweise backt ihr sie schon zu Hause vor. Wer einen Backofen im WoMi hat, kann sie natürlich auch frisch zubereiten, benötigt dann allerdings auch ein Handrührgerät für den Mürbeteig.



### Zutaten für ca. 20-25 Kekse:

#### Mürbeteig:

250 gr. Mehl  
150 gr. Weiche Butter  
1 TL Salz  
1 EL Zucker  
1 EL Milch  
½ TL Chiliflocken  
Jalapenos

#### Bacon Jam:

100 gr. Bacon Würfel  
1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe  
2 EL Tomatenmark  
2 EL Balsamico Essig  
50 gr. brauner Rohrzucker  
1 Prise Zimt  
½ TL Pfeffer

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Kurz nochmals mit den Händen durchkneten
2. Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen
3. In der Zwischenzeit die Baconwürfel ggf. kleiner schneiden, sowie Zwiebel und Knoblauch würfeln
4. Alle Zutaten für die Bacon Jam in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen
5. Backofen auf 175°C, Umluft vorheizen
6. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in Scheiben schneiden. Zu runden Talern formen und in der Mitte eine schön große Mulde formen
7. Die Mulden mit der abgekühlten Bacon Jam füllen
8. Die gefüllten Devil's Eyes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 25 Minuten im Ofen goldbraun backen

Der „Teufel“ versteckt sich in den Jalapenos, die im Mürbeteig verbacken werden. Die Kombination aus scharfem Mürbeteig mit der fruchtigen Bacon Jam macht den Suchtfaktor bei diesem Snack aus. Von daher einfach mal ein wenig mit der Anzahl der Jalapenos spielen, eine gewisse Grundscharfe ist gewollt.

**TIPP:** Bereitet gleich doppelte Menge von der Bacon Jam zu. Sie schmeckt auch sehr lecker als schneller Snack oder Appetizer auf Baguette oder Kräckern!