

Fruit Balls

Zutaten:

- 1 kg Hack halb & halb
- 700 g Bacon
- 1 Dose Aprikosen
- Aprikosenmarmelade
- Frischkäse
- Salz
- Pfeffer
- BBQ Sauce nach Wahl

Die Aprikosen abtropfen lassen und in der Mitte je einen Teelöffel Frischkäse und Marmelade positionieren. Das Hack mit Salz und Pfeffer würzen und um die Aprikose wickeln und mit Bacon einwickeln. Den Grill auf 180 °C indirekt vorheizen und die Fruit Balls für 35 Minuten auflegen. Anschließend mit einer BBQ Sauce nach Wahl diese bepinseln und weitere 10 Minuten grillen lassen.

