

Rezept für englische Mince Pies

Zutaten für eine 600 ml Mincemeat Füllung

75 g	brauner Zucker
50 ml	Brandy oder dunkler Rum
300 g	Preiselbeeren
150 g	Rosinen
	abgeriebene Schale einer Orange
1 TL	Zimt gemahlen
1 TL	Ingwer gemahlen
1/2 TL	gemahlene Nelken
ein paar	Tropfen Mandelextrakt
1/2 TL	Vanilleextrakt
2 EL	Honig



Alle Früchte kleinschneiden und in einer Schüssel mit den Gewürzen mischen. Den Zucker mit den flüssigen Zutaten vermengen und über die Früchtemischung geben. Die Mischung abdecken und mindestens eine Nacht ziehen lassen.

Zutaten für den Teig

260 g	weiche Butter
375 g	Mehl
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 großes	Ei
1	Ei zum Bestreichen
etwas	Puderzucker

Zubereitung

Ofen auf 220 °C vorheizen.

Mehl und Butter in eine Schüssel geben, Zucker und 1 Ei dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Teig abdecken und 10 Minuten kühl stellen. Nach 10 Minuten den Teig auf einer gut bemehlten Fläche dünn ausrollen und etwa 10 cm große Kreise ausstechen. Diese in eine Muffinform geben und mit je einem Löffel Mincemeat füllen. Den restlichen Teig neu ausrollen und etwa 7 cm große Kreise ausstechen und die Pies damit gut bedecken. Das zweite Ei verquirlen und die Pies damit bestreichen.

Etwa 20 Minuten im Ofen backen, danach abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Hinweis

Rezept für ca. 15 Stück.

Preiselbeeren und Rosinen können mit Trockenobst oder auch mit Nüssen gemischt werden, Gesamtmenge jedoch 450 g.