

Mince Pies



Einkaufsliste:

Boden
200-230g Mehl
120g Butterschmalz
50g Puderzucker
1EL Vanillezucker
Prise Zimt
1-2EL Milch

Mince Meat Füllung
125g getr. Datteln
125g getr. Cranberries
1 Apfel
1EL Zitronensaft
1 kleines Stück Ingwer
50g gehackte Mandeln
1EL Butterschmalz
1TL Brandy oder Rum
80g Zucker

So wird's gemacht

Für den Boden Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, Zimt und Butterschmalz in eine Schüssel geben und gut verrühren, nach und nach etwas Milch hinzugeben bis ein gut ausrollbarer Teig entsteht. Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Derweil die Füllung vorbereiten. Datteln und Cranberries fein hacken. Butterschmalz in einen Topf geben und Zucker und Mandeln hinzufügen, leicht karamellisieren. Die restlichen Zutaten hinzugeben, gut verrühren und ziehen lassen. Wer keinen Alkohol möchte, gibt nur etwas Milch hinzu.

Etwas mehr als die Hälfte des Teigs ausrollen, Kreise ausstechen und diese in ca. 12 bemehlte Muffinförmchen geben, leicht andrücken. 1EL Mince Meat Füllung auf den Boden geben. Die andere Hälfte Teig ausrollen, kleine Kreise passend zur Größe der Formen ausstechen und über die Füllung geben, an den Seiten mit einer Gabel andrücken. Aus dem restlichen Teig kleine Deko-Elemente stechen, auf die Pies legen, den Teig mit einer Gabel einstechen, sodass der Dampf während des Backens entweichen kann.

Bei 180°C 15-20 Minuten backen, abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form drücken, zur Not einen Esslöffel zur Hilfe nehmen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.