drehscheibe

Küchenträume

Johns britische Mince Pies

Für etwa 16 Pies

Zutaten Teig

375 g Mehl
260 g zimmerwarme Butter
125 g Zucker
2 Eier

Zutaten Füllung

ca. 600 g Mincemeat (süße Mischung aus klein gehacktem Trockenobst, Weinbrand und Gewürzen, gibt es in britischen Shops oder im Internet)
2 Satsumas
1 Apfel
Schale einer Zitrone
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl und Butter in einer Schüssel zu Krümeln verkneten. Zucker und 1 Ei dazugeben und vermischen. Auf einer bemehlten Fläche die Masse zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank legen.

Das Mincemeat in eine Schüssel geben. Satsumas und Apfel klein würfeln und mit der Zitronenschale dazugeben.

Den Ofen auf 220°C (Umluft) vorheizen. Den Teig 3 mm dick auf der bemehlten Fläche ausrollen. Etwa rund 16 Stücke mit 10 cm Durchmesser (z.B. mit einem Glas) ausstechen und in ein Muffinblech legen. Außerdem 16 Deckel mit einem Durchmesser von etwa 7 cm ausstechen. Etwas Füllung auf den Bodenteil geben, den Deckel draufsetzen und mit dem Rand verschließen und mit etwas Eigelb bestreichen. Dann in den Deckel mit einem Messer etwas einschneiden.
Für 15-20 Minuten backen, bis die Pies goldbraun sind. Auskühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Merry Christmas!