

REZEPT FÜR MINCE PIES BRITISCHE WEIHNACHTSKÜCHLEIN



MINCE PIES BRITISCHE WEIHNACHTSKÜCHLEIN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12-15 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 150 g Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 70 g SweetFamily Puderzucker
- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Ausrollen
- Fett oder Papiermuffinförmchen für die Formen
- 1 Glas Mincemeat (ca. 330 ml, siehe Tipp)
- Zuckerdekor nach Belieben



433

ZUBEREITUNG

257

Kcal

pro Stück (bei
15) ca.

3

Gramm

Eiweiß

32

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

1. Butter würfeln. Ei trennen. Eigelb, Butter, 50 g Puderzucker, Mehl, Mandeln und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf 1-2 EL kaltes Wasser zufügen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen. Eiweiß ebenfalls kalt stellen.

2. Backofen auf [200 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Teig auf etwas Mehl 3 mm dünn ausrollen. Mit einem gewellten Ausstecher Kreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. 12-15 gefettete oder mit Papiermuffinförmchen ausgelegte Vertiefungen von Muffinblechen damit auskleiden. Mincemeat darauf verteilen.

3. Übrigen Teig zu Sternen oder Kreisen ausstechen. Unterseiten mit etwas verquirltem Eiweiß bepinseln, auf die Pies legen und gut andrücken. Kreise in der Mitte einschneiden, damit der Dampf abziehen kann. Pies mit übrigem Eiweiß bepinseln und im heißen Ofen 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen, aus den Formen lösen und nach Belieben mit übrigem 20 g Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerdekor verzieren.

Tipps:

Mincemeat ([hier geht es zu unserem Rezept dafür](#)) ist eine klassische Mischung aus Apfel, Trockenfrüchten, Zucker und Cider, mit der Pies gefüllt werden. Im Mittelalter enthielt die Mischung traditionell noch Fleisch, daher der Name.