Rezept: Mince Pies

Mince Pies gehören in Großbritannien zur Weihnachtszeit wie der Schnee zum Schlitten. Dabei handelt es sich um kleine, mit Trockenobst gefüllte Küchlein, die in einer Schale aus Mürbeteig gebacken und dann mit (Brandy)Butter (Brandy natürlich nur für die Erwachsenen) gegessen werden.

Früher (Mince Pies gibt es seit über 500 Jahren) waren die Küchlein mit Fleisch gefüllt. Eine Zeitlang galten sie als Statussymbol und die Reichen und Adeligen versuchten sich gegenseitig mit ihren Rezepten zu überbieten.

Die ursprünglichen Mince Pies waren oval und nicht rund geformt – das sollte an die Krippe des kleinen Jesus-Babys erinnern.

Wenn Ihr selber einmal Mince Pies machen möchtet, braucht Ihr:

Für den Teig - 300g Mehl - 150g Butter in kleinen Stücken - 50g Puderzucker - 1 Eigelb - 50g gehackte Mandeln - 1 Prise Salz Und: Muffinblech / Muffin-Förmchen für 18 Küchlein	Für die Fruchtfüllung (280g) - 300g gemischtes Trockenobst - 200g Aprikosenmarmelade

Und so geht's:

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen
2. Trockenobst und Marmelade in einem kleinen Topf erhitzen, bis beides zu einem obstigen Brei wird
3. 200g Mehl und 100g Butter in dem Mixer geben und solange rühren, bis keine Butterklumpen mehr übrig sind
4. Eigelb und 2 Teelöffel Wasser langsam hinzufügen und weiter mixen
5. Den Teig nun sehr dünn ausrollen und etwa 15 Kreise mit einem Umfang von ca. 8 cm ausstechen / ausschneiden
6. Die Teigkreise werden nun einzeln in Muffin-Formen gelegt – der Rand sollte dabei etwas nach oben gebogen sein, sodass eine kleine Schale entsteht.
7. Nun das Obst in den Schalen verteilen und für 5 min in den Backofen stellen.
8. 100g Mehl, 25g Puderzucker, 50g Butter und die Mandeln zu einem krümeligen Teig kneten.
9. Mince Pies aus dem Ofen holen und mit Teigkrümeln bedecken.
10. Mince Pies für weitere 15min in den Ofen stellen und backen, bis sie golden sind.
11. Die Mince Pies können mit Puderzucker oder Brandy Butter (für die Erwachsenen) gegessen werden.

Brandybutter:

125g Butter, 125g Puderzucker, 2 Teelöffel kochendes Wasser, 3 Teelöffel Brandy