

Rezepte für die perfekten Mince Pies zum Kinostart von

Disney
MARY
POPPINS'
RÜCKKEHR

Gezaubert von [Nicoles Zuckerwerk](#)



Zutaten für die Füllung (für 12 Mince Pies):

1 Apfel
50g getrocknete Aprikosen
25g Orangeat
25g Zitronat
100g getrocknete Cranberries
40g Rosinen
30g gehackte Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, etc.)
60ml Orangenlikör
Schalenabrieb 1/2 Zitrone
Schalenabrieb 1/2 Orange

Saft einer 1/2 Zitrone
1 EL Honig
1 TL Zimt
1/4 TL gem. Nelke
1/4 TL gem. Muskatnuss
40g braunen Zucker

Zutaten für den Teig:

185 g kalte Butter
250 g Mehl
1/2 TL Salz
1 TL Zucker
1 Eigelb (M)

1 Ei und etwas Milch zum Einstreichen + Puderzucker zum Bestäuben

Und so geht's:

Am Tag zuvor wird die Füllung zubereitet. Die gehackten Nüsse fettfrei in einer beschichteten Pfanne anrösten. Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Die Aprikosen ebenfalls fein würfeln und zusammen mit den Nüssen, dem Apfel und den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Die Schüssel abdecken und die Füllung mind. 24 Stunden ziehen lassen.

Am nächsten Tag wird der Teig zubereitet. Hierzu wird die kalte Butter in Würfel geschnitten und mit Mehl, Salz, Zucker und dem Eigelb zügig zu einem glatten Teig verarbeitet. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Tartelette-Förmchen (ca. 7,5 cm Durchmesser) oder alternativ ein Muffinblech fetten und bemehlen.

Nach der Kühlzeit wird der Teig noch einmal kurz durchgeknetet und auf eine Dicke von 3 mm ausgerollt. Mit einem runden etwa 8 cm großen Ausstecher Kreise ausstechen - der Ausstecher muss etwas größer wie die Form sein, damit der Teig bis kurz unter den Rand der Tartelette-Förmchen reicht.

Die ausgestochenen Kreise nun in die Förmchen drücken und 2 TL der Füllung hineingeben. Die Flüssigkeit der Füllung übrig lassen, diese wird nicht benötigt. Den restlichen Teig zusammenkneten und erneut ausrollen. Hieraus nun Motive, wie z. B. Sterne ausstechen und auf die Oberfläche der Mince Pies legen.

Das Ei mit etwas Milch verquirlen und die Oberfläche damit einstreichen. Mince Pies etwa 23 bis 25 Minuten goldgelb backen. In der Form auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Nachbacken und eine wunderschöne Weihnachtszeit wünscht euch
Eure Nicole

MARY POPPINS´ RÜCKKEHR startet am 20. Dezember 2018 in den deutschen Kinos!