



Mince Pies

Kleine Sterne, große Vorfreude

Sie duften nach Orange, Gewürzen und diesem ganz eigenen britischen Adventsgefühl. Mince Pies sind kleine, mürbe Versprechen darauf, dass Weihnachten jetzt wirklich begonnen hat.

Das brauchst du

- 250 g Mehl · 125 g kalte Butter · 60 g Zucker · 1 Ei · 1 Prise Salz
- ca. 300 g Mincemeat; alternativ Trockenfrüchte, fein gewürfelter Apfel, Orangenschale, Zimt und brauner Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

So geht's

1. Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz rasch einen glatten Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen.
2. Teig ausrollen, kleine Förmchen auskleiden, Mincemeat einfüllen und mit ausgestochenen Sternen bedecken.
3. Bei 190 °C Ober-/Unterhitze 18-22 Minuten goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



UNSER CHRISTMAS-TIPP

Am schönsten schmecken sie noch leicht warm - mit Tee, Kerzenlicht und einer Playlist, die schon ein bisschen zu früh Weihnachtslieder spielt.



Good food · warm lights · a little taste of a brighter Christmas