

Mince pies
Engelske julekager



Ca. 20 stk.

Tilberedningstid: 1 time og 30 min. + hviletid til fyld

INGREDIENSER

Fyld

- 1 revet æble
- 80 g rosiner
- 30 g korender
- Revet skal af 1 appelsin (øko)
- 25 g mandelflager
- 40 g brun farin
- Revet skal og saft af 1/4 citron (øko)
- 1 spiseskefuld frossent smør (revet)
- 1 tsk. mel
- 1/2 spsk. brandy eller rom
- 1/4 tsk. stødte nelliker
- 1/2 tsk. stødt kanel
- 1/2 tsk. stødt muskatnød

Dej

300 g hvedemel
1/2 tsk. bagepulver
1/2 tsk. salt
150 g smør
lidt koldt vand

SÅDAN GØR DU

Fyld

- Skræl og riv æblet og hak rosiner, korender, appelsinskal og mandelflager groft.
- Tilsæt de øvrige ingredienser og rør sammen.
- Lad blandingen trække tildækket et koldt og mørkt sted i 2-3 dage. Rør et par gange om dagen.

Dej

- Sigt melet og tilsæt bagepulver og salt.
- Smuldr smørret i melet, indtil det ligner brødkrummer, og saml dejen hurtigt med lidt koldt vand. Undgå at ælte dejen.
- Stil dejen i køleskabet i ca. 30 minutter.
- Rul dejen ud til en tynd plade og udstik 40 runde skiver.
- Læg en skefuld mincemeat på halvdelen af skiverne og brug den anden halvdel som låg. Luk kanterne godt. Kagerne kan også laves i muffinforme.
- Pensl med mælk og bag i 15-20 min. ved 220 grader til kagerne er gyldenbrune.

Serveres lune og drysses med flormelis (brug en sigte). Kagerne kan også pyntes med et mønster.



Mincemeat: Tidligere bestod fyldet både af hakket kød (eng. Mincemeat) og frugt.