



MINCE PIES miodowekrolestwo.com

Składniki na nadzienie (mincemeat), do babeczek zużyczesz połowę:

- 250 g suszonej żurawiny,
- 250 g rodzynek (mogą być różne, np. zwykłe i sułtańskie),
- 100 g kandyzowanych czereśni,
- 200 g suszonych moreli,
- 30 g kandyzowanego imbiru,
- 2 zielone jabłka, (np. odmiany Ligol),
- sok i skórka z 1 pomarańczy,
- sok i skórka z 1 cytryny,
- 30 – 50 g migdałów,
- 100 g brązowego cukru,
- 100 g masła,
- 100 ml brandy lub rumu,
- 2 łyżki cynamonu,
- 1/2 łyżeczki: mielonego imbiru, świeżo startej gałki muszkatołowej, mielonych goździków i mielonego ziela angielskiego.

Wykonanie nadzienia:

1. Cytrynę i pomarańczę sparz wrzątkiem, a następnie zetrzyj skórkę i wyciśnij sok z owoców.
2. Suszone owoce oraz migdały posiekaj na mniejsze kawałki, maksymalnie 0,5 cm (migdały nieco drobniej).
3. Jabłka dokładnie umyj, pozbaw gniazd nasiennych i pokrój w drobną kostkę. Nie musisz obierać ich ze skórki.
4. Do garnka włóż masło, cukier i przyprawy, rozpuść tłuszcz na średnim ogniu.
5. Przełóż do masła wszystkie pozostałe składniki: owoce, sok, alkohol, przyprawy. Zagotuj całość, a następnie zmniejsz ogień na minimalny i pogotuj masę jeszcze przez około 20 minut, aż owoce zmiękną i wchłoną płyn. Od czasu do czasu warto przemieszać mincemeat, aby nic się nie przypaliło. Pozostaw mincemeat do ostygnięcia, a potem przełóż do słoiczków.

Składniki na kruche ciasto:

- 300 g mąki pszennej,
- 190 g schłodzonego masła,
- 10 g smalca,
- 2 żółtka,
- 50 g cukru pudru,
- szczypta soli.
- dodatkowo: rozbełtane jajko do posmarowania babeczek przed pieczeniem + cukier puder do posypania mine pies.

Wykonanie ciasta i pieczenie babeczek:

1. Mąkę i cukier przesiej, masło pokrój na mniejsze kosteczki.
2. Wrzuć sypkie składniki z tłuszczem do robota kuchennego i zmiksuj krótko do uzyskania konsystencji piasku. Możesz też posiekać wszystkie składniki nożem aż uzyskasz drobną kruszonkę. Pamiętaj jednak by pracować szybko, aby masło się nie rozpuściło.
3. Do kruszonki dodaj żółtko i zagnieć szybko ciasto.
4. Uformuj z masy kulę i spłaszcz ją, a następnie owiń w folię i wstaw do lodówki na co najmniej 1 godzinę.
5. W czasie kiedy ciasto się chłodzi, możesz wysmarować foremki tłuszczem i posypać je delikatnie mąką albo bułką tartą. Taką foremkę warto włożyć do lodówki, aby była schłodzona – będzie lepiej trzymała kształt ciastek.
6. Po upływie godziny, wyjmij ciasto i rozwałkuj je na grubość około 3 – 4 mm na podsypanej mąką stolnicy.
7. Wytnij z ciasta okręgi nieco większe niż średnica spodu foremki na babeczkę. U mnie średnica foremki wynosiła 6 cm, więc moje kółka wycięłam o średnicy około 10 cm, aby zapas mógł stanowić brzegi ciastka. Ze skrawków ciasta wytnij gwiazdki lub inne ozdoby, którymi chcesz udekorować mince pies. Najwygodniej jest użyć małych foremek do pierniczków czy innych ciastek, ale bez nich też dacie radę. Swój wzór gwiazdki wycięłam z kartonu i wycinałam kształty nożem, więc udowadniam, że można to zrobić :).
8. Wylep foremki okręgami z ciasta – dociśnij krawędzie i spód, a następnie nakłuj spody widelcem. Nałóż w środek nadzienie, około 1 łyżki do każdego ciastka lub więcej w zależności od rozmiarów Twoich foremek, nie muszą być wypełnione po brzegi. Wierzch udekoruj gwiazdkami.
9. Wstaw tak przygotowane surowe ciastka do lodówki na 20 minut – wszystko po to, aby były dobrze schłodzone przed włożeniem ich do piekarnika. Możesz posmarować wierzch mince pies mlekiem albo rozbełtanym jajkiem, aby ciasto ładnie się zarumieniło w czasie pieczenia, ale nie jest to konieczne.
10. Piecz ciastka w temperaturze 180 – 200 stopni przez około 20– 30 minut do uzyskania złocistego koloru, a następnie pozostaw je na kratce do ostygnięcia. Gdy mince pies ostygną, możesz posypać je cukrem pudrem.