REZEPT FÜR MINCEMEAT BRITISCHE APFEL-ROSINEN-KUCHENFÜLLUNG

MINCEMEAT BRITISCHE APFEL-ROSINEN-KUCHENFÜLLUNG

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 3 Gläser à ca. 330 ml | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 800 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 2 EL Zitronensaft
- 250 ml trockener Cider
- 250 g SweetFamily Rohrzucker
- je ½ TL Lebkuchengewürz und gemahlener Zimt
- 300 g Rosinen oder Sultaninen
- 125 g Korinthen
- je 30 g gewürfeltes Orangeat und Zitronat
- 75 g gehackte Mandeln
- 3 EL Whisky oder Weinbrand

689

ZUBEREITUNG

340	2	66	5
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Äpfel schälen, entkernen, grob würfeln und mit Zitronensaft mischen. Cider und Rohrzucker aufkochen, bis sich der Zucker löst. Äpfel und übrige Zutaten bis auf Whisky oder Weinbrand zufügen und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt 15 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren.

2. Masse offen unter Rühren weitere 3-5 Minuten dicklich einköcheln lassen. Whisky oder Weinbrand unterrühren. Mincemeat sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Mincemeat ist die klassische Füllung für Mince Pies, eine Weihnachtsspezialität von den britischen Inseln (siehe unser Rezept dafür). Im Mittelalter enthielt es traditionell noch Fleisch, daher der Name.

Mincemeat schmeckt auch im Trifle oder als Topping auf Eis oder Pfannkuchen. Es hält sich im geschlossenen Glas im Kühlschrank einige Wochen und kann daher für Weihnachten entspannt im Voraus zubereitet werden.

Noch aromatischer schmeckt es, wenn ihr die Zitrusschalen selbst kandiert – hier geht es zu unserem Rezept.