

MINCEMEAT BRITISCHE APFEL-ROSINEN-KUCHENFÜLLUNG



Großbritannien

Wusstest du, dass...

Wusstest du, dass in dieser fruchtigen Kuchenfüllung im Mittelalter tatsächlich Fleisch steckte? Nach und nach wurde es weggelassen, heute ist die traditionelle „Mincemeat“-Füllung eine Mischung aus Äpfeln, Trockenfrüchten, Zucker und Cider, oft abgerundet mit etwas Whisky oder anderem Alkohol. Sie schmeckt in knuspriger Mürbeteighülle als klassische Mince Pies, aber auch als Topping auf Pfannkuchen oder zu Müsli.

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



171

ZUBEREITUNG

340

Kcal

Pro 100 ml ca.

2

Gramm

Eiweiß

66

Gramm

Kohlenhydrate

5

Gramm

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

MINCEMEAT BRITISCHE APFEL-ROSINEN- KUCHENFÜLLUNG

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 Zitruschalen selbst kandiert - [hier geht es zu unserem Rezept](#).

Obst: Apfel