

Mini Mince Pies mit Mandeln und Walnüssen

- *Zubereitungszeit 60 Minuten*
- *Vorbereitungszeit: 30 Minuten*
- *Gesamtzeit: 90 Minuten*

Zutaten

Zutaten für den Waffelteig:

- 2 Äpfel (zB Sorte Elstar)
- 2 Orangen
- 100 ml Apfelsaft
- 30 g Seeberger Mandeln
- 30 g Seeberger Walnusskerne
- 100 g Seeberger Sultaninen
- 30 g Seeberger getrocknete Aprikosen
- Saft einer ganzen Zitrone
- 30 g Seeberger Cranberries
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Muskat
- 50 g brauner Zucker
- 50 ml Brandy/Rum

Zutaten für den Teig:

- 175g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei Größe M
- Weiche Butter zum Einpinseln
- 1 Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung

1. Die Äpfel schälen und würfeln. Die Orange filetieren.
2. Alle Zutaten für die Füllung in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln. Für 30 Minuten auf niedriger Hitze einkochen.
3. Zum Schluss einen Schuss Brandy dazugießen und nochmals 5 Minuten köcheln.
4. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
5. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
6. Den Teig ausrollen und mit einem Förmchen Kreise ausstechen.
7. Die Muffinförmchen einfetten und mit den Teigkreisen auslegen.
8. Jede Muffinform mit der Mince Pie Mischung füllen.
9. Aus dem übrigen Teig Formen ausstechen und die Pies damit schließen.
10. Die Pies mit einem Eigelb bepinseln.
11. Auf jeden Pie eine ganze Nuss als Dekoration geben.
12. Bei 180°C 25 Minuten goldbraun backen.