Mince Pies (Engelske juleterter med fruktfyll)

Ingredienser



Paideig:
♥ 400 g hvetemel
♥ 2 ss melis
♥ 200 g smør
♥ ca. 0,5 dl appelsinjuice

Fyll (Mincemeat):
♥ 1 dl eplejuice eller eplecider
♥ 75 g brunt sukker
♥ 250 g eplebiter
♥ 50 g rosiner
♥ 50 g fiken
♥ 50 g svisker
♥ 50 g cocktailbær
♥ revet skall av 1 sitron
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ 1 ts kanel
♥ 0,5 ts muskat
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 0,5 ts nellik
♥ 2 ss brandy eller konjakk

Pensling:
♥ 1 egg

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Fyll (Mincemeat):
Start gjerne med å gjøre klart fyllet: Ha eplejuice (eller eplecider) i en middels stor kjele sammen med brunt sukker. Del epler og tørket frukt i mindre biter. Ha alle ingrediensene til fyllet i kjelen og la blandingen småkoke i ca. 30 minutter. Rør av og til og pass på at blandingen ikke svir seg. Det skal bli en tykk, mørk fruktmos.

Avkjøl i kjøleskapet.

Paideig:
Til paideigen has hvetemel og melis i en food processor. Tilsett smøret og kjør til det smuldrer seg fint i melet. Tilsett litt appelsinjuice om gangen, og bruk nok appelsinjuice til at deigen samler seg og får en fin, smidig konsistens.

Forming og steking:
Smør små paiformer eller sandkakeformer og kle dem med deig. Legg i en stor spiseskje fyll.

Kjevle ut resten av deigen og stikk ut stjerner som legges oppå fyllet. Pensle over deigen med sammenvispet egg.

Sett kakene på en stekeplate og stek dem midt i ovnen ved 220 °C i 10–15 minutter.

Avkjøl kakene før de forsiktig hvelves ut av formene. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Fyllet kan gjerne lages klart flere dager i forveien. Oppbevares på glass med lokk i kjøleskapet. Får du tak i ferdiglaget Mincemeat på glass (sjekk matmarkeder, delikatesseforretninger eller utenlandske matbutikker), kan du gjerne bruke det i stedet for hjemmelaget.

♥ Kakene er fine å fryse og tiner raskt. Gi dem gjerne et ekstra lite dryss med melis før servering, så ser de nylagde og delikate ut.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mince-pies-engelske-juleterter-med-fruktfyll