

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Eccles Cakes à la Jamie

(Sendung 17.12.2011)

Zutaten

- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- ½ frisch geriebene Muskatnuss
- 1 gestr. Tl Lebkuchengewürz (oder Mixed Spice)
- 5–6 El brauner Zucker
- 3 El Orangensaft
- 150 g gemischte Trockenfrüchte (Sultaninen, Aprikosen Cranberrys, Kirschen, Heidelbeeren)
- 2 St. eingelegter Ingwer und 1 Tl vom Sirup
- ½ Apfel
- 16 quadratische TK-Blätterteigplatten (ca. 12 x 12 cm)
- 1 Ei (Kl. M), verquirlt
- 300 g Käse (Lancashire, ersatzweise Pecorino)

Zubereitung

1. Das Lorbeerblatt im Mörser fein zerreiben. Zitronen- und Orangenschale abreiben. Mit Muskat, Lebkuchengewürz und 3 El braunem Zucker zum Lorbeerblatt geben und alles fein zerreiben. Orangensaft zugeben.
2. Aprikosen und Ingwer fein hacken, dann die Trockenfrüchte mit Ingwersirup und der Gewürzmischung in eine Schüssel geben.
3. Den Apfel 1 cm groß würfeln und unter die Trockenfrüchte mischen. Aus den Blätterteigplatten 16 Kreise (10 cm Ø) ausstechen. Je 1 El Füllung in die Mitte der Teigscheiben setzen, den Teig darüber verschließen und dabei die Ränder gut zusammendrücken.
4. Die Eccles Cakes mit der Öffnung nach unten auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und auf der Oberseite mit Ei bepinseln. Mit einem Messer dreimal einschneiden. Mit 2–3 El braunem Zucker bestreuen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 15–20 Minuten goldgelb backen. Mit etwas Käse servieren.

Für 16 Stück

Zubereitungszeit: 45 Minuten