

Mincemeat Rolls

Zutaten für ca. 12-14 Stück

Füllung (Mincemeat)¹

150	g	Feigen, getrocknet	
150	g	Sultaninen, dunkel	
50	g	Korinthen	
50	g	Orangeat	
50	g	Mandeln, geschält	Alles grob hacken. In eine gut verschliessende Dose geben.
50	g	Rohrzucker	
½	TL	Muskatnuss, gemahlen	
½	TL	Zimt	
¼	TL	Nelkenpulver	
2		Orangen	Schale abreiben.
2	dl	Cognac	Alle Zutaten gut mischen und <u>eine Woche</u> ziehen lassen. Täglich einmal mischen.

Hefeteig

600	g	Mehl	
1 ½	TL	Salz	
75	g	Zucker	
42	g	Hefe (= 1 Würfel)	Hefe mit etwas Zucker gehen lassen.
100	g	Butter, zimmerwarm	
2	dl	Milch	
2		Eier	Zerklopfen, alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Eine Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.

Glasur

200	g	Puderrucker	
6-7	EL	Wasser oder Cognac	Zuckerguss anrühren.

Fertigstellen

- Teig auf bemehlter Fläche ca. 25 x 45 cm auswallen.
- Mincemeat auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von 1 cm frei lassen.
- Teigländer mit etwas Wasser bestreichen.
- Teig von der Längsseite her satt aufrollen.
- Teigrolle mit einem scharfen Messer in 3 cm dicke Scheiben schneiden.
- Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 30 Minuten aufgehen lassen.
- In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 25 Minuten backen.
- Mit einem Löffel die Glasur über die noch heissen Rolls träufeln.



CBB, Nov./2014

¹ Nicht mit Minced Meat (Hackfleisch) verwechseln ;-)