

## Mincemeat

Kategorien: Kuchen, Füllung, Plätzchen

Zutaten für: 1 Portionen

240	Gramm	Rosinen	
240	Gramm	Sultaninen	
60	Gramm	Zitronat	
60	Gramm	Orangeat	
2		M.-große	Äpfel, geschält, entkernt, fein
		Gerieben	
1 1/2		Zitrone(n), abgeriebene Schale	
1		Orange(n), abgeriebene Schale	
120	Gramm	Zucker, brauner	
3/4	Teel.	Gestr.Muskat	
3/4	Teel.	Gestr.Zimtpulver	
1/4	Teel.	Gestr.Nelkenpulver, ca	
75	ml	Rum, brauner	
75	ml	Wasser	
120	Gramm	Butter, zerlassen, abgekühlt	

### Anleitung:

Füllung für Kuchen und Kleingebäck nach englischem Vorbild Alle Zutaten außer der Butter in den Cutter geben und fein hacken, dann die Butter unterrühren. Die Masse 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Danach das Mincemeat in saubere Twist-off Gläser füllen und vor der Verwendung mind. 2 Wochen im Kühlschrank stehen lassen.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Ruhezeit: 2 Tage

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe