Mini hand pies? Teigtaschen mit Quittenmus!

Schon als ich letzte Woche bei meinem Heimaturlaub das Quittenmus kochte, hatte ich die Idee, einmal mini hand pies zu backen. Das ist nichts anderes als gute alte Teigtaschen in neuem Namen trendy heraus geputzt. Wie auch immer man sie nennt, sie sind ein toller kleiner süßer Snack und man kann alles hinein füllen, was schmeckt.
Der Teig ist nach dem simplen 1-2-3-Prinzip, aber wie so oft habe ich einen Teil durch Dinkelvollkornmehl ersetzt.

Hier noch ein paar Ideen für weitere Füllungen, die mir beim Backen kamen:

♥ Feine Bananen-Würfel mit Nougat oder Nuss-Nugat-Creme
♥ Winterliches Pflaumenmus mit Gewürzen (Zimt, Kardamom, Piment)
♥ Ricotta-Vanille-Rosinen- Masse
♥ Natürlich jede Art von Marmelade, Verzeihung: Konfitüre, die man mag
♥ Eine Mohn-, Nuss- oder Mandel-Marzipan-Masse
♥ …der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt… =)

Aber hier erstmal das

Rezept:

300 g Mehl (oder etwa die Hälfte (Dinkel)Vollkornmehl)
200 g Butter, in Stücken
100 g Zucker
1 Ei
300 g Quitten-Konfitüre

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und rasch zu einem Teig kneten. In Folie eine halbe Stunde mindestens kalt stellen.
Den Teig dann mit ausreichend Mehl dünn ausrollen und kleine Kreise von ca. 8 cm Ø ausstechen. Die Teigreste immer wieder verkneten und weitere Kreise ausstechen.
[*Wenn der Teig zu warm wird und klebt, kann man ihn noch mal kurz in den Gefrierschrank legen und in dieser Zeit die ersten Taschen füllen.*]
In die Mitte einen Teelöffel Konfitüre setzen, den Teig zusammen klappen, so dass Halbmonde entstehen und die Ränder mit den Fingern und dann einer Gabel gleichmäßig fest drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und dann genießen.[nurkochen]

Welche Füllung wäre euer Favorit?
Habt ihr schon mal „Mini hand pies“ gebacken?

Ich wünsche euch eine genussreiche Woche,
eure Judith ♥

Quittenmus und die Marmeladen-Frage

Letzt es Wochenende habe ich mal wieder einen Heimatbesuch in der Pfalz gemacht. Da stand dann ein Mutter-Tochter-Tag an mit Bummeln in der Stadt und Kinobesuch. Wir sahen den sehr unterhaltsamen deutschen Film „Macho Man“, gespielt von Christian Ulmen, der sich in eine hübsche Türkin verliebt und nach dem Kennenlernen der Familie voller „gestandener türkischer Kerle“ beschließt, ein Macho werden zu müssen, um als Mann von den anderen respektiert zu werden. Dabei übersieht er, dass seine Freundin sich in ihn verliebt hat, weil er *kein* Macho ist… Ich fand das sehr sympathisch und denke, viele von uns können sich mit so etwas identifizieren. =)

Ein weiterer Programmpunkt waren die restlichen Quitten, die meine Eltern von ihrem Bäumchen gepflückt hatten. Mein Pa, der Marmeladenverantwortliche der Familie, hat schon vor Wochen Quittengelee gekocht. Trotzdem blieben noch massig Früchte übrig. Die wollte ich zu Mus verarbeiten und das nahm ich spontan am Sonntag in Angriff.

Wie ist das bei euch: Sagt ihr auch im Alltag zu Konfitüre „Marmelade“? Eigentlich ist das ja inkorrekt, weil „Marmelade“ ja nur die englische Zitrusmarmelade ist und alles andere eben Konfitüre. Aber ich finde „Marmelade“ schöner und es klingt bodenständiger. Man hat es sich halt in Deutschland so

angewöhnt, oder? =)
Hier kann man das Problem sogar noch elegant umschiffen und „Quittenmus“ kochen…

Für 6 Gläser à 250 ml:

2 kg Quitten
1 Zitrone [Schale und Saft]
300 g Gelierzucker (2:1)
[nach Belieben Gewürze wie Piment oder Zimt, jeweils eine Prise]

Die Quitten mit einem feuchten Tuch abreiben, um den Flaum zu entfernen. Dann vierteln und entkernen. Die Viertel in Stücke schneiden. Die Schale der Zitrone mit dem Sparschäler oder Zester abschälen.
Quitten mit Zitronenschale und 300 ml Wasser erhitzen und bei schwacher Hitze zugedeckt 1- 1½ Stunden köcheln lassen, bis die Quitten schön weich sind. Zwischendurch umrühren, damit nichts anbrennt.
Die Zitrone auspressen. Die Quitten mit dem Mixstab fein pürieren. Zitronensaft und Zucker sowie eventuell Gewürze dazu geben und alles 4 Minuten kochen lassen.
[Vorsicht: dabei rühren, sonst blubbt die Masse hoch und versaut euch die Küche oder verbrennt euch!]

Das Mus in heiß ausgekochte oder sehr heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.[nurkochen]

TIPPs:
Ich drehe die Gläser dann noch für eine Viertelstunde um.
Die Gläser koche ich richtig aus. Dafür packe ich sie samt Deckel in einen großen Topf und koche alles 10 Minuten. Danach nicht mehr in den Deckel oder das Glas greifen!

Was für Konfitüren kocht ihr im Herbst? Habt ihr euch auch schon Sommer- oder Herbstfrüchte für den Winter konserviert?
Diese Woche gibt es noch ein Rezept für Mini Hand Pies mit dem Quittenmus, oder wie man in „Altdeutsch“ sagen würde: Teigtäschchen mit Marmeladenfüllung. =)

Morgen startet mein Blogevent „Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“. Da werde ich euch nicht nur eins meiner Lieblingsrezepte verraten, das ich mit ihr immer gekocht habe. Sondern es mit einer ihrer Anekdoten von früher verbinden, die sie auf meinen Wunsch immer und immer wieder erzählen musste, während wir zusammen in der Küche werkelten.

Ich wünsche euch einen guten Start ins Wochenende! Habt genussreiche Tage!
Eure Judith ♥