

Mini hand pies? Teigtaschen mit Quittenmus!

Schon als ich letzte Woche bei meinem Heimurlaub 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]



Welch

e Füllung wäre euer Favorit?

Habt ihr schon mal „Mini hand pies“ gebacken?

Ich wünsche euch eine genussreiche Woche,
eure Judith ♥