

Eccles Cakes a la Jamie

Für 4 Personen

1 Lorbeerblatt	1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange
1/2 frisch ger. Muskatnuss	1 gestr. Tl Lebkuchengewürz	5–6 El brauner Zucker
3 El Orangensaft	150 g gem. Trockenfrüchte	2 St. eingel. Ingwer
1 Tl vom Ingwer-Sirup	1/2 Apfel	16 quadr. TK-Blätterteigplatten
1 Ei (Kl. M), verquirlt	300 g Käse (Pecorino)	

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.

Aprikosen und Ingwer fein hacken, dann die Trockenfrüchte mit Ingwersirup und der Gewürzmischung in eine Schüssel geben.

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.

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.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011