

## Eccles Cakes à la Jamie Oliver

### Zutaten (für 16 Stück):

- 1 Lorbeerblatt
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 unbehandelte Orange
- ½ frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL mixed Spice oder Lebkuchengewürz
- 5-6 TL brauner Zucker
- 3 EL Orangensaft
- 150 g gemischte Trockenfrüchte
- 2 Stücke eingelegter Ingwer
- ½ Apfel
- 16 quadratische Tiefkühl- Blätterteigplatten
- 1 (Klasse M) Ei
- 300 g Lancashire-Käse oder Pecorino

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 hinzugeben.

Trockenfrüchte wie Sultaninen, Aprikosen, Cranberrys, Kirschen und Heidelbeeren sowie den Ingwer fein hacken. Die Trockenfrüchte mit 1 TL Sirup von dem eingelegten Ingwer sowie der Gewürzmischung in eine Schüssel geben. Apfel in 1 cm große Würfel schneiden und unter die Trockenfrüchte mischen.

Aus den Blätterteigplatten 16 Kreise (10 cm Durchmesser) 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 verquirltem 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 15-20 Minuten goldgelb backen. Mit Käse servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 22.12.2018

Koch/Köchin: Jamie Oliver

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)