

KitchenCraft®
a Lifetime Brands company

Das Mini Pie/Pasty-Set

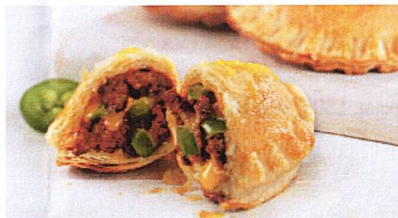
Egal, ob herzhaft oder süß – mit diesem Mini Pie/Pasty Set gelingen Ihnen die kleinen gefüllten Teigtaschen oder die klassischen „Cornish Pasties“ in Handumdrehen. Nehmen Sie einfach fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal, bereiten Sie Ihr Lieblingsrezept für die

Füllung vor und los geht's: Mit der beiliegenden Ausstech- und Verschleißform (cut & press tool) stechen Sie den Teig in der richtigen Größe aus. Dann legen Sie den Teig in die Form, geben die Füllung hinzu und klappen dann die Form zu. Schon haben Sie den gefüllten Teig verschlossen mit dem typischen Muster. Die so hergestellten Teigtaschen legen Sie dann in die passenden Mulden des Backblechs. Nach dem Backen, d. h. eine Viertelstunde später, lassen sich die Pies oder Pasteten dank der antihaf beschichteten Oberfläche ganz leicht aus der Form lösen.

Perfekt als „Häppchen für zwischendurch“ – Ihre Gäste oder die Familie werden sie lieben! Das Backblech ist 40 x 28 x 2 cm groß, aus Karbonstahl hergestellt und hat Platz für 10 Pies. Spülmaschinengeeignet. Backofensicher bis 230 Grad. Mit dazugehörigem Schneide- und Presswerkzeug. Aus der Chicago Metallic Line von KitchenCraft, Birmingham.



Mit Schneide- und Presswerkzeug!



... oder schön auch mit süßen/fruchtigen Füllungen, z. B. mit Kirschen oder Apfelkompott.

Für herzhaftes Pies, z. B. mit Hackfleisch & Champions, Schinken & Käse, Spinat & Mozzarella,



Zu den Rezepten ➔

THE BRITISH SHOP

Auf dem Steinbüchel 6, 53340 Meckenheim, Tel. 02225 8808 100, www.the-british-shop.de

Rezepte:

Der Klassiker – Mini Pies mit Hackfleischfüllung (10 Stück)

Zutaten: Tiefkühl- oder frischen Blätterteig (ca. 300 g), 1 Schalotten, 2 EL Olivenöl, 200 g gemischtes Hackfleisch, 2 EL feingehackte Petersilie, 3 EL Crème fraîche, Eigelb, Pfeffer, Salz.

1. Schalotte fein würfeln und im Olivenöl glasig andünsten. Hackfleisch hinzufügen und anbraten.
2. Petersilie und Crème fraîche unter das Hackfleisch rühren, mit Pfeffer und Salz würzen und abkühlen lassen.
3. Den aufgetauten Blätterteig ausbreiten und mit der Unterseite der roten Ausstech- und Verschleißform runde Teigstücke ausstechen.
4. Die Teigstücke nacheinander in die geöffnete rote Form legen, vorsichtig mit der Hackfleischmasse etwa halb befüllen, die Form umklappen und kräftig andrücken, Form öffnen, Inhalt entnehmen und in die vorgesehenen Mulden des Pie-Backbleches legen.
5. Die Oberseite der Pies mit Eigelb einpinseln und das Pie-Backblech in den vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene, bei 200° (Umluft) etwa 15 Minuten backen, bis die Pies schön knusprig aussehen.
6. Servieren nach Geschmack z. B. mit Preiselbeeren. Sehr gut passt auch grüner Salat dazu.

Variationen dazu:

Die Füllung können Sie ganz nach eigenem Geschmack variieren, zum Beispiel

- mit zusätzlichen klein gehackten Champignons (in der Pfanne mit dem Hackfleisch anbraten);
- mit würzigem Hartkäse (mit der Hackfleischfüllung vermischen);
- mit eingelegten Tomaten oder Jalapenos (klein geschnitten zur Hackfleischfüllung).

Weitere herzhafte Mini Pies:

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt, aber gern verzehrt werden Mini Pies

- mit Schinken- und Käse-Füllung (200 g Greyerzer-Käse, 8 Scheiben gekochten Schinken)
- mit Spinat- und Mozzarella-Füllung (Tiefkühl-Spinat, 150 g Mozzarella).

Zubereitungsschritte wie zuvor beschrieben.

Süße Mini Pies

Als Nachtisch oder zum Kaffee/Tee machen sich sehr gut Mini Pies aus Blätterteig mit Fruchtfüllung, zum Beispiel:

- mit Kirschen aus dem Glas und etwas dazu eingerührtem Puddingpulver,
- mit tiefgekühlten Beeren,
- mit Apfelkompott oder
- mit roter Grütze.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!