Maids of Honour – Kleine Käseküchlein aus Großbritannien



Dank fertigem Blätterteig sind die Küchlein ganz schnell zubereitet.

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (275 g)
- 12 TL Aprikosenmarmelade
- 225 g Quark
- 2 Eier
- 125 g Rohrzucker, hellbraun
- 2 EL Sahne
- 2 EL Weinbrand (alternativ Milch)
- 2 EL gemahlene Mandeln
- Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Mulden eines 12er Muffin-Blechs einfetten.
3. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
4. Mit einem Dessertring oder einem Glas (Ø 8-10 cm) 12 Kreise aus dem Teig ausstechen und evtl. noch einmal kurz mit dem Nudelholz leicht darüber rollen. Mit jeweils einem Kreis eine Mulde der Muffinform auskleiden.
5. Jeweils 1 Teelöffel Aprikosenmarmelade hineingeben.
6. Alle Zutaten bis auf den Puderzucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Wer mag kann an dieser Stelle übrigens noch Rosinen (ca. 30 g) dazugeben. Die Füllung in die mit Blätterteig ausgelegten Mulden füllen.
7. Das Muffinblech in die Ofenmitte schieben und die Maids of Honour für 15-20 Minuten auf Sicht backen, bis sie goldbraun sind. Sie können aus dem Ofen, wenn die Füllung etwas aufgegangen und gestockt ist.
8. Nach der Backzeit die Küchlein kurz in der Form stehen lassen. Anschließend vorsichtig aus den Mulden holen, auf ein Kuchengitter setzen und leicht abkühlen lassen.
9. Mit Puderzucker bestäuben und am besten noch leicht warm servieren.