

# Mince-Päckchen

Mit Trockenfrüchten und leckerem Mürbeteig, einfach ein Genuss für die Weihnachtszeit.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

200 g Trockenobst , z. B. Datteln,  
Feigen

100 g Äpfel

100 g Dr. Oetker gehackte  
Mandeln

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

2 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

4 EL Cognac oder Weinbrand

50 g Butter

100 g Orangenmarmelade

### Mürbeteig:

375 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

200 g weiche Butter oder

Margarine

2 EL Milch

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift

Dr. Oetker Gebäckschmuck

## Wie backe ich Mince-Päckchen?:

### 1 Füllung zubereiten:

Trockenobst fein hacken. Äpfel schälen und fein hacken. Fruchtzutaten und Mandeln mit Zucker, Finesse, Cognac und Butter in einem Topf verrühren. Das Ganze 5-10 Min. bei schwacher Hitze einkochen, dabei gelegentlich umrühren. Anschließend die Orangenmarmelade unterrühren und die Füllung erkalten lassen.

### 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 3 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.

- 4 Den Teig halbieren und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jede Hälfte zu einem Rechteck von 24 x 36 cm ausrollen. Jedes Teigstück in 6 kleine Quadrate (12 x 12 cm) schneiden. Auf jedes Quadrat je 1 geh. EL Füllung verteilen (Abb. 1).



- 5 Die Ecken diagonal zur Mitte legen und andrücken (Abb. 2). Mit der Naht nach unten auf das Backblech setzen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 6 **Verzieren:**  
Mince-Päckchen mit Zuckerschrift, Gebäckschmuck und nach Belieben mit Süßigkeiten verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Falls der Teig klebt, stellen Sie ihn eine Zeitlang kalt.
- Die Mince-Päckchen können in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.