Artikel vom 06.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 13:18 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/welsh-cakes

Welsh Cakes



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für etwa 10 bis 15 Stück):

Gewürzmischung:

1 EL Zimt

1 TL Muskatnuss

1 TL Piment

1 TL Muskatblüte

1 TL Ingwerpulver

½ TL Nelke

½ TL Koriandersaat

Teig:

300 g Weizenmehl Type 405 plus etwas zum Bearbeiten

1 TL Gewürzmischung

1 TL Backpulver

150 g gesalzene Butter

150 g feinster Zucker

75 g Rosinen oder Cranberrys

½ TL Salz

1 Ei Größe M

2 EL Milch

2 bis 3 EL Schweineschmalz zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Gewürze, wenn nötig fein mahlen, so dass alles zusammen eine homogene Mischung wird. Mehl, Backpulver und Gewürzmischung in eine Schüssel sieben, die Butter in Flocken zugeben und verkneten. Rosinen grob hacken, mit 75 g Zucker und Salz zum Teig geben. Dann das Ei zugeben. Ist alle gut verknetet, den Teig luftdicht verpackt für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa ½ cm dick ausrollen und Kreise

ausstechen. Es eignen sich Durchmesser zwischen 4 und 8 cm. In einer Pfanne 1 EL Schweineschmalz schmelzen lassen und die Teigstücke hineinlegen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 4 bis 5 Minuten ausbacken, bis sie goldgelb sind. Das Ganze so lange wiederholen, bis aller Teig ausgebacken ist. Nach dem Backen mit dem restlichen Zucker bestreuen und nach Geschmack kalt oder warm servieren.

Kathrin Fries