



# SCHOKOLADE-NUSS-FLORENTINER



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Backstabil



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

### FÜR DEN MÜRBTIEG

**300 g** Weissmehl, glatt

**200 g** Butter, weich

**120 g** Puderzucker

**1** Ei(er)

**1 Prise(n)** Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g**

**20 g** Butter

**40 g** Baumnüsse, gehackt

**40 g** Mandeln, gehackt

**30 g** Datteln, getrocknet, gehackt

**20 g** Kirschen, kandiert, gehackt

**30 g** Pflaumen, getrocknet, gehackt

**30 g** Orangeat

**50 g** Nutella®

**1 Prise(n)** Zimt, gemahlen

**1 Prise(n)** Kardamom, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Mehl, weiche Butter, Puderzucker, Ei und einer Prise Salz zu einem Teig kneten und eine Stunde rasten lassen.
2. Für die Füllung: Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Nüsse, Mandeln, Datteln, Kirschen, Pflaumen und Orangeat dazugeben und etwas anrösten.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen und vom Herd nehmen.
4. Nutella®, Zimt und Kardamom unterrühren und abkühlen lassen.
5. Aus dem Mürbteig murmelgroße Kugeln formen und jeweils eine Delle hineindrücken so dass eine kleine Schale entsteht.
6. Die Füllung mit einem Kaffeelöffel hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 160° (Umluft) ca. 15 Minuten backen.