QimiQ

DATTEL-MANDEL-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Saftige Füllung
- Teig bleibt trocken



Tipps

Statt Rosinen oder Datteln können auch Aroniabeeren, Cranberrys oder getrocknete Heidelbeeren verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

250 g	
190 g	Mandeln
50 g	Apfel, getrocknet
50 g	Pistazien
1	Eigelb
50 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
5 g	Vanillezucker
100 g	Datteln, grob geschnitten
50 g	Rosinen
3 g	Orangenzesten
3 cl	Orangensaft
20 g	Honig
1 Prise(n)	Gewürznelken, gemahlen
1 Pkg.	Frischer süsser Mürbteig
1	Mandelblättchen, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- 1. Mandeln, getrockneten Apfel und Pistazien in der Küchenmaschine fein reiben.
- Restliche Zutaten (außer dem Teig) dazugeben und kurz durchmixen.
- 3. Mürbteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Masse darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- 4. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) etwa 25 Minuten backen.
- 5. Auskühlen lassen und in Schnitten aufteilen.