



DATTEL-MANDEL-SCHNITTEN



QimiQ AVANTAGES

- Saftige Füllung
- Teig bleibt trocken



Tipps

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

INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

250 g	
190 g	Amandes
50 g	Pomme(s), getrocknet
50 g	Pistazien
1	Jaune(s) d'œuf
50 g	Sucre cristallisé
1 pincée	Sel
5 g	Sucre vanillé
100 g	, grob geschnitten
50 g	Rosinen
3 g	
3 cl	Jus d'orange
20 g	Miel
1 pincée	Clous de girofle, moulues
1 paquet	Pâte brisée sucrée et fraîche
1	Mandelblättchen, zum Bestreuen

PRÉPARATION

1. Mandeln, getrockneten Apfel und Pistazien in der Küchenmaschine fein reiben.
2. Restliche Zutaten (außer dem Teig) dazugeben und kurz durchmischen.
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.