



SCHOKOLADE-NUSS-FLORENTINER



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Backstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

FÜR DEN MÜRBEIG

300 g Mehl, glatt

200 g Butter, weich

120 g Staubzucker

1 Ei(er)

1 Prise(n) Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Sahne-Basis

20 g Butter

40 g Walnüsse, gehackt

40 g Mandeln, gehackt

30 g Datteln, getrocknet, gehackt

20 g Kirschen, kandiert, gehackt

30 g Zwetschken, getrocknet, gehackt

30 g Orangeat

50 g Nutella®

1 Prise(n) Zimt, gemahlen

1 Prise(n) Kardamom, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Für die Füllung: Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Nüsse, Mandeln, Datteln, Kirschen, Zwetschken und Orangeat dazugeben und etwas anrösten.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen und vom Herd nehmen.
4. Nutella®, Zimt und Kardamom unterrühren und auskühlen lassen.
5. Aus dem Mürbteig murmelgroße Kugeln formen und jeweils eine Delle hineindrücken so dass eine kleine Schale entsteht.
6. Füllung hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 15 Minuten backen.