



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	QimiQ Sahne-Basis
190 g	Mandeln
50 g	Apfel, getrocknet
50 g	Pistazien
1	Eigelb
50 g	Feinkristallzucker
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)	Gewürnelken, gemahlen
1 Pkg.	Tante Fanny frischer süßer Mürbteig
1	Mandelblättchen, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

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.