



DATTEL-MANDEL-SCHNITTEN



QimiQ BENEFITS

- Saftige Füllung
- Teig bleibt trocken



Tips

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

INGREDIENTS FOR 50 SERVINGS

250 g	QimiQ Cream Base
190 g	Almonds
50 g	Apple, dried
50 g	Pistachios
1	Egg yolk(s)
50 g	Fine granulated sugar
1 pinch(es)	Salt
5 g	Vanilla sugar
100 g	Dates, roughly chopped
50 g	Raisins
3 g	Orange zest
3 cl	Orange juice
20 g	Honey
1 pinch(es)	Cloves, ground
1 package	Fresh sweet short crust pastry[Tante Fanny]
1	Almond flakes, to sprinkle

METHOD

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.