



# 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

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