



DATTEL-MANDEL-SCHNITTEN



QimiQ AVANTAGES

- Saftige Füllung
- Teig bleibt trocken



Conseils

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

INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

250 g	QimiQ Sauce Base
190 g	Amandes
50 g	Pomme(s),
50 g	Pistaches
1	Jaune(s) d'œuf
50 g	Sucre cristallisé
1 pincée	Sel
5 g	Sucre vanillé
100 g	Datte, grossièrement coupé
50 g	Raisins secs
3 g	
3 cl	Jus d'orange
20 g	Miel
1 pincée	Clous de girofle, moulues
1 paquet	Pâte brisée sucrée et fraîche
1	Amandes éfilées, pour parsemer

PRÉPARATION

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