



DATTEL-MANDEL-SCHNITTEN



QimiQ VANTAGGI

- Saftige Füllung
- Teig bleibt trocken



Suggerimenti

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

INGREDIENTI PER 50

250 g	QimiQ Sauce Base
190 g	Mandorle
50 g	Mela,
50 g	Pistacchio
1	Tuorlo d'uovo
50 g	Zucchero cristallino
1	Sale
5 g	Zucchero vanigliato
100 g	Dattero, grob geschnitten
50 g	Uva passe
3 g	
3 cl	Succo d'arancia
20 g	Miele
1	Chiodi di garofano,
1	Pasta frolla dolce fresca
1	, zum Bestreuen

PREPARAZIONE

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.