QimiQ

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.
- 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.