



**22 Kaffeepause
mit Boris**

Unser Mitarbeiter bäckt für
euch sein Lieblingsrezept.

**6 Doris
Illmaier**

Wir haben Doris
über das Backen
ausgefragt!

**18 Herzhaftes &
Warmes**

Die besten Kunden-
und Bloggerrezepte.

**11 Rudi und
Karl Obauer**

Ein geniales Rezept
für zu Hause!

INHALTSVERZEICHNIS

REDAKTIONELL



5 Iss was Gscheit's!

Palmöl, ist das denn so schlimm? Das und mehr beantworten wir euch

21 Produkt Spotlight

Wir finden den Tante Fanny Dinkel-Pizza Teig hervorragend und zeigen euch ein Rezept

LIFESTYLE



20 Must-haves

Die momentanen Must-haves für zu Hause

23 Was wir lieben

Jede Ausgabe fragen wir unsere Mitarbeiter, was sie zur Zeit lieben

QIMI Q FANS



4 QimiQ News

Infos und News rund um die QimiQ Welt! Hier findet ihr alle Neuigkeiten

12 Blogger Favourites

Wir stellen zwei Blogger vor die uns ans Herz gewachsen sind: Lisa-Carina und Patrick

REZEPTE



10 Gemüse des Monats

Bärlauch-Palatschinken von Alexandra Embacher von Gourmeetme

18 Herzhaftes & Warmes

Da wird einem warm ums Herz! Schmackhafte Rezepte fürs kalte Wetter

11 Rudi & Karl Obauer

Bachforelle und Pfefferlachsforelle mit Bachkresse und Forellenkaviar

22 Kaffeepause mit Boris

Unser Boris Nikolov verrät euch sein Lieblingsrezept

Herzblut

Liebe Leserin, lieber Leser,

Kochen und Backen ist Liebe und unsere große Leidenschaft und die möchten wir mit euch teilen. Über die letzten Jahre haben wir von euch geniale Rezepte und wunderschöne Geschichten erhalten, die wir nun der großen QimiQ Community zeigen möchten.

Für unsere erste Ausgabe haben wir uns entschieden nicht nur Kunden und Blogger vorzustellen, die uns sehr am Herzen liegen, sondern auch Produkte und Rezepte, die uns als Mitarbeiter bei QimiQ verbinden.

Unser Kundenmagazin ist unser neues Medium, das euch auf dem Laufenden hält, was sich bei QimiQ aber auch außerhalb so alles tut. Was euch erwartet sind Interviews mit tollen Menschen, mit denen wir nicht nur extern sondern auch intern zusammenarbeiten, Produkte die unser Herz höher schlagen lassen und Top-Tipps für unsere Lieblingsstädte.

Da unser Q Kunden Magazin nur in Kooperation mit euch funktioniert, freuen wir uns auf jegliche Rezepte, Geschichten, Tipps und Tricks von euch. Wenn ihr in der nächsten Ausgabe mit dabei sein wollt oder ihr Anregungen und Vorschläge habt, schickt eine E-Mail an: michele.haindl@QimiQ.com

Ich hoffe, ihr habt beim Lesen genauso viel Spaß wie wir beim Erstellen dieses Magazins!

Reist und begleitet uns auf den kommenden Seiten durch die große Welt der QimiQ Community.



Michele Rose Haindl
QimiQ



Impressum

Herausgeber: QimiQ Handels GmbH
 Chefredaktion: Michael Gutternig
 Autoren: Birgit Linortner & Michele Haindl
 Fotografen: Ramon Mayer & Michele Haindl
 Design: Michele Haindl
 Grafik Design: Boris Nikolov, Michele Haindl
 Druck: QimiQ Handels GmbH
 Vertrieb: QimiQ Handels GmbH

©

Fotos in dieser Ausgabe: S. 2: Haberl & Fink's, QimiQ, Doris Illmaier, Conny's Küchlein; S. 3: QimiQ; S. 4: Gault&Millau, Rolling Pin, Heute.at, Saliha Özcan, QimiQ, Zwettler; S. 5: Independent.ie, Greenpeace UK, Spiegel Online, Greenpeace Austria; S. 6 & 7: Doris Illmaier; S. 8 & 9: QimiQ, Haberl & Fink's; S. 10: Otto Wilhelm Thomas, Alexandra Embacher; S. 11: Nespresso, QimiQ; S. 12 & 13: Lisa Hauer, Patrick Kappler; S. 14 & 15: Conny's Küchlein, QimiQ; S. 16 & 17: Irina Harasymiv, Maier's, Andrea Eberle, Mentors, QimiQ, Dantendorfer, Blumen Doll, Hotel Sacher Salzburg, Café Bazar; S. 18 & 19: Simone Marie, Daniela Ehrlinger, Isabel Wieser, Brigittas Kulinarium; S. 20: CNN, Kitchen Aid, QimiQ, Max Stiegl, JosephJoseph, Berghoff, Wein&Co, Tupperware, Interio, Geliebtes zu Hause, QimiQ, Mediamarkt; S. 21: Tante Fanny, QimiQ; S. 22: QimiQ; S. 23: Weingut Ott, Linen Tales, Bärenbikes, Netflix



Rudolf Obauer
Gault&Millau Genuss-Messe

WIEN - Tausende Gäste besuchten bei herrlichem Wetter die dritte Gault&Millau Genuss-Messe im Wiener Kursalon Hübner. Rudolf Obauer, Koch des Jahrzehnts, zauberte für die Gäste ein Kürbis-Curry mit der QimiQ Saucenbasis.



Eveline Wild
Eclairs

SANKT KATHREIN - Eveline Wild, Gault&Millau Pâtissier des Jahres, gehört zu den Ausnahmeercheinungen der süßen Küche. Mit ihrem kongenialen Partner Stefan Eder serviert sie in ihrem Hotel Eclairs mit einer QimiQ Classic Vanille Füllung.



Marie-Luise Tichay
Eiskaffeeorte mit Himbeeren

NERESHEIM - Marie-Luise kreiert auf ihrem Blog Backen und Kochen mit RoLu himmlische Torten mit QimiQ. Bei dieser schmackhaften Torte bleibt es nicht bei einem Stück!
link.QimiQ.com/2HH2m4d



Sally's Tortenwelt
Interspar Torte

SALZBURG - Saliha Özcan, von allen nur Sally genannt, ist die bekannteste deutsche Foodbloggerin. Sally ist in Österreich als Testimonial für Interspar tätig. Aus diesem Grund gibt es dort nun eine Sally-Torte zu kaufen. Natürlich made by QimiQ!



Tiroler Tageszeitung
Kunden-Inserat

INNSBRUCK - QimiQ hat letztes Jahr damit begonnen, die fabelhaften Rezepte seiner Kunden für Inserate zu verwenden. Die ersten Kunden-Rezepte gab es in der Tiroler Tageszeitung zu begutachten.



Zwettler Brauerei
Bieramisu

ZWETTL - Die Schwarz Alm der Zwettler Brauerei hat ein "Bieramisu" mit QimiQ rezeptiert. Die Biskotten werden dafür in ein Zwettler Dunkles und Kaffee getaucht. link.QimiQ.com/2F4VUIZ

Iss was Gscheit's!

Gesund Essen und Leben ist für uns alle ein Thema. Was man zu sich nimmt, wirkt sich nicht nur auf den Körper, sondern auch auf das Gemüt aus. Was auf den Tisch kommt, ist und bleibt ein wichtiges Thema, deshalb sagen wir: ‚Iss was Gscheit's!‘.

Was ist gesund?

Natürlich sind der Verzehr von saisonalem Gemüse und Obst sowie regionalem Fleisch und regionalem Fisch am besten. Hier weiß man, wie es angebaut wird und kennt den Ursprung der Zutaten. Genauso ist es auch für Molkerei-Produkte. In Österreich werden Produkte mit besonderer Güte mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet. So erkennt man auf Anhieb, dass diese nachhaltig produziert werden. Gerichte, die selbst mit frischen Zutaten gemacht werden, sind am gesündesten. Dabei soll darauf geachtet werden, dass keine Konservierungsstoffe oder andere Inhaltsstoffe wie zum Beispiel Palmöl enthalten sind.

Palmöl: In Essen und Shampoo

Palmöl wird für Lebensmittel und Non-Food Artikeln verwendet, da es eine universelle Einsetzbarkeit hat sowie die Haltbarkeit erhöht. Die Frage, die man sich hier stellen sollte ist, ob man eine Zutat im Essen haben will, die auch für Shampoos benutzt wird. Laut Greenpeace hat Palmöl eine drastische Auswirkung auf die menschliche Gesundheit: „Für die gesundheitsgefährdenden Stoffe 3-MCPD- und Glycidyl-Ester, die bei der Raffination von Palmöl entstehen, gibt es bislang keine gesetzlichen Grenzwerte. Das ist grob fahrlässig“, sagt Greenpeace-Umweltchemiker Herwig Schuster. 3-MCPD wird von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit als möglicherweise krebserregend eingestuft. Glycidol, welches bei der menschlichen Verdauung von Glycidyl-Ester freigesetzt wird, wird sogar als wahrscheinlich krebserregend eingestuft. Auch der Österreichische Nationalrat ist einstimmig dafür, eine Palmölreduktionsstrategie ins Leben zu rufen, besonders bei allen Gütern des täglichen Gebrauchs.



Nachhaltiges Palmöl, geht das?

Nachhaltigkeit wird von der Weltkommission für Umwelt und Entwicklung folgendermaßen definiert: „Nachhaltigkeit ist eine Entwicklung, die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen.“ Wie sieht es mit dem Palmöl aus? Zertifizierungssysteme können ein Teil der Lösung sein, bei dem RSPO (Round Table on Sustainable Palmoil) sind sie jedoch unzureichend. Die Probleme vom RSPO sind, dass sie den Anbau an Torflandschaften, welche Kohlenstoff speichern und somit gegen den Klimawandel sind, erlauben, die Verwendung von hochgiftigen Pflanzenschutzmitteln zulassen und den Beschwerdemechanismus nicht transparent machen. Als Endverbraucher kann man dadurch sehr schwer nachhaltiges Palmöl vom Raubbau unterscheiden. Es mag kleinere Plantagen geben, die nachhaltig, also nicht auf Kosten von Menschen und Umwelt produzieren, jedoch tragen diese nur äußerst geringe Mengen zum weltweit hergestellten Palmöl bei.

Und was soll ich jetzt tun?

Ob man Zutaten verwenden will, die Inhaltsstoffe beinhalten, die gesundheitliche sowie ökologische Schäden mit sich ziehen, muss man selber entscheiden. Wir schlagen vor, auf Palmöl zu verzichten! Es gibt genügend Firmen und Produkte, die hier strikt dagegen sind. QimiQ ist eine davon. Für uns ist es wichtig, gesunde und natürliche Gerichte auf den Tisch zu bringen, deshalb haben wir für euch Rezepte gesammelt. Da bleibt nur noch eins zu sagen: „Iss was Gscheit's!“

Unsere Rezepte:
rdb.QimiQ.com



Doris Illmaier Torten-Genie

Den Anfang unserer Portraitreihe macht die fabelhafte Doris Illmaier. Wir haben ihr im Interview ein paar Fragen rund ums Backen und Kochen gestellt.



Heute stellen wir euch eine besondere QimiQ Kundin vor: Doris Illmaier. Die gebürtige Steirerin wohnt mit ihrem Mann in der schönen Marktgemeinde Turnau und bäckt mit Vorliebe Torten mit QimiQ. Ihre Meisterwerke könnt ihr auf unserer Webseite unter Kundenrezepte sowie bei ihr auf Facebook bestaunen.

Schon von klein auf half Doris fleißig mit, wenn ihre Mutter kochte und backte. Nach Rezepten zu backen lernte sie in der einjährigen Hauswirtschaftsschule. Auch jetzt noch ist "Kochen nach Grundrezepten für Schule und Haus" von Maria Voigt ihr Lieblingskochbuch: "Dieses begleitet mich schon seit 40 Jahren, dementsprechend sieht es auch aus", erzählt sie uns mit einem Schmunzeln. Ihre Neugier, interessante Kochbücher und das Internet waren und sind nach wie vor ihr Ansporn, immer wieder neue Kreationen auszuprobieren. Trotzdem ist ihr die persönliche Note sehr wichtig.

Am liebsten bäckt Doris für ihre große Familie. Auf die Frage, welche Torte ihre beste war, überlegt sie kurz: "Ein besonderes Anliegen war mir die dreistöckige Torte zur Diamanthochzeit meiner Eltern. Unten eine Maronitorte, darüber eine Apfeltorte, gekrönt von einer Sachertorte, die sich unter Fondant und Deko versteckten. Aber die Tauforten meiner Enkel waren mir genauso wichtig."

Bevorzugt sie lieber schokoladige oder fruchtige Torten? Da kann sich Doris nicht entscheiden und geht entweder auf die Wünsche ihrer Lieben ein oder gibt ihrem momentanem Gusto nach.

In der Küche dürfen für Doris auf keinen Fall der Spaß an der Arbeit und QimiQ fehlen. Ihr Favorit ist QimiQ Classic. Doch sie verwendet auch die anderen Produkte sehr gerne. Warum? "Sie sind superleicht zu verarbeiten, lange haltbar, gut lagerbar, schmecken sehr gut und die verschiedenen Geschmacksrichtungen erleichtern die Zubereitung. Zudem sind sie nicht nur für Süßes, sondern auch für Pikantes geeignet." Regionalität und Saison sind für Doris auch wichtig: "Besonders bei Butter und Eier schaue ich immer, woher sie kommen."

Wenn Doris nicht gerade in ihrer - nach 30 Jahren neuen - wunderschönen Küche steht, verbringt sie die Zeit mit ihren Enkeln oder ist in der Natur unterwegs. Sie liebt sowohl Städte- als auch Strandurlaube, denn Erkunden und Entspannen machen ihr gleichermaßen Spaß. Besonders genießt sie es, wenn sie von ihrer Mutter eingeladen wird, denn "sie zaubert das beste Essen, das es gibt." Kein Wunder also, dass ihre Mutter auch heute noch ihr Vorbild ist!

Wir bedanken uns bei Doris für das Interview und ihre tollen Rezepte. Für euch hat sie ein ganz besonderes Rezept dabei: Schoko-Sahne-Torte mit Kirschpuddingfüllung.



Schoko-Sahne-Torte mit Kirschpuddingfüllung

Zutaten für eine Tortenform, 26 cm Ø



Für den Boden

6	Eier
200 g	Zucker
180 ml	Öl
180 ml	heißes Wasser
200 g	Schokolade, geschmolzen
350 g	Mehl

Für die Kirschen

1 Glas	Kirschen
	Marmelade
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver

Für die Schokoladecreme

250 g	QimiQ Whip Natur, gekühlt
200 g	Schokolade, geschmolzen
	etwas Rum
250 ml	Sahne, geschlagen

Für die helle Creme

250 ml	Sahne
1 Pkg.	Sahnesteif
	Vanillezucker

Weiters

	Schokoladeglasur
	Schokoladegitter

Zubereitung

- Für den Boden:** Eier trennen, Schnee schlagen. Dotter mit Zucker cremig rühren, Öl dazugeben unditerrühren. Heißes Wasser einrühren und 10 Minuten gut schaumig rühren. Geschmolzene Schokolade unterrühren, Mehl unterheben und den Schnee unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und bei 175 °C Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen. Tortenboden in 4 Lagen schneiden.
- Für die Kirschen:** 1 Glas Kirschen abtropfen lassen, Kirschsafte auffangen. Marmelade auf dem unteren Boden verteilen und mit den Kirschen belegen. 350 ml Kirschsafte aufkochen lassen und mit Vanillepuddingpulver eindicken lassen, überkühlen und auf den Kirschen verteilen. Den 2. Boden daraufsetzen.
- Für die Schokoladecreme:** Kaltes QimiQ Whip Natur aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterrühren, etwas Rum dazumischen und geschlagene Sahne unterheben. Auf dem 2. Boden verteilen. Den 3. Boden daraufsetzen.
- Für die helle Creme:** Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker aufschlagen und auf dem 3. Boden verteilen. Mit letztem Boden abdecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Mit Schokoladeglasur glasieren, ein Schokoladegitter anbringen und nach Belieben dekorieren.

Die bessere Sahne in der Küche

Vom Sterne-Restaurant bis zum Haushalt überzeugt QimiQ alle Köche mit seiner Gelinggarantie.

Alles begann Mitte der 90er-Jahre, als sich Rudolf F. Haindl, der Erfinder und Gründer der Marke Pacojet, und der Haubenkoch Hans Mandl begegneten. Beide von Haus aus Tüftler und Genießer, suchten sie nach einer idealen Zutat für den Pacojet, die sich zur schnellen Herstellung von Sorbets, Granitées und als Basisprodukt für Suppen, Saucen und Relishes eignet.

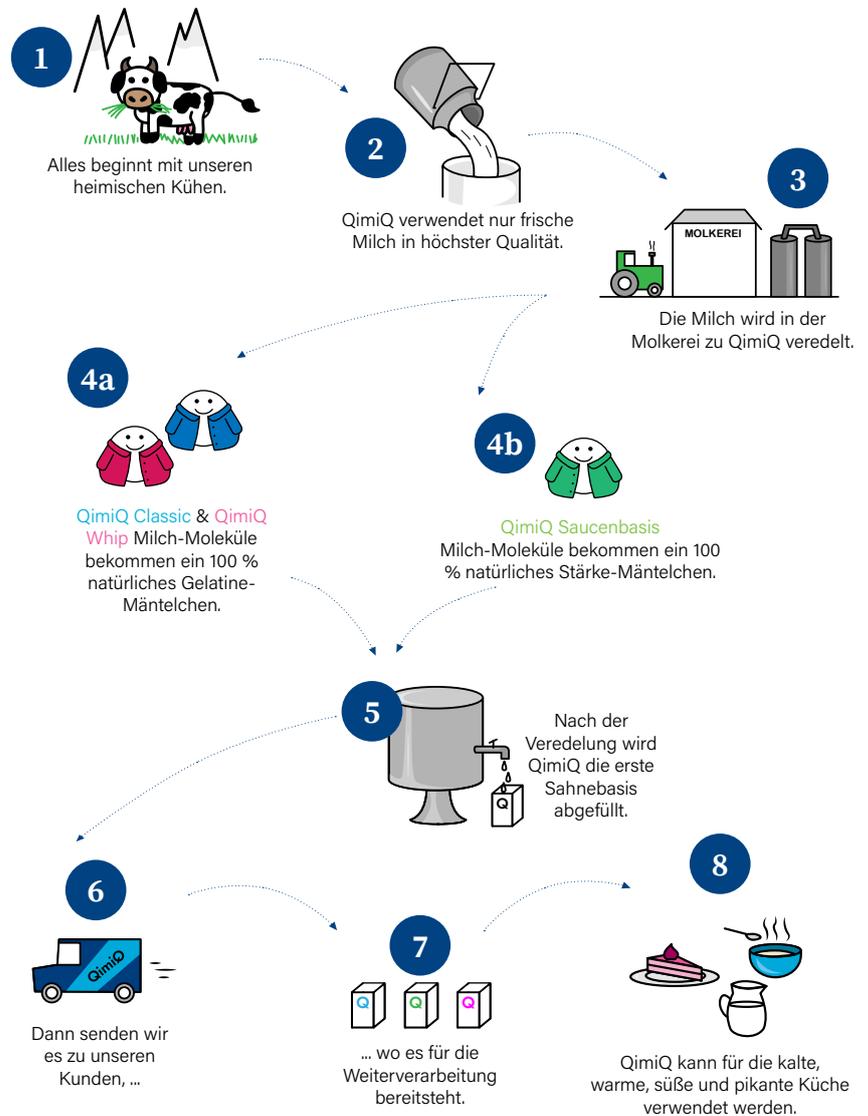
Für die gesamte Küche

Die Zutat sollte keine Transfette enthalten, wie man sie häufig in Margarine und Pflanzencreme findet, sowie säure- und alkoholstabil sein. Heraus kam dabei QimiQ die erste Sahnebasis, ein natürliches und schnittfestes Sahneprodukt mit nur 15 Prozent Fett. Schnell wurde ihnen klar, dass sich die Anwendung von QimiQ nicht nur auf den Pacojet reduziert, sondern als Zutat für die gesamte Küche eignet. Das weiß auch Rudolf Obauer aus Werfen, Koch des Jahrzehnts und mit 4-Gault-Millau-Hauben höchstdekoriert: „Für uns ist QimiQ ein fester Bestandteil unserer Zutaten und aus der Küche nicht mehr wegzudenken.“

„Da sind ja lauter gesunde Sachen drin, es ist leicht zu verarbeiten.

Besser kann ich es nicht erklären. Dieses Produkt hält einfach, was es verspricht.“

**Hans-Peter Holzer,
Klessheim**



Oben 'Wie wird QimiQ hergestellt'
Info-Grafik
Unten Crunchy Erdnuss-Riegel

„Wenn man ein Schokomousse über einen Zeitraum von ein bis zwei Tagen schnittfest haben möchte, dann ist das Produkt einfach überragend.“

**Hans Peter Fink,
Falstaff Wirt des Jahres**



Gut, besser, QimiQ

Sahne besitzt eine natürliche Bindefähigkeit, die aber aufgrund ihres hohen Fettanteils in der Verarbeitung Probleme mit sich bringt. So bleibt Sahne zwar ein guter Geschmacks-träger, aber in Verbindung mit anderen Zutaten ist sie in ihrem Einsatzgebiet beschränkt. Die Bindefähigkeit der Sahne ist dafür einfach zu schwach. QimiQ hingegen bietet die gleiche geschmackliche Breite und Güte wie Sahne, besitzt aber mit nur 15 Prozent einen viel geringeren Fettanteil. Dadurch ist eine höhere Bindefähigkeit gegeben.

Mit QimiQ verfeinerte Speisen besitzen eine längere Standfestigkeit und bleiben auch bei Zugabe von Zitronensaft, Essig und Alkohol stabil. Zudem besitzt QimiQ einen weiteren Vorteil gegenüber herkömmlicher Sahne: QimiQ ist temperaturresistent, also unempfindlich gegenüber Hitze und Kälte. Ermöglicht wird das durch das patentierte Produktionsverfahren, bei dem die Milchproteine von einer hauchdünnen Gelatineschicht überzogen werden. 99 Prozent österreichische Sahne und ein Prozent Rindergelatine schaffen diese funktionalen Vorteile.

„Wenn man ein Schokomousse über einen Zeitraum von ein bis zwei Tagen schnittfest haben möchte, dann ist

das Produkt einfach überragend und geschmacklich unvergleichlich besser als wenn man es mit Sahne macht“, bestätigt Hans Peter Fink, Falstaff Wirt des Jahres 2017, die Vorteile von QimiQ. Ohne künstliche E-Nummern, ohne Palmöl und ohne Zusatzstoffe wie bei Pulverprodukten üblich, punktet QimiQ nicht nur mit seinen funktionellen Eigenschaften, sondern auch mit intensiverem Geschmack in den Endprodukten. „Wir verwenden QimiQ, weil es uns ermöglicht, eine gleichbleibende, hohe Qualität in der Konditorei und Bäckerei zu erreichen“, erklärt Traveling Pastry Chef Wolfgang Kießling von den TUI Cruiselines.

Weltweit erfolgreich

Vom Sternerestaurant bis zum einfachen Wirtshaus, vom Casual-Lokal bis zum Kaffeehaus, von der Betriebsgastronomie bis hin zu Cruise- und Airlinercatering: Weltweit schätzen Chefköche die besonderen Eigenschaften von QimiQ. Restaurants und gastronomische Betriebe von Asien bis Südamerika werden inzwischen wöchentlich beliefert. Dabei versteht es sich von selbst, dass QimiQ sowohl halal- als auch kosher-zertifiziert ist. Abschließend sei nochmals der Gourmet- und Trüffelpapst Ralf Bos zitiert: „Es gibt nicht viele Produkte mit Geling-Garantie, QimiQ ist meiner Erfahrung nach das Einzige“.



Rechts Hans Peter Fink, Haberl & Fink's
Mitte Hans Mandl, Co-Founder von QimiQ Handels GmbH
Unten QimiQ Classic, Saucenbasis & Whip

Gemüse des Monats: Bärlauch

Sammeltipps:

Man findet ihn in hellen und feuchten Laubwäldern, wo der Boden humusreich ist. Auch in Auen, Schluchten oder unter Sträuchern und an Bächen ist er zu finden.

Verwendung:

Für frische Pestos, Aufstriche, Wildkräutersalate und Saucen wird er gerne genommen.



So wirkt er:

Er ist nicht nur Stoffwechsel anregend, antibiologisch und blutreinigend, sondern senkt auch den Cholesterinspiegel und ist schleimlösend. Ein absoluter Alles-Köner!

Daran erkennt man ihn:

Die ganze Pflanze riecht nach Knoblauch und er kann bis zu 30 cm hoch werden. Die weiße Blüte des Bärlauchs wächst an einem eigenen Stiel. Die Blätter wachsen an einem weichen Stiel.

Bärlauch-Palatschinken

von Gourmeetme / Xandi Embacher

Zutaten für ca. 7 Palatschinken

Für den Teig

250 ml Milch
120 g Mehl
Prise Salz
2 Eier
Butter

Für die Füllung

125 g QimiQ Whip Nature, gekühlt
ca. 30 Bärlauchblätter
50 g Frischkäse
1 Zwiebel
Butter
Scharfer Senf

Zubereitung

- Für den Teig:** Milch mit Mehl und Salz verrühren. Die Eier dazugeben und zu einem homogenen Teig verarbeiten.
- Danach mit etwas Butter die Palatschinken in einer heißen Pfanne goldbraun backen.
- Für die Füllung:** Die Bärlauchblätter kurz kochen. Dann mit kaltem Wasser abschrecken.
- Kaltes QimiQ Whip mit dem Frischkäse aufschlagen.
- Die Zwiebel fein würfeln und in Butter goldgelb anbraten.
- Abgekühlte Bärlauchblätter hacken.
- Restliche Zutaten zum QimiQ Whip geben, gut verrühren, abschmecken und etwa 1 Stunde kühlen.
- Sobald die Füllung etwas fester geworden ist, die abgekühlten Palatschinken damit bestreichen, einrollen und dann wiederum kühlen.





Bachforelle und Pfefferlachsforelle von Rudi & Karl Obauer

Für die Nespresso Gourmet Weeks haben die Genies Karl und Rudi Obauer ein sensationelles Rezept mit QimiQ gezaubert. Sie servieren zur Bachforelle und Pfefferlachsforelle ein Sardellenmus und richten es mit frischer Bachkresse und Forellenkaviar an. Das Einfache noch besser machen können nur wenige, Karl und Rudi Obauer sind wahre Meister darin!



Rezept für 4 Personen

Bachforelle

2 Filets entgräten. Ein Blech mit Backpapier belegen, mit geklärter Butter bepinseln, Forellenfilets mit der Hautseite darauflegen und mit Butter bestreichen. Bei 68 °C im Hold-o-mat etwa 35 Minuten garen.

Pfefferlachsforelle

1 zugeputztes Lachsforellenfilet in einer Mischung aus grobem Meersalz, zerdrückten Wacholderbeeren, Szechuanpfeffer und halb soviel Kristallzucker 2 Stunden ziehen lassen. Mit kaltem Wasser gut abwaschen und trocken tupfen. In fein gehacktem Schnittlauch, Kresse und Blattpetersilie wälzen. In feine Scheiben schneiden.

Sardellenmus

120 g geschnittenes Forellenfleisch, 1 Spritzer Pernod, 2 Spritzer Tabasco, 30 g kleine Sardellen in Öl, 160 g QimiQ, 70 g Sauerrahm, etwas Salz, etwas Zitronenabrieb, 1 Spritzer weißer Triebaumer-Essig. Alle Zutaten bei 50 °C im Thermomixer glatt mixen und in eine Dreieckform, welche mit Klarsichtfolie ausgelegt wurde, einfüllen. Am besten bei 3 °C kalt stellen.

Zitrussaft

Saft von 2 Orangen und 1 Limette mit etwas Guarkernmehl eindicken.

Anrichten

Wie auf dem Foto abgebildet mit zusätzlicher frischer Bachkresse und Forellenkaviar anrichten und mit Olivenöl beträufeln.

Lisa-Carina ist Webentwicklerin und programmiert 5 Tage die Woche Webseiten und Webanwendungen. Auf ihrem Blog erzählt sie von ihrem Entschluss, getreide- und zuckerfrei zu leben. Ihre fabelhaften Rezepte dazu postet sie auf ihrem Blog "LisaCarina Fitness & Food". Die Rezepte sind leicht nachzumachen und die Fotos sehen zum Vernaschen gut aus. Wir kriegen auf jeden Fall nicht genug von ihr.



Liebe Lisa-Carina, erzähle uns doch mal von deinem Lieblingsessen.

Quinoalaibchen mit Schinken und Käse.

Lieblingszutat?

Liebe (und Schokolade).

Lieblings QimiQ Produkt?

Derzeit: QimiQ Whip Schokolade.

Damit kann man so schnell leckere Desserts kreieren.

Lieblingskochbuch?

"Kuchenliebe" von Silvia Fischer.

Meine Lieblingsküche ist:

Die italienische Küche.

Das beste Essen hatte ich im:

Esszimmer meiner Oma.

Wo holst du dir deine Inspiration?

Es gibt so unglaublich viele tolle Insta- und Pinterestprofile. Da kommt man aus dem Staunen gar nicht mehr heraus! Wichtig ist, jeder Kreation seinen eigenen Stempel aufzudrücken.

Schokolade-Erdbeer-Torte

Zutaten für eine Tortenform, 18 cm Ø

Für den Boden

140 g	Butter	50 g	Kuvertüre
140 g	Kuvertüre	300 g	QimiQ Classic, gekühlt
3	Eier	250 g	QimiQ Whip Schoko, gekühlt
100 g	Kristallzucker	2 EL	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker	400 g	frische Erdbeeren
1 Prise	Salz		
2 TL	Backpulver		
1 EL	Kakaopulver		
140 g	geriebene Haselnüsse		

Creme

Schokotopping

60 ml	Schlagobers
80 g	Kuvertüre



Zubereitung

- Für den Boden:** Butter und Kuvertüre in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und gut verrühren. Die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Backpulver, Kakaopulver und Haselnüsse vermengen und abwechselnd mit der Kuvertüre unter die Eier heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und befettete Backform geben und für ca. 35 Minuten bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) backen. Danach 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen und erst dann die Torte in der Form gut auskühlen lassen.
- Für die Creme:** Die Kuvertüre in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und zur Seite stellen. Kaltes QimiQ Classic und QimiQ Whip Schokolade glatt rühren und mit dem Staubzucker aufschlagen. Zum Schluss die Kuvertüre unterrühren.
- Torte zusammensetzen:** Den oberen Teil der Torte abschneiden und später als Deko verwenden. Die Tortenform mit Backpapier auskleiden. Den Boden hineinlegen und so viel Creme hineingießen, bis der Boden etwa 3 mm bedeckt ist. Nun werden die gewaschenen Erdbeeren in die Creme gedrückt (Erdbeerhälften für den Rand und ganze Erdbeeren für den inneren Teil). Sind alle Erdbeeren verteilt, wird die restliche Creme darüber gegossen. Die Masse etwa 2 Stunden kühlen. Inzwischen das Schlagobers erwärmen und über die zerkleinerte Kuvertüre gießen. Solange rühren, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Sobald die Creme fest geworden ist, einfach die Kuvertüre darüber gießen und noch einmal für eine Stunde kühlen.

Favourites

Patrick Kappler von Rick's Tasty Life
im Interview

Lieber Patrick, was ist dein Lieblingskuchen?

Zählt Apfelstrudel auch als Kuchen? Aber mit Rosinen!

Pikant oder süß?

Pikant! Süß bin ich selbst. ;)

Was kochst du beim ersten Date?

Meine liebevolle, humorvolle Art lässt man sich langsam auf der Zunge zergehen...

Liebings QimiQ Produkt?

Ich würde meine Seele für ein QimiQ Whip Schoko verkaufen! #aufschlagenundlöffeln

Hörst du Musik beim Kochen/Backen?

Ja! Es kocht sich leichter, wenn der Beat durch meinen Körper strömt.

Dein größtes Ziel?

Ich träumte schon immer von einem eigenen Kochbuch. Ich habe mir auch schon einige Gedanken darüber gemacht und mir ein tolles Konzept einfallen lassen. An Kreativität mangelt es jedenfalls nicht! ;)

Von wem hast du das Kochen/Backen gelernt?

Die Basics habe ich schon von klein auf von meiner Omi eingetrichtert bekommen und da meine Mama nicht kochen kann (schrecklich - ich weiß), konnte ich schon früh meiner Kreativität freien Lauf lassen!

Mein Vorbild ist:

Meine Omi. Kein Sternekoch kann aus so wenig so viel machen. Das ist die wahre Kunst des Kochens!



Patrick, besser bekannt als Rick's Tasty Life, ist 21 und aus Graz. Er ist gelernter Koch und bringt seine wunderschön verrückte Art nicht nur in seinen Gerichten, sondern auch in seinem Style zum Ausdruck. Wir lieben nicht nur seine Rezepte sondern auch seine humorvollen Texte. Man findet ihn auf Instagram, wo er seinen Followern an seinem Leben teilhaben lässt. Lieber Patrick, bleib' so wie du bist!

Kürbiskernöltiramisu

Zutaten für eine Auflaufform

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt	500 g	Mascarpone	1 Pkg.	Vanillezucker	2 Pkg.	Biskotten
1/16 L	Kürbiskernöl (Steirisches bitte!)	3 EL	Staubzucker	1/4 L	Schlagobers, geschlagen	2 Tassen	Kaffee

Zubereitung

1. Zu Beginn rührst du das ungekühlte QimiQ pipfein glatt. Nimm dazu deine Küchenmaschine oder ein Handrührgerät, whatever.
2. Das Kernöl langsam einrühren. Danach kannst du Mascarpone, Staubzucker und Vanillezucker unterrühren. Geschlagenes Schlagobers händisch unterrühren.
3. Wie es dann weitergeht, muss ich nicht erklären, oder? Na gut, für die Anfänger: Ihr tunkt die Biskotten in den Kaffee ein und schichtet sie abwechselnd mit der Creme in eine Auflaufform. Ist das Ganze gut durchgekühlt, könnt ihr schon anfangen darüber herzufallen.
3. Beim Anrichten rede ich euch auch nicht dazwischen. Es ist egal, ob ihr mit dem Löffel Nockerl stecht, eine quadratische Form wählt oder, wie es auf meinem Bild zu sehen ist, Dreiecke platziert. Eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht euch, (Pat) Rick



Osterküche



Zutaten für 26 Stück

Cupcakes

- 4 Eier
- 250 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Glattes Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 125 ml Öl
- 125 ml Mineralwasser

Helle Creme (ca. 12 Stk.)

- 250 g QimiQ Whip Natur, gekühlt
- ½ TL Zimt
- 2-3 Pkg. Vanillezucker

Dunkle Creme (ca. 12 Stk.)

- 250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 2 Pkg. Sahnesteif

Dekoration

- 12 Marillenhälften aus der Dose, essbares Gras und Geleeeier

Oster-Cupcakes

von Conny's Küchlein



Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Eier, Staub- und Vanillezucker schaumig rühren.
3. Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit den Flüssigkeiten auf niedriger Stufe einrühren.
4. Muffinförmchen etwa zu ¾ befüllen und 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
5. Auskühlen lassen.
6. Kaltes QimiQ Whip Natur bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und mit Zimt und Vanillezucker verfeinern. Kaltes QimiQ Whip Schokolade mit Sahnesteif ebenfalls bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Beide Cremes werden separat in Spritzbeutel gefüllt und auf die Muffins gespritzt.
8. Muffins kurz kühlen, damit die Creme etwas fester wird.
9. Marillenhälften abtropfen lassen und auf die helle Creme legen. Ich empfehle die kleineren Marillen herauszufischen, da dadurch der "Dotter-Effekt" besser zur Geltung kommt.
10. Ein paar Stränge essbares Gras um die Finger wickeln und in "Nest-Form" bringen. Darin werden dann die Geleeeier positioniert.

Osterlamm

von QimiQ

Zutaten für 1 Lamm-Backform

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 100 g Butter, geschmolzen
- 4 Eigelb
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 4 Eiweiß
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Mehl, glatt
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 150 g Mandeln, gemahlen
- Butter, für die Form
- Mehl, für die Form

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale zusammen gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit Backpulver, Puddingpulver und Mandeln gut vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl bestäubte Lammform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.



Tipp: Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben



Osternusskranz

von QimiQ

Zutaten für 1 Kranz

Für den Teig

- 50 g QimiQ Saucenbasis
- 100 g Staubzucker
- 1 Würfel Frischer Germ
- 600 g Mehl
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 100 g Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker

- 1 Prise Salz

- 1 Zitrone, fein geriebene Schale
- 1 Ei, zum Bestreichen

Für die Füllung

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 40 g Zucker
- 100 g Marzipan
- 150 g Haselnüsse, gemahlen

Zubereitung

1. QimiQ Saucenbasis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Zucker erwärmen und das Marzipan darin auflösen. Haselnüsse dazumischen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Teig der Länge nach etwas ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Teig einschlagen und in 2 Bahnen schneiden. Die 2 Teigbahnen zusammenflechten, einen runden Zopf formen und in eine befettete Springform mit einem Loch in der Mitte geben. Weitere 10-15 Minuten gehen lassen.
6. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
7. Mit Zuckerglasur glasieren.

Urlaub in: Salzburg

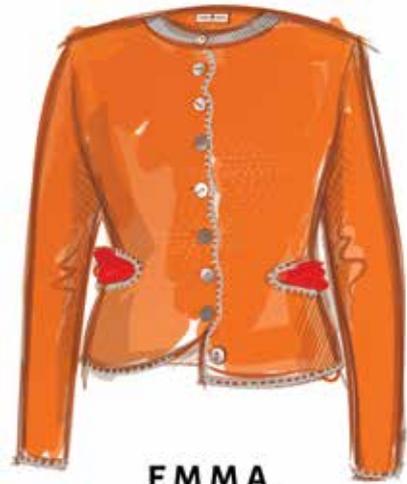
Irina Harasymiv arbeitet im wunderschönen Seehof in Goldegg und nimmt euch mit zu ihren Lieblingsplätzen in Salzburg. Wo sie gerne isst, relaxt und shoppt zeigt sie euch hier:



Maier's

Hier findet man mich am Wochenende. Das beste Essen von Karl und Morli Maier begleitet mit dem Service von Max. Ich liebe die Atmosphäre und das Essen.

Die besten Steaks der Stadt!
www.maier-salzburg.at



EMMA

Andrea Eberle

Am liebsten besuche ich Sophie im Andrea Eberle Store, denn der ist nicht nur wunderschön, sondern ich finde auch immer etwas Schickes. Wer moderne Tracht liebt, ist bei ihr genau richtig.

www.andrea-eberle.com



Sacher Bar

Egal ob im Sommer auf der Terrasse oder im Winter an der Bar, im Sacher gibt es die besten Longdrinks der Stadt. Von der Terrasse aus hat man einen wunderschönen Blick auf die Festung und die Salzach.

www.sacher.com



Schloss Aigen

Im Gastgarten sitzen und ein Schnitzel genießen ist im Schloss Aigen Pflicht. Auch ist dort das Ostermenü unschlagbar. Für mich die beste österreichische Küche in Salzburg.

www.schloss-aigen.at



Dantendorfer

Ich liebe die Dantendorfer Stores, denn hier findet man immer etwas Neues. Sie sammeln wunderschöne Mode aus aller Welt, die von kleinen Familienbetrieben oder Firmen stammen. Elegant, minimalistisch und einfach chic!

www.dantendorfer.at



Blumen Doll

Gibt es etwas Besseres als frische Blumen? Für mich nicht. Ich liebe es, im Doll zu spazieren und den Duft einzusatmen. Danach für einen Kaffee in ihr Wohnzimmer. So kann man den Tag genießen!

www.doll-salzburg.at



Der Seehof Goldegg

Wer sich vom Alltag ein Püschchen gönnen möchte, kommt mich im Seehof besuchen. Bei uns gibt es kein Zimmer zweimal. Mein Favorit: Helmut's Suite. Feines Essen gibt es bei uns natürlich auch!

www.derseehof.at

Café Bazar

Samstags morgens im Bazar sitzen, den besten Verlängerungen trinken und Zeitung lesen. So beginnt der Tag gut! Meine Freundinnen und ich haben uns dieses schnuckelige Kaffeehaus zum Stammplatz gemacht!

www.cafe-bazar.at



Herzhaftes & Warmes

Gefülltes Schweinefilet mit Süßkartoffelgratin

von Chez Simone Marie

Zutaten für 4 Portionen

Gefülltes Schwein

- 500 g Schweinefilet
- eine Hand voll Haselnusskerne
- 150 g Frischkäse mit Kräuter
Salz und Pfeffer
- 2 TL scharfer Senf
- 100 g Speck, darf gerne
durchgezogen sein
- 2 TL neutrales Öl

Süßkartoffelgratin

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 800 g Süßkartoffeln
- 4 Zweige Thymian
- 200 g frisch geriebener Bergkäse
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Süßkartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in eine ofenfeste Form geben.
3. Thymianzweige abreiben, mit Bergkäse, QimiQ Saucenbasis, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer verrühren. Über die Süßkartoffeln gießen, zudecken und für ca. 45 Minuten backen. Für die letzten 10 Minuten abdecken, damit eine Kruste entsteht.
4. Haselnusskerne hacken und mit dem Frischkäse verrühren.
5. Schweinefilet zuputzen und schmetterlingsförmig ein- aber NICHT durchschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frischkäsefüllung gleichmäßig darauf verteilen.
6. Die Seiten des Filets einklappen und mit Metallspießen oder Zahnstochern verschließen. Nun das Filet rundherum mit Senf bestreichen und mit Speck umwickeln.
7. Das Filet in einer Pfanne rundherum anbraten, in eine Auflaufform geben und für 20 Minuten in den Backofen stellen. Danach in Folie wickeln und für mindestens 5 Minuten ruhen lassen.
8. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Süßkartoffelgratin servieren.

Puten-Curry mit Reis

von Leckermäulchen.Dani

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 300 g Putenfleisch
- 1/2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 3 Karotten
- 1/4 rote Paprika
- Kokosöl
- 1 TL Currypaste
- 250 ml Kokosmilch
- Kurkuma
- Currypulver
- 1 Tasse Reis
- Cashew Nüsse



Zubereitung

1. Zuerst das Putenfleisch sowie das Gemüse in kleine Stücke schneiden.
2. In etwas Kokosöl anbraten bis es eine schöne goldbraune Farbe hat.
3. Anschließend die Currypaste einrühren und mit der Kokosmilch aufgießen.
4. Die QimiQ Saucenbasis unterrühren, Gewürze dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
5. Nebenbei den Reis mit der doppelten Menge Wasser und etwas Salz zustellen und köcheln lassen.
6. Reis gemeinsam mit dem Curry und den Cashew Nüssen servieren.

Lasagne

von Isabel Wieser

Zutaten für 6 Portionen

Fleischsauce

- 500 g Faschiertes, gemischt
- ½ rote Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Oregano, getrocknet
- Basilikum, getrocknet
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 125 ml Rotwein
- 500 g Passierte Tomaten

Käsesauce

- 500 g QimiQ Saucenbasis
- 170 g Parmesan
- 100 ml Milch
- Salz und Pfeffer

Außerdem

- Lasagneblätter
- Mozzarella, gerieben, zum Überbacken



Zubereitung

1. **Für die Fleischsauce:** Faschiertes mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
2. **Für die Käsesauce:** QimiQ Saucenbasis mit Parmesan und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Während die Fleischsauce kocht, den Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
6. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5 – 10 Minuten überbacken.



Beschwipste Orangen mit Kokospudding

von Brigittas Kulinarium

Zutaten für 4 Portionen

Beschwipste Orangen

- 2 Tarocco Orangen
- 3 EL Kristallzucker
- 100 ml Weißwein
- 3 EL Orangensaft
- 2 EL Orangenlikör
- 1-2 Msp. Speisestärke
- 1 Prise Zimt

Kokospudding

- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 150 ml Kokosmilch
- 80 g Zucker
- Mark von ½ Vanilleschote

Zubereitung

1. **Für die beschwipsten Orangen:** Orangen filetieren - weiße Schale entfernen und mit einem spitzen Messer die Filets herauslösen. Den Saft separat auffangen.
2. Zucker in einem kleinen Topf hell karamellisieren, mit Weißwein und dem Orangensaft ablöschen.
3. Den Orangenlikör mit der Speisestärke vermischen und in die Sauce rühren, einmal aufkochen lassen, etwas Zimt zugeben.
4. Zum Schluss die Orangenfilets unterheben und in der Sauce auskühlen lassen, eventuell über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
5. **Für den Kokospudding:** Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Kokosmilch, Zucker und Vanillemark dazugeben und gut vermischen.
6. Masse in mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen füllen und im Kühlschrank gut durchkühlen.
7. Vor dem Servieren den Pudding aus den Förmchen stürzen und mit den Orangen oder anderen pürierten oder frischen Früchten servieren. Die beschwipsten Orangen schmecken zu Panna Cotta, Puddings und auch zu Schokoküchlein sehr gut.

Must-Haves

1 Anthony Bourdain - Parts unknown.
Eine geniale Serie, die viel zu abrupt geendet hat. Er war ein Abenteuerer wie er im Buche steht und lebt durch seine Serie weiter. Auf Amazon Prime und Netflix.



2 Kitchen Aid 'Heritage' Artisan.
Die limitierte Auflage der Artisan im Retro-Design verdreht uns den Kopf. Ca. 899 € über www.kitchenaid.de

3 Das große QimiQ Backbuch. Ein treuer Begleiter für jeden, der ohne Backen einfach nicht kann! 12,90 € über shop.QimiQ.com



4 Max Stiegl - Mein Pannonien.
Wunderschöne Bilder, Wahnsinns-Rezepte. Ein Buch zum Schmöckern. Ca. 39,95 € über www.amazon.de

5 Tilt™ Bowl - JosephJoseph.
Die ergonomische Rührschüssel lässt sich kippen und ist auch noch rutschfest! Ca. 20 € über www.josephjoseph.com

6 Chef's Messer - BergHOFF.
Die Keramik-Klinge sorgt dafür, dass die Zutaten nicht darauf kleben bleiben. Ca. 42,95 € über berghoffworldwide.com



7 Kellnermesser WT-110 - Le Creuset.
Der Hebel in Holz ist mit einer Push-Funktion, die das Abrutschen verhindert. Ca. 39 € von www.weinco.at

8 H 96 Speedy Boy - Tupperware.
Wenn's mal schnell gehen soll ist der rasante Zerkleinerer genau das, was man braucht! Ca. 50,20 € über www.tupperware.at

9 Faro Black Tafelbesteck - Interio.
Einfach lässig auf jedem Tisch! Ca. 9,99 € über shop.interio.at



10 Melamin Tortenheber - Rice.
Diese wunderschönen Tortenheber machen jede Torte zum Star! Ca. 9,90 € über geliebtes-zuhause.de



11 Silikon Muffin-Form - QimiQ.
Wer perfekte Muffins möchte, nimmt diese hochwertige Form! Ca. 9,90 € über shop.QimiQ.com

12 Stabmixer HDP 302 WH - KENWOOD
Ohne Stabmixer, ohne mich! Ca. 49,99 € über www.mediamarkt.at



Produkt Spotlight

Wir kriegen einfach nicht genug vom frischen Tante Fanny Dinkel-Blätterteig! Wenn's bei uns im Büro mal schnell gehen muss, machen wir uns zu Mittag eine Ziegenkäse-Birnen-Speck-Blätterteig-Pizza, die einfach jedem schmeckt! Man braucht nur 10 Minuten und schon kommt man in den himmlischen Genuss von crunchy Speck, süßer Birne und cremigem Ziegenkäse.

Ziegenkäse-Birnen-Speck-Pizza

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Pkg. Tante Fanny frischer Dinkel-Blätterteig
- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 TL Getrocknete italienische Gewürze
- Salz und Pfeffer
- 1 Birne
- 100 g Speckwürfel



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit dem Ziegenfrischkäse und den Gewürzen gut vermischen.
3. Die Birne mit einer Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.
4. Den Dinkel-Blätterteig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier entrollen. Die QimiQ Saucenbasis Mischung auf dem Teig verteilen.
5. Die Birnenscheiben darauf verteilen.
6. Die Speckwürfel darauf verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.



Tante Fanny

Wir arbeiten sehr gerne mit Tante Fanny Teige, denn sie produzieren ihre Frischeteige mit genau der gleichen Leidenschaft wie wir. Zurzeit bekommen wir nicht genug von ihren Dinkel-Produkten. Diese werden aus 100 % Dinkelmehl hergestellt. Sie sind auch frei von Konservierungsmitteln und Geschmacksverstärkern und das Dinkelmehl kommt aus Österreich. Da sagen wir nur noch: "Auf den Strudel, fertig, los!"



KAFFEPAUSE MIT BORIS

Boris Nikolov ist nicht nur die freundliche Stimme am QimiQ-Telefon, sondern auch unser IT-Wunderwuzzi. Alles, was mit Online und Computern zu tun hat, ist Bobis Revier. Auch unterstützt er das Marketing-Team grafisch, wie bei diesem Magazin. Bobi ist Apple-Nerd und schaut sich jede Apple Keynote Speech (da darf man ihn ja nicht stören) an. Am liebsten isst er Schnitzel mit Kartoffelsalat draußen im Garten. Er sagt von sich selbst, er kann weder Kochen noch Backen, aber Essen geht immer! Heute stellt er sich aber für euch in die Küche und bäckt sein persönliches Lieblingsrezept mit QimiQ.



Snickers-Torte

Zutaten für 1 Tortenform,
22 cm Ø

Für den Boden

- 150 g Butterkekse, zerbröselt
- 70 g Butter, geschmolzen

Für die Füllung

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 5 Snickers, in Stücke geschnitten
- 2 Eigelb
- 1 EL Maisstärke

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine Form drücken.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic und Snickers in einen Topf geben und schmelzen. Eigelb und Stärke einrühren und auf den Keksboden gießen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.



Was wir lieben

Unsere Favoriten auf einen Blick!



1

WEIN

Unser derzeitiger Lieblingswein ist der Fass 4 des Weinguts Ott. Ein Grüner Veltliner mit schöner Würze und langem Nachhall. Ein Wein mit tollem Trinkfluss. Der Sommer kann kommen!
ott.at



2

FASHION

In der Küche sexy aussehen? Mit dieser Kochschürze von Linen Tales allemal! Mit zwei Taschen an der Vorderseite und Lederbändern, ist diese Kochschürze einfach perfekt!
www.linentales.com



3

TV

Ernährungsautor Michael Pollan versucht sich bei der Serie Cooked beim Backen, Brauen und Schmorren. Auf den Spuren verschiedener Kochtechniken bewegt er sich durch verschiedene Kulturen und Zeitepochen.
www.netflix.com



4

SPORT

Der Hardtail Peak von Bärenbikes steht für pures E-Biking. Bester Vortrieb bergauf und stabile Downhill-Eigenschaften machen dieses Bike zu einem Erlebnis sondergleichen.
 Spaßfaktor: 100
www.baerenbikes.com



Die Erste Sahnbebasis

MAGAZIN

1. Auflage 03/2019. Alle Rechte vorbehalten. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Herausgeber: QimiQ Handels GmbH | Lettlweg 5 | 5322 Hof bei Salzburg | Österreich

T +43 6229 3483-0 | F +43 6229 3483-30 | E office@QimiQ.com

www.QimiQ.com | shop.QimiQ.com | rdb.QimiQ.com

© 2019