



KUNDEN MAGAZIN

NR. 2

20 **Must Haves**

Was diesen Sommer zu Hause nicht fehlen darf!

8 **4 x 3**

Wir zeigen euch in vier Städten unsere Top-Tipps.

16 **Urlaub in Wien**

Roman Wurzer zeigt euch seine Lieblingsplätze.

11 **Stefan Fuchs**

Ein geniales Dessert!

INHALTSVERZEICHNIS

REDAKTIONELL



5 Next Level: Tiramisu

Pimp my Tiramisu. Ein paar Tipps und Tricks, um in diesem Sommer das beste Tiramisu zu servieren.

21 Produkt Spotlight

Der Speedy Boy. Letzte Ausgabe in unseren Must-Haves, dieses Mal stellen wir ihn euch genauer vor.

LIFESTYLE



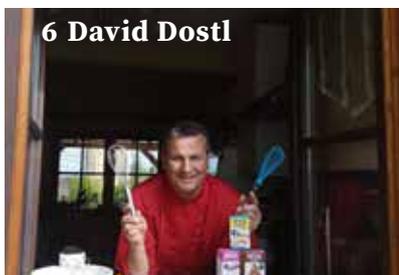
20 Must-Haves

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: Daniela und Marie-Luise.

REZEPTE



10 Frucht des Monats

Alles dreht sich um die Erdbeere! Als Rezept gibt es die Strawberry Love Torte von Christina Cooking.

14 Pikant durch den Sommer

Sommerliche Rezepte, die nicht nur bei Partys, sondern auch unter der Woche für die ganze Familie der Hit sind.

11 Stefan Fuchs

Der Walser Gasthaus-Küchenchef zeigt euch ein feines sommerliches Dessert.

22 Kaffeepause mit Viktoria

Unsere Viktoria Leitner verrät euch ihr Lieblingsrezept.

Summer Vibes

Liebe Leserin, lieber Leser,

kennst du uns schon? Wenn ja, hast du alles richtig gemacht! Wenn nicht, auch nicht schlimm, ich stelle uns gerne noch einmal vor: Du hältst die zweite Ausgabe vom Q-Kundenmagazin in den Händen. Dieses Magazin ist für alle Genießer und leidenschaftliche Foodverliebte, für Hobbyköche genauso wie für Profiköche geeignet. Kurz gesagt: Für alle, die gerne neue Rezepte, Produkte, Plätze und Leute entdecken.

In dieser Ausgabe verschlägt es uns nach Wien, Köln, Tel Aviv, und Miami, wo wir mit Hilfe von euch und Sterneköchen Tipps und Empfehlungen gesammelt haben. Einer unserer Lieblingsköche in Salzburg verrät euch ein himmlisches Dessert für den Sommer, das unbedingt ausprobiert werden muss! Weiter geht es mit herrlichen Sommertorten und pikanten Rezepten für Dinner-Partys im Freien. Wir zeigen euch auch unser derzeitiges Lieblingsprodukt, mit dem man ratzfatzt schmackhafte Dips für die Grill-Party zaubern kann.

Nicht zuletzt möchte ich mich für das wunderbare Feedback bedanken, welches wir per E-Mail, Social Media und Post bekommen haben. Das spornt uns an, so wie bisher weiterzumachen! Für uns ist es eine Freude, von euch Rezepte, Tipps und Empfehlungen zu erhalten. Denn dieses Magazin lebt von eurem Input. Daher meine Bitte: macht weiter so!

Ich wünsche euch einen schönen Sommer und viel Spaß beim Schmökern,

Michele

Michele Rose Haindl
QimiQ



Impressum

Q-Magazin, Ausgabe 2, 2019
Herausgeber: QimiQ Handels GmbH
Chefredaktion: Michael Gutternerg & Michele Haindl
Autoren: Birgit Linortner & Michele Haindl
Fotograf: Ramon Mayer
Layout: Michele Haindl
Grafik Design: Boris Nikolov
Druck: QimiQ Handels GmbH
Vertrieb: QimiQ Handels GmbH



Fotos in dieser Ausgabe: S. 2: 25Hours Hotel, Wien Tourismus, David Dostl, Gustostückerl; S. 3: QimiQ; S. 4: Max Catering, Foodblogliebe, Hubert Wallner, Swing Kitchen; S. 5: QimiQ; S. 6 & 7: David Dostl; S. 8 & 9: 25Hours Hotel, Neo Biota, Markanto Depot, The Norman, Mashya, Carmel Market, Vagabond Hotel, Swan, Miami Tourism, Maria Cristina, Txepetxa, Mimo; S. 10: C.A.M Lindman, Christina Cooking; S. 11: Stefan Fuchs; S. 12 & 13: Marie-Luise Tichay, Daniela Ehrlinger; S. 14 & 15: Kerstin Schwarz, Claudia's Genuss Pur, Kochen4You, Einladung zum Essen; S. 16 & 17: Roman Würzer, Karmelitermarkt, Wien Tourismus, Labstelle, Schwarzes Kameel, Mister Beans, O boufés, Falstaff, Steffl, Nic von Grün, Ma Maison; S. 18 & 19: Gustostückerl, am liebsten selbstgemacht, Backenmachtfreude, Einfachfeinlecker; S. 20: Riedel, Desiary, Bosfood, Lederleitner, EgoParis, Thalia, Brandstätter Verlag, Saturn, Alajmo; S. 21: Tupperware, QimiQ; S. 22: QimiQ; S. 23: Fendi, Jurtschitsch, Netflix, Salomon



**Max Catering
Candy Box**

WIEN - Die Qual der Wahl zwischen Passionsfrucht-
mousse und Waldviertler Graumohncreme mit Vanille
und Himbeeren ist jetzt zu Ende! Mit der Candy Box
von Max Catering mit QimiQ hat man die perfek-
ten Desserts zum Teilen oder selber Vernaschen!

max-catering.at



**Foodblogliebe
Blogger Event**

MÜNCHEN - Wir hatten das Vergnügen, im
März Teil eines tollen Events in München zu sein.
Michele leitete gemeinsam mit Katharina den
Workshop 'Blogger und Firmen'. Es freute uns
sehr, viele neue Menschen kennenzulernen.

foodblogliebe.de



**Sutterlüty
Selleriemousse auf Schinken**

BREGENZ - Sutterlüty hat mit unserem QimiQ
Classic ein feines Selleriemousse kreiert, dass
aie auf delikatem Rohschinken und Rucola bet-
ten. Eine perfekte Vorspeise für den Sommer
finden wir. Ein Glaserl Prosecco dazu und schon hat
man den perfekten Start in ein Sommer-Menü.

link.QimiQ.com/2xqD0l1



**Hubert Wallner
Koch des Jahres**

SAAG - Wir gratulieren unserem QimiQ Kunden
Hubert Wallner vom See Restaurant Saag zur
Auszeichnung 'Koch des Jahres' vom Fach-
magazin Rolling Pin. Wir können die Gourmets-
traumhafter Seelage nur empfehlen! Einen Ausflug
an den Wörthersee ist es auf jeden Fall wert.

saag-ja.at



**Gerhard Lustig
Swing Kitchen**

WIEN - Unser ehemaliger Chef Patissier und
guter Freund des Hauses QimiQ hat in der Opern-
gasse in Wien unter der Kette Swing Kitchen
einen veganen Burgerladen aufgemacht.

swingkitchen.com



**Christina Steindl
Cobia Sous Vide mit Kresse**

SEELBACH - Die aus Funk & Fernsehen bekannte
Christina Steindl hat für den Sous Vide
Garer-Hersteller Julabo ein QimiQ Gericht rezepti-
ert. Feines Cobia-Filet mit Liita Kresse und Erde.

link.QimiQ.com/2KZ8GXy

Next Level: TIRAMISU

Pimp my Tiramisu! Wir haben ein paar Ideen gesammelt, damit dieser Sommer gänzlich im Sinne des Tiramisus steht. Ein Dessert, das sowohl bei Grill- als auch bei feinen Dinner-Partys immer gut ankommt.

KURZ IST BESSER

Anstatt die Biskotten einzuweichen, reicht es sie kurz einzutauchen. So bleiben sie in der Mitte schön knusprig.

KNUSPRIG

Mal was anderes: Wie wäre es mit einem crunchy Kaffee- und Schokobrüsel-Topping anstatt der üblichen Kakao-Bestäubung?

CREMIG

Wir verwenden gerne italienischen Mascarpone. Um es trotzdem leicht zu halten, verwenden wir anstatt Sahne unser QimiQ Whip.

EXTRA GESCHMACK

Mit Gewürzen kann man sich spielen. Von Muskatnuss und Vanille bis hin zu Zimt und Zitrone. Die Devise: Probieren geht über Studieren!

KAFFEE

Je stärker der Kaffee, desto besser das Tiramisu! Am besten frischen, kalten Espresso verwenden. Das gibt den Extrakick!

DIE ALKOHOL-FRAGE

Traditionell wird Weinbrand, Rum oder Whiskey verwendet. Marsala hingegen hat einen niedrigeren Alkoholgehalt und einen süßen Geschmack.



Steirisches Apfeltiramisu

Zutaten für 6 Personen

Für die Apfelcreme

250 g	QimiQ Whip, gekühlt
150 g	Mascarpone
200 g	Apfelmus
20 g	Zucker
1/2 TL	Zimt
2 EL	Marsala

Für die Biskotten

30	Biskotten
200 ml	Espresso
30 g	Zucker
20 g	Kakaopulver

Zubereitung

- Für die Creme:** Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- Für die Biskotten:** Biskotten kurz in die Espresso-Zucker-Mischung tauchen. Den Boden einer Form mit Biskotten auslegen. Danach einen Teil der Creme darauf verteilen. Wiederholen, bis alles aufgebraucht ist.
- Mindestens 4 Stunden kühlen und danach mit Kakaopulver bestäuben.

Der Tortenzauberer David Dostl



In dieser Ausgabe möchten wir euch jemanden Besonderen vorstellen. David Dostl hat wohl die beste Torte der Welt kreiert und wir haben ihn getroffen, um ihn über seine Leidenschaft auszufragen.

Heute stellen wir euch in unserer Kunden-Porträtreihe David Dostl vor. Der begeisterte QimiQ Anwender bäckt mit Vorliebe Torten. Sein absolutes Meisterwerk ist eine maßstabsgetreue 1:5 Motivtorte der QimiQ Whip Vanille Packung.

Der gebürtige Niederösterreicher, der inzwischen im schönen Neuhofen an der Krems wohnt, absolvierte seine Koch- und Kellnerlehre in St. Pölten. Sehr viel über Süßspeisen lernte er während seiner Saisonarbeiten in Hinterglemb von seinem langjährigen Freund und Küchenchef Edi Stebel. Zusätzliches Wissen erwarb David aus Fachbüchern, Internetplattformen und dem Fernsehen. Seine spezielle Liebe zum Backen und Kreieren von Motivtorten entwickelte sich in den letzten 10 Jahren.

Seine Inspiration entspringt eigenen Ideen, vielen Probe-Versuchen und bestellten Motto-Torten. Diese stellen für ihn jedes Mal eine Herausforderung dar, für die er nach einigem Nachdenken aber immer eine ausgezeichnete Lösung findet. David besitzt sage und schreibe 80 (!) Kochbücher, die Hälfte davon aus dem süßen Bereich. Viele Tipps holt er sich aus dem Buch „Wiener Süßspeisen“ von Karl Schuhmacher, der in der Kurkonditorei Oberlaa tätig ist. Dieser zählt neben Eveline Wild und Jamie Oliver zu seinen Vorbildern in der Küche.



Für wen backt er am meisten? „Für Familie und Freunde. Und auch für Arbeitskollegen, z.B. zur Pension oder zum Jubiläum.“ Aber auch spezielle Auftragsorten mit Motto macht er gegen Entgelt sehr gerne. Zur Weihnachtszeit kommen dann auch noch ca. 100 kg (!) Weihnachtskekse dazu.

Davids Lieblingszutaten sind Schokolade, Fondant, Marzipan und QimiQ. Seine Vorliebe gilt QimiQ Whip Natur. Warum? „Es lässt sich sehr gut aufschlagen und gewinnt viel an Volumen. Zudem kann man die geschmackstragenden Komponenten frei wählen und es verträgt sich mit vielen anderen Basiszutaten wie Joghurt, Mascarpone, Topfen oder Obers.“

Wenn er etwas bei QimiQ ändern könnte, dann würde er den Standort näher zu sich verlegen, damit er die Firma oft besuchen könnte. „Und außerdem würde es mich reizen, auf irgendeine Weise Mitglied der QimiQ Familie zu werden.“ Das freut uns natürlich!

Davids Lieblingsküche ist American Style wie Barbecue, Pulled Porc, Ribs, Brisket und Burger. Dementsprechend gut ist er auch ausgerüstet. So besitzt er einen Smoker, drei Griller, eine Kiste zur Zubereitung einer Kistensau und einen Räucherschrank für Speck und Fisch.

Wenn er sich entscheiden muss, dann gibt er der Hausmannskost gegenüber der Haubenküche den Vorzug. Wo er bislang am besten gegessen hat? Daran kann er sich noch gut erinnern: „In einem kleinen Restaurant in Nordspanien am Land und in einem Fischlokal in Norddeutschland. Meine Frau behauptet aber immer, dass mein Essen das Beste ist.“

Wenn David nicht gerade am Backen ist, dann verbringt er seine Zeit mit seiner Gattin beim Wandern in den Bergen oder zu Hause im großen Garten. Auch Städtrips mit seiner Frau genießt er sehr. Gerne lädt er Freunde ein, „die dann als Versuchskaninchen für meine Ideen erhalten müssen“.

Wir sind schon sehr gespannt auf die nächsten Motivtorten von David und wünschen ihm viel Freude bei der Umsetzung!



Die wohl beste Torte der Welt

Vanille-Beeren-Ring

Zutaten für eine Tortenform, 28 cm Ø

Für den Brandteigboden		Für die Creme		Für die Garnitur	
310 ml	Wasser	500 g	QimiQ Whip Vanille	Gemischte Beeren	
1 Prise	Salz	60 g	Zucker	Kirschen	
160 g	Margarine	100 g	Mascarpone	Schokolade	
250 g	Mehl	130 g	Weißer Schokolade	Minzblätter	
5	Eier	400 ml	Schlagobers		



Zubereitung

- Für den Boden:** Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Wasser mit Salz und Margarine aufkochen, das Mehl einrühren und so lange am Feuer rühren bis sich die Masse gut vom Topf lösen lässt. In einer Rührschüssel abkühlen lassen. Nach und nach die Eier mit dem Mixer (Knethaken) unterrühren bis der Teig schön glatt und geschmeidig ist.
- Die Tortenringform zwei Mal auf Backpapier aufzeichnen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Für den Boden die Hälfte des Teiges spiralförmig aufdressieren, sodass in der Mitte ein Loch bleibt. Für den Deckel die selbe Form spritzen, aber in zusammenhängenden Krapferl. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 - 55 Minuten goldgelb backen.
- Für die Creme:** Kaltes QimiQ Whip Vanille mit Zucker aufschlagen und Mascarpone unterrühren. Geschlagenes Schlagobers unterheben und danach geschmolzene weiße Schokolade untermengen. Mindestens 3 Stunden gut durchkühlen.
- Zusammensetzen:** Die Creme mit einer Sterntülle auf den Boden dressieren und den Deckel daraufsetzen. Oben auch beliebig viele Cremetupfen setzen. Dann mit Beeren, Kirschen, Schokolade und Minze garnieren.

4 x 3

4 verschiedene Städte und die dazugehörigen Hotels, Restaurants und Aktivitäten.

KÖLN



25HOURS HOTEL THE CIRCLE

In den 60ern als Verwaltungsgebäude erbaut, schläft es sich in dem denkmalgeschützten Rundbau mit zeitgenössischem Komfort. Von den Terrassen im siebten Stock hat man einen sensationellen Blick auf die Stadt. DZ ab 135 €. 25hours-hotels.com



NEO BIOTA

Brunch ist tot! Es lebe das Frühstück. Mit so einer Ansage können wir uns anfreunden. Mit Gerichten wie "Stolz der Queen", "Königliche Stulle" und "Armer Jan", kann man sich hier ohne Hektik ein schmackhaftes Frühstück gönnen. restaurant-neobiota.de



MARKANTO DEPOT

Markanto, unser Lieblings-Design-Shop, hat im Kölner Rheinauhafen einen Showroom, den sich Möbelfans nicht entgehen lassen sollten. Egal ob neu oder Vintage, hier findet man alles. Manchmal auch zu Schnäppchenpreisen. markanto.de/showroom-in-koeln

TEL AVIV



THE NORMAN

Der absolute Benchmark für Luxus-Boutique-Hotels. The Norman bietet nicht nur wunderschön gestaltete Zimmer und einen Infinity-Pool am Dach, sondern auch eine der lässigsten Bars in der Stadt. DZ ab 500 €. thenorman.com



MASHYA

Küchenchef Yossi Shitrit ist ein Meister der Neuinterpretierung traditioneller Gerichte. Ein Gourmettempel, der darauf erpicht ist, regionale und saisonale Zutaten zu verwenden. Die Location ist nahe des Frishman Beach. mashya.co.il



CARMEL MARKET

Der größte Obst- und Gemüsemarkt in Tel Aviv bietet frische Produkte und aromatische Gewürze der Region. Den besten Hummus findet man im gleichnamigen Shop 'Hummus HaCarmel'. Wer lieber etwas Käse mag, geht zu 'Mafiyat Lechemim' und probiert einen gebackenen Käsestick.

MIAMI



VAGABOND HOTEL

Retro-Luxe im neuen Trendviertel MiMo. Die Zimmer sind mit custom-made Möbeln eingerichtet und beamen einen zurück in die 1950er. Die Zimmer sind direkt am und über dem Garten mit Pool und Bar verteilt. DZ ab 120 \$.
thevagabondhotelmiami.com



SWAN

Der Rapper Pharrell Williams und Co-Eigentümer David Grutman haben in Miami ein trendiges Restaurant eröffnet, wo man typische Gerichte wie Grits, Caesar Salad und Burger im neuen Stil finden kann.
swanbevy.com



SOUTH BEACH

Während im nördlichen Teil (Mid und North Beach) die teuren Luxushotels zu finden sind, locken in South Beach die schönen Art déco-Gebäude. Egal ob zum Sonnen, Volleyball spielen oder Fitnessstraining, in South Beach findet man allerhand zu unternehmen.

SAN SEBASTIÁN



MARIA CRISTINA

Während des Film-Festivals nächtigen hier die Reichen und Schönen. Der Zauber des Belle Epoque spürt man hier in jedem Raum. Die lässige Bar und die Terrasse im Sommer sind einen Besuch wert. DZ ab 400 €.
link.QimiQ.com/2LrzyPR



BAR TXEPETXA

'Where Chefs come to eat' Hier dreht sich alles um die königliche Sardelle. Am besten genießt man ein Glas Txakoli (ein baskischer Wein) und die verschiedensten Pintxos (baskischen Tapas), während man den Menschen auf der Straße zusieht.
bartxepetxa.com



MIMO KOCHSCHULE

Wer komplett in die baskische Küche eintauchen möchte geht zu MIMO. Man kann aus den klassischen Kursen wie 'Pintxos' und 'Baskisches Kochen', oder den Avant garde-Kursen wie zum Beispiel 'Michelin Star Secrets' wählen.
mimofood.com

Frucht des Monats: Erdbeere

Anbau:

Eine Erdbeerpflanze sollte maximal 2-3 Jahre an derselben Stelle verharren. Steht sie länger, werden die Früchte von Jahr zu Jahr kleiner.



Verwendung:

Für Torten, Schnitten und Tiramisu aber auch für Gazpacho, mit Ziegenkäse serviert oder für Ketchup.

Symbolik:

Sie ist oft Symbol der Lust, Ausdruck von Sinnlichkeit und dadurch auch Verlockung zur Sünde. Der Begriff Erdbeermund spielt auf die zum Kuss zusammengezogenen Lippen an.

Verzehr:

Erdbeeren haben eine kurze Haltbarkeit, deshalb sollten sie erst unmittelbar vor dem Verzehr gewaschen werden. Am besten im Gemüsefach des Kühlschranks lagern, so halten sie sich 2 Tage.



Strawberry Love
Christina Cooking

Zutaten für eine Tortenform, 24 cm Ø

Für den Boden

6 Eier	180 g Mehl
120 g Zucker	30 g Öl
30 ml Wasser	
1 Pkg. Vanillezucker	
1/2 Zitrone, Abrieb davon	

Für die Creme

250 g QimiQ Classic
250 g Topfen
100 g Zucker
Zitronenabrieb
250 ml Schlagobers

Zum Dekorieren

Erdbeeren
Zitronensaft

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. **Für den Boden:** Eier trennen. Eidotter mit 40 g Zucker, Wasser, Vanillezucker und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Eiklar mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen. Dotter mit Schnee vermengen und Mehl sowie Öl unterrühren. In eine befettete Backform geben und ca. 40-45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Da die Torte aus zwei Lagen besteht, nochmals wiederholen.
3. **Für die Creme:** Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronenabrieb beimengen. Das geschlagene Schlagobers unterheben. Creme kühlen.
4. **Aufbau:** Den ausgekühlten Tortenboden in den Tortenring legen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen und den zweiten Boden darauflegen. Die restliche Creme gleichmäßig darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (am besten über Nacht). Am nächsten Tag die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft bepinseln. Die Torte damit dekorieren.



Dreierlei Rhabarber von Stefan Fuchs

Das Walser Gasthaus Saalachstüb'n ist ein Vorzeigefamilienbetrieb. Er wird von der Familie Fuchs in dritter Generation geführt. Stefan Fuchs bringt Schwung in die Küche und will traditionelle Gerichte neu aufleben lassen. Der Lehrlings-Staatsmeister steht alleine in der Küche und schreibt jeden Montag eine neue Karte. Für euch hat er ein g'schmackiges Rezept kreiert!
saalachstubn.at

Rezept für 6 Personen

Rhabarber-Joghurt-Eis

125 g QimiQ Classic, 120 g Joghurt, 220 g Rhabarberkompott, Zitronenabrieb, 120 g Staubzucker, 1 EL Cointreau, 1 EL Glucose

QimiQ Classic glatt rühren und mit den restlichen Zutaten mixen. Abschmecken und in einen Pacojet Becher geben. Mindestens 24 Stunden tiefkühlen und vor dem Servieren pacosieren.

Rhabarberscheiterhaufen

18 Stk. Mehrkorntoastbrotstücken, 18 EL Rhabarberkompott, 250 g QimiQ Classic Vanille, 200 ml Schlagobers, 50 ml H-Milch, 5 Eigelb, 40 g Kristallzucker, Vanillezucker, Rum
Toastbrotstücken rund ausstechen. Die Formen mit je einer Toastbrotstücken auf ein befettetes Backblech geben. Mit 1 EL Rhabarberkompott bedecken, diesen Vorgang zweimal wiederholen. QimiQ Classic Vanille glatt rühren und mit den restlichen Zutaten vermengen. Über die Toastbrotstücken in die Formen leeren bis sie bedeckt sind. Bei 150 °C ca. 25 Minuten backen.

Vanillesauce

125 g QimiQ Classic Vanille, 250 g QimiQ Classic, 50 g Kristallzucker, Vanillezucker, Rum, 1 Stk. Vanilleschote

Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.

Eingelegter Rhabarber

500 g junger Rhabarber, 100 ml Weißwein, 20 ml Grenadine-Sirup, 1 Zitrone (Saft und Abrieb), 150 ml Apfelsaft naturtrüb, 2 Stk. Sternanis, 1 Zimtstange, 80 g Kristallzucker, Salz
Den Rhabarber mit einem Messer schälen. Dabei die Fasern von oben nach unten abziehen. Den Rhabarber in die gewünschte Form schneiden. Die restlichen Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die Rhabarberstücke dazugeben. Nur ziehen lassen, sodass die Stücke noch Biss haben.

Schokoladeerde

50 g glattes Mehl, 9 g Kakaopulver, 40 g weiche Butter, 25 g brauner Zucker
Alle Zutaten mit der Hand verkneten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech die Masse bröselig verteilen. Bei 180 °C ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Marie-Luise ist 65 Jahre alt und hat seit 2 Jahren einen Torten-Blog auf Facebook. Auf Backen&Kochen RoLu stellt sie ihre fantastischen Kreationen mit QimiQ vor. Sie ist wahnsinnig experimentierfreudig und ihre Torten sind einfach jedes mal spitze. Wir freuen uns sehr, mit Marie-Luise ein kreatives Köpfchen in unserem Blogger-Circle gewonnen zu haben.



Liebe Marie-Luise, erzähle uns doch mal von deinem Lieblingsessen.

Das sind Rindsrouladen mit Spätzle.

Pikant oder doch süß?

Ich liebe beides!

Liebings-QimiQ Produkt?

Was soll ich da nur antworten? Ich liebe sie alle und sie dürfen bei mir nie ausgehen!

Liebingskochbuch?

Meine Mama. Ich schaute ihr immer beim Kochen zu.

Mein Vorbild ist:

Schon immer meine Mama.

Liebingsurlaubsziel:

Das schöne Land Slowenien.

Städtetrip oder Strandurlaub?

Keines von beiden. Ich liebe die Natur, vor allem die Weinberge und den Wald.

Wer darf deine Kreationen vernaschen?

Familie und Nachbarn. Sie freuen sich immer auf leckere Torten!

Mohn-Himbeer-Torte

Zutaten für eine Tortenform, 26 cm Ø

Für den Boden

6 Eier
8 EL Wasser
300 g Zucker
130 g Mehl
130 g Speisestärke
40 g Kakaopulver
1 TL Backpulver

Für die Mohnfüllung

250 g QimiQ Classic Vanille
250 g Backmohn
100 ml Schlagobers

Für die Himbeerfüllung

150 g QimiQ Classic Vanille
400 g Himbeeren, püriert
80 g Staubzucker

Zum Verzieren

300 ml Schlagobers
2 Pkg. Sahnesteif
Himbeeren



Zubereitung

- Für den Boden:** Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Eier trennen. Eigelb mit Wasser und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen. Mehl, Stärke, Kakaopulver und Backpulver vermischen und sieben. Die Eigelb-Masse unterrühren und danach den Eischnee unterheben. In eine befettete und bemehlte Tortenform füllen. In dem vorgeheizten Ofen ca. 50-60 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 4 Lagern schneiden.
- Für die Mohnfüllung:** Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Backmohn und Schlagobers dazugeben und aufschlagen.
- Für die Himbeerfüllung:** Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Pürierte Himbeeren und Staubzucker dazugeben und verrühren.
- Torte zusammensetzen:** Auf dem ersten Schokoboden die Hälfte der Mohnmasse verteilen. Den zweiten Boden daraufsetzen und mit der Hälfte der Himbeermasse einstreichen. Dies mit dem Rest wiederholen. Mit geschlagenem Schlagobers und Himbeeren dekorieren.

Favourites

Daniela Ehrlinger von Leckermäulchen
im Interview

Liebe Daniela, was ist dein Lieblingskuchen?

Das ist die Bananenschnitte.

Lieblingskochbuch?

Habe ich keines - aus dem Bauch heraus ist das Leckerste!

Was kochst du beim ersten Date?

Puh. Vorspeise Frittatensuppe, Hauptspeise Schnitzel mit Kartoffeln und Reis und als Nachspeise Tiramisu.

Lieblings-QimiQ Produkt?

QimiQ Classic Vanille und QimiQ Whip Vanille.

Hörst du beim Kochen/Backen Musik?

Klar - ist doch viel entspannter.

Dein größtes Ziel?

Mein eigenes Kochbuch.

Von wem hast du das Kochen/Backen gelernt?

Ein bisschen von Mama, ein bisschen von Oma und ein bisschen von alleine.

Mein Vorbild ist:

Meine Mama!

Was machst du außer Bloggen?

Zeit mit meinen Liebsten verbringen.

Wo holst du dir deine Inspiration?

Hauptsächlich aus dem Internet.

Wer darf deine Kreationen fürs Bloggen dann verschnaschen?

Großteils mein Freund.

Städtetrip oder Strandurlaub?

Strandurlaub!

Meine Lieblingsküche ist:

Österreichisch!



Daniela ist seit der ersten Stunde eine unserer Bloggerinnen. Ihren Blog Leckermäulchen verfolgen wir immer gerne, da ihre Rezepte nicht nur herrlich schmecken sondern auch ratzfatz gemacht sind. Ihre kreativen Rezepte haben es schon in viele österreichische Zeitungen und Magazine geschafft. Da können wir nur sagen: Liebe Daniela, weiter so!



Nudelsalat

Zutaten für 8 Portionen

250 g	QimiQ Saucenbasis	½	Paprika, gelb
500 g	Nudeln	½	Paprika, rot
100 g	Schinken	2	Tomaten
50-70 g	Gouda bzw. Käse	3 EL	Essiggurkenwasser
6	Essiggurken		Etwas Senf
½	Paprika, grün		Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Nudeln laut Packungsanleitung al dente kochen. Anschließend abseihen.
2. Schinken, Käse und das Gemüse in feine Stücke schneiden. QimiQ Saucenbasis gemeinsam mit dem Gurkenwasser, Senf, Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken.
3. Alle Zutaten miteinander gut vermengen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Mahlzeit!

Pikant durch den Sommer

Die Terrasse ist eröffnet. Die Sommerpartys werden geplant. Der Grill wird angeworfen. Jetzt fehlen nur noch die perfekten Rezepte. Unsere Favoriten zeigen wir euch auf diesen zwei Seiten.



Thunfischaufstrich

Kerstin Schwarz

Zutaten für 4 Portionen

250 g	QimiQ Classic	1 EL	Petersilie
180 g	Thunfisch in Öl	1 EL	Zitronensaft
160 g	Frischkäse		Salz
1	rote Paprikaschote, geschnitten		Pfeffer

Zubereitung

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Das Öl vom Thunfisch langsam unterrühren.
3. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.

Tipp: Mit frisch geriebenem Kren servieren.



Pappardelle mit Shrimps und Cognac-Sauce

Claudia's Genuss Pur

Zutaten für 4 Portionen

Für die Pappardelle		etwas	Butter
	Pappardelle	Handvoll	Frischer Blattspinat
	Nudelwasser	250 g	QimiQ Saucenbasis
Etwas	Petersilie, gehackt	1 TL	Bärlauchpaste
		1 Schuss	Cognac
Für die Sauce			Salz
200-400 g	Shrimps, geschält		Pfeffer
etwas	Olivenöl		

Zubereitung

1. Pappardelle laut Packungsanleitung kochen. Etwas vom Nudelwasser auffangen und die Pappardelle zur Seite stellen.
2. **Für die Sauce:** Shrimps in Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen.
3. Butter in der Pfanne zerlassen und Blattspinat darin kurz andünsten.
4. QimiQ Saucenbasis, Bärlauchpaste, Cognac, Salz und Pfeffer dazumischen und aufkochen.
5. Gekochte Pappardelle und Shrimps dazumischen.
6. Sollte die Sauce zu dick sein, mit etwas Nudelwasser verdünnen. Mit gehackter Petersilie servieren.



Heringssalat

Kochen4You

Zutaten für 4 Portionen

Für die Qiminaire		1 Apfel
250 g	QimiQ Classic	150 g Erbsen, TK
125 ml	Sonnenblumenöl	550 g Bismarckheringe
1 EL	Estragon Senf	700 g Teufelsroller
1	Zitrone, Saft davon	210 g Roter Rüben-Salat
	Salz und Pfeffer	240 g Riesenbohnsalat
		20 g Estragon Senf
Für den Heringssalat		15 g Sardellenpaste
4	Eier	5 ml Olivenöl und Essig
300 g	Kartoffeln	
1	Große Zwiebel	Beilage
ca. 3	Essiggurken	Semmeln

Zubereitung

- Für die Qiminaire:** Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam untermischen, Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und solange glatt rühren bis die Qiminaire cremig ist.
- Für den Heringssalat:** Eier hart kochen und in Spalten schneiden. Kartoffeln 20 Minuten gar kochen, abseihen, kalt abspülen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Zwiebel in Ringe und die Essiggurken klein schneiden. Beim Apfel das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Erbsen 2 Minuten in heißem Wasser blanchieren, abseihen und kalt abspülen.
- Bismarckheringe und Teufelsroller in kleine Stücke schneiden und mit den Roten Rüben, Riesenbohnen, Erbsen und Apfel vermischen. Von den Fischgläsern ein wenig Flüssigkeit, Zwiebel und Paprikastücke dazugeben.
- Kartoffeln, Zwiebelringe, Essiggurken und Qiminaire untermischen. Vorsichtig die Eierstücke unterheben.
- Zum Schluss mit Senf, Sardellenpaste, Essig, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Basilikum Schaumsuppe

Einladung zum Essen

Zutaten für 4 Portionen

4	Kleine Kartoffeln	2 Bund	Frischer Basilikum
1 L	Gemüsebrühe	250 g	QimiQ Saucenbasis

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. In der Gemüsebrühe sehr weich kochen.
- Die Basilikumblätter zur Suppe geben und gleich pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- QimiQ Saucenbasis dazugeben und nochmals aufmixen.
- Die Suppe in Gläser füllen und mit einem Basilikumblatt garniert servieren.

Urlaub in: Wien

Roman Wurzer ist Küchenchef im wunderschönen Sky Restaurant, welches im Dachgeschoss des Kaufhauses Steffl liegt. Der vom Rolling Pin mit "Junge Wilde" ausgezeichnete führt uns zu seinen Lieblingsplätzen in Wien.



Karmelitermarkt

Ich gehe gerne privat sowie beruflich auf diesen Markt. Ausgezeichnete Produkte findet man auf dem ältesten Markt von Wien. Unter der Woche ist es nicht so voll wie am Wochenende.



Labstelle

Gute und hochwertige Produkte sind das Um und Auf einer guten Küche. Bei der Labstelle wird genau das angeboten und auf Regionalität gesetzt. Lässiges Ambiente für Mittag und Abend.

labstelle.at



Alte Donau

Die schönste Freizeitoase in Wien ist definitiv die alte Donau. Hier kann man Elektro- oder Tretboot fahren oder sich einfach in die Sonne legen und das Leben genießen.



Schwarzes Kameel

Eine Wiener Institution! Hierhin gehe ich gerne für ein Glas Veltliner und ein Roastbeef-Sandwich. Man kann einen Stehimbiss nehmen, das Restaurant ist aber auch sehr zu empfehlen!

kameel.at

Mister Beans

Dieses Café findet ihr in Mödling. Es ist eines meiner Stammlokale. Hier servieren sie richtig guten Kaffee sowie ein hervorragendes Frühstück (muss unbedingt dabei sein!).
misterbeans.at



O boufés

Ein Muss in Wien ist das Bistro von Konstantin Filippou. Hier bekommt man schmackhafte Gerichte und sensationelle Weine zu einem fairen Preis. Wer es gern etwas gehobener hat, geht ins Konstantin Filippou Restaurant
konstantinfilippou.com



Kleinod Sommer-Pop-Up

Für entspannte Tage und heiße Nächte, kühle Drinks und kulinarische Schmankerl gehe ich gerne zum gerade eröffneten Kleinod im Stadtpark. Sehr zu empfehlen!
kleinod.wien



Nic von Grün

Wenn's mal schnell gehen, aber trotzdem gesund sein soll, dann ist Nic von Grün eure richtige Adresse. Die Bowls sind einfach fantastisch und mit lauter herrlichen Zutaten gefüllt.
nicvongruen.com



Ma Maison

Eines meiner Lieblings-Geschäfte ist das Ma Maison im 10. Bezirk. Vom hochwertigen japanischen Messer bis hin zum stilvollen französischen Porzellan, hier findet jeder etwas.
ma-maison.at

Sky Restaurant

Wer den schönsten Ausblick über den Dächern Wiens genießen will, kommt mich in der Sky Bar im Steffl besuchen. Für einen Drink an der Bar oder für meine Rindsrouladen ins Restaurant.
steffl-vienna.at/de/skybar



Sommertorten

Marillenmousetorte

von Gustostückerl

Zutaten für eine Tortenform, 26 cm Ø

Für den Boden

200 g Butter, weich
160 g Zucker inkl. Vanillezucker
8 Eier
200 g Schokolade, geschmolzen
200 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver

Für die Creme

500 g QimiQ Classic Vanille
300 g Marillen, geschnitten
2 EL Zucker
500 ml Schlagobers, geschlagen
7 Blatt Gelatine

Weiters

Marillen, zum Dekorieren



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. **Für den Boden:** Butter und Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier dazugeben. Die im Wasserbad geschmolzene Schokolade sowie Mehl und Backpulver unterheben. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Teig auskühlen lassen und dann in 3 Lagen schneiden.
3. **Für die Creme:** Ungekühltes QimiQ Classic Vanille, Marillen und Zucker mit einem Stabmixer pürieren. Geschlagenes Schlagobers unterheben. Gelatine einweichen, auflösen und dazumischen.
4. Die erste Lage mit der Creme bestreichen und die zweite daraufsetzen. Vorgang wiederholen. Mit Staubzucker bestäuben und mit der restlichen Creme, Marillenspalten und essbaren Blumen dekorieren.



Erdbeertörtchen

von am liebsten selbstgemacht

Zutaten für 12 Törtchen

Für den Biskuit:

6 Eier
120 g Staubzucker
180 g Mehl, glatt

500 g Mascarpone
2 EL Staubzucker

Weiters

500 g Erdbeeren
2 Pkg. Rotes Tortengelee

Für die Creme

250 g QimiQ Classic
250 g Topfen, 20 % Fett

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. **Für den Boden:** Die Eier trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb mit dem Staubzucker schaumig rühren und danach abwechselnd Mehl und Schnee vorsichtig unterheben. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.
3. **Für die Creme:** Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und löffelweise Topfen, Mascarpone und Staubzucker unterrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die Creme in der Zwischenzeit kühlen.
4. Den Biskuit auskühlen lassen und danach mit Desserttringen (8,5 cm Ø) ausstechen. Die Creme mit Hilfe eines Dressiersackes auf die Böden spritzen und verteilen. Die Törtchen kurz kühlen. Währenddessen die Erdbeeren waschen und vierteln. Die Erdbeeren auf der Creme verteilen, sodass der ganze Platz gut ausgefüllt ist. Das Tortengelee laut Verpackungsanleitung herstellen und über die Erdbeeren geben. Die Törtchen mindestens 4 Stunden gut durchkühlen. Vor dem Servieren vorsichtig mit einem Messer den Rand des Gelees von den Desserttringen lösen und mit sanftem Druck die Törtchen durch die Ringe drücken.

Erdbeer-Wirbel-Torte

von Backenmachtfreude

Zutaten für eine Tortenform, 26 cm Ø

Für den Boden

3 Eier
100 g Zucker
2 EL Wasser
2 EL Öl
100 g griffiges Mehl
1 Pkg. Backpulver

Für die Creme

250 g QimiQ Classic
500 g Joghurt
1/2 Pkg. Topfen
1/2 Pkg. Mascarpone
3 EL Staubzucker
1/2 Zitrone, Saft davon
Rum

Für den Erdbeerspiegel

250 g Erdbeeren
Zitronensaft
2 EL Staubzucker
5 Blatt Gelatine
Rum



Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. **Für den Boden:** Eier trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb, Zucker, Wasser und Öl schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermengen. Eigelbmasse mit dem Mehl vermengen. Eischnee unterheben. Im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.
3. **Für die Creme:** Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Alle Zutaten dazugeben und gut verrühren. Auf dem ausgekühlten Tortenboden verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen.
4. **Für den Erdbeerspiegel:** Erdbeeren mit Zitronensaft und Staubzucker pürieren. Gelatine einweichen und danach in Rum auflösen. Unter die pürierten Erdbeeren rühren. Auf die feste und gekühlte Joghurtcreme verteilen. Mit einem Löffel locker durchziehen, sodass mit der Joghurtcreme Wirbel entstehen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.

Topfen-Marillen-Torte

von Einfachfeinlecker

Zutaten für eine Tortenform, 26 cm Ø

Für den Boden

4 Eier
120 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 EL Wasser
Etwas geriebene Zitronenschale
120 g Dinkelmehl
1 Msp. Backpulver

Für die Creme

250 g QimiQ Classic
2 Pkg. Topfen
100 g Staubzucker
250 ml Schlagobers, geschlagen

Für den Spiegel

400 g Marillen, frisch oder TK
Staubzucker, nach Bedarf
Zitronensaft, nach Bedarf
4 Blatt Gelatine



Zubereitung

1. Den Ofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.
2. **Für den Boden:** Eier, Zucker, Vanillezucker, Wasser und Zitronenschale schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Unter die Eiermasse heben. Den Teig in eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.
3. **Für die Creme:** Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen mit dem Staubzucker verrühren. QimiQ und Topfenmasse vermengen und das geschlagene Schlagobers unterheben. Topfencreme auf den ausgekühlten Boden streichen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
4. **Für den Spiegel:** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marillen mit dem Staubzucker pürieren. Ausgedrückte Gelatine im erwärmten Zitronensaft auflösen und unter das Marillenspüree rühren. Marillenspiegel auf die feste und gekühlte Topfencreme gießen und noch einmal für einige Stunden kühlen.

Must-Haves



Der handgefertigte Dekanter hat eine ähnliche Form wie eine Harfe. Das Design macht ihn zu einem wahren Kunstwerk und zum Liebling jedes Weinkenners. Ca. 275 € riedel.com



Die farbenfrohen Sektgläser von Pols Potten bringen gute Laune auf den Tisch. Das Beste? Alle Gläser haben eine andere Farbe und Schliff, so merkt man sich auch noch nach dem zweiten Drink, welches Glas das eigene ist. Ca. 127 € desiary.de



Im 'Haus Stenberg' im Bergischen Land ist Sascha Stenberg Küchenchef. Er steht nicht nur in der Küche, sondern kreiert auch Produkte wie dieses Basilikumöl - gemacht aus kalt extrahiertem Rapsöl. Ca. 15 € bosfood.de



Die Siena Teller und Schüssel in weiß und hellem grün sind speziell für Dinner-Partys im mediterranen Flair geeignet. Das Geschirr gibt es in verschiedenen Farben und Ausführungen mit Wellenrand. lederleitner.at



Eine 2er-Liege zum Relaxen. Die 'Biarritz' Liege kann man nach seinem Wunsch ausstatten und ist für den Sommer ein herrlicher Ort zum Verschwinden. Sonnenbrille auf & ab zum Pool! en.egoparis.com



In diesem sensationellen Kochbuch werden die Sphären des Jägers und des Kochs zusammengeführt. Rudi Obauer und Christoph Burgstaller nehmen euch auf eine kulinarische Reise mit. Ca. 48 € thalia.at



Oldie but Goldie. Claudio Del Principe nimmt dich auf eine Reise durch Italien mit. 'Ein Sommer wie damals ist ein Ticket für italienisches Kopfkino', so Del Principe. Ca. 29,90 € brandstaetterverlag.com



Die Verbindung zwischen Design und Technik ist Krups mit dieser Filterkaffeemaschine gelungen. Mit eines speziellen Druckbrühsystems hat man im Handumdrehen einen perfekten Kaffee. Ca. 128 € saturn.at



Hundertprozent nussig, hundertprozent schokoladig und hundertprozent natürlich. Dahinter können wir uns stellen. Die Creme Eccezionale von Sterne-Koch Massimiliano Alajmo ist ein Traum. Ca. 12 € alajmo.it

Produkt Spotlight

Letzte Ausgabe noch unter den 'Must Haves' in der Küche und jetzt schon ein treuer Begleiter in unserer Küche. Der Speedy Boy von Tupperware lässt uns einfach nicht mehr los. Der handliche, rasante Zerkleinerer mit Zugmechanismus und drei Klingen sorgt für schnelles Zerschneiden von Kräutern, Zwiebeln und Nüssen. Wir zeigen euch gleich zwei Rezepte, bei denen der Speedy Boy am besten zum Einsatz kommt.



Koriander-Mayonnaise

Zutaten für 4 Personen

- 125 g QimiQ Classic
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 20 ml Sesamöl
- 1 Bund Koriander, frisch
- 1 Limette, Saft und fein geriebene Schale
- Spritzer Tabasco
- Salz und Pfeffer
- Koriander, gemahlen
- 5 g Dijon Senf

Zubereitung

1. Frischen Koriander mit dem Speedy Boy zerhacken. Die restlichen Zutaten außer Öl dazugeben und zerkleinern bis eine Masse entsteht.
2. Öl langsam mit dem Speedy Boy einmischen.

Rucola-Basilikum-Topfen-Aufstrich

Zutaten für 4 Personen

- 125 g QimiQ Classic
- 250 g Magertopfen
- 50 g Rucola
- 25 g Basilikum
- 30 ml Olivenöl
- 10 ml Wasser
- 20 ml Weißweinessig
- Salz und Pfeffer
- Zucker



Zubereitung

1. Rucola, Basilikum, Olivenöl, Wasser, Essig und Gewürze im Speedy Boy zu einem Pesto verarbeiten.
2. QimiQ Classic glatt rühren und Magertopfen dazumengen. Das Pesto dazumischen.

KAFFEPAUSE MIT VIKTORIA

Viktoria Leitner ist unsere Jüngste im Bund. Sie ist bei uns im Backoffice tätig und sitzt bei uns am Empfang. Sie ist nicht nur für administrative Tätigkeiten zuständig, sondern unterstützt auch das internationale Verkaufsteam in Sachen Logistik. Sie zeigt euch heute ihr Lieblingsdessert: Die Oreo-Torte. "Cremig, crunchy und mit Heidelbeeren dekoriert einfach perfekt für den Sommer". In ihrer Freizeit ist sie gerne mit ihren Freunden unterwegs und genießt ihre Zeit im Schützenverein.



Oreo-Torte

Zutaten für 1 Tortenform,
26 cm Ø

Für den Boden

- 250 g Oreo-Kekse, zerbröselt
- 60 g Butter, geschmolzen
- Butter, für die Form

Für die Füllung

- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 500 g Frischkäse
- 100 g Naturjoghurt
- 140 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 Zitrone, Saft davon
- 100 g Oreo-Kekse, zerbröselt
- Heidelbeeren, zum Dekorieren



Zubereitung

1. **Für den Boden:** Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befechtete Form drücken.
2. **Für die Creme:** Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse dazugeben und glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
4. Mit frischen Heidelbeeren dekorieren.



Was wir lieben

Unsere Favoriten auf einen Blick!



1

FASHION

Die absolute IT-Tasche kommt dieses Jahr aus dem Hause Fendi: Mon Tresor Bucket Bag. Die FF-Signatur ist seit langem Trend und kommt nun überall vor. Wir sagen da nur noch: Der Sommer kann kommen!

fendi.com



2

SEKT

Was gibt es Besseres, als im Sommer ein Gläschen Rosé zu genießen? Wir finden, es gibt wenig! Am besten dafür bietet sich der Sekt Brut Rosé vom Jurtschitsch an. Frischer Geschmack & lässige Farbe.

jurtschitsch.com



3

TV

Von den Machern von 'Chef's Table' kommt jetzt eine Serie, die sich auf Street Food konzentriert. Sie bereisen Länder wie Thailand, Japan, Indonesien und zeigen dort verschiedenste regionale Leckereien. Ein 'Must See' für jeden Foodie.

netflix.com



4

SPORT

Eini in die Wanderschuh und aufi aufn Berg! Mit dem Salomon Ellipse 2 kommst du zügig voran. Wasserdichter Schutz und die notwendige Haltbarkeit, um auch auf jeden Berg hochzukommen. Fesch is er natürlich auch!

salomon.com



Die Erste Sahne-Basis

MAGAZIN

2. Ausgabe 07/2019. 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