



KUNDEN
MAGAZIN

NR. 3

8 **Christkindlmärkte**

16 **Urlaub in London**

14 **Süße Weihnachten**

11 **Ramon Mayer**

REDAKTIONELL



8 Christkindlmärkte

5 Next Level: Pasta

Pimp my Pasta. Ein paar Tipps und Tricks, um deinen Spaghettis den Profischliff zu verleihen.

21 Produkt Spotlight

Mit QimiQ und Philadelphia gelingt einfach der beste Cheesecake. Wir zeigen euch eine weihnachtliche Variante.

LIFESTYLE



16 London

20 Must-Haves

Die perfekten Weihnachtsgeschenke! Hier ist für jeden was dabei.

23 Was wir lieben

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

QIMI Q FANS



6 Carina Werba

4 QimiQ in Zahlen

In welche Länder exportiert QimiQ? Wie viele Mitarbeiter haben wir?

12 Blogger Favourites

Wir stellen euch wieder zwei grandiose Blogger vor!

REZEPTE



18 Süße Weihnachten

10 Frucht des Monats

Alles dreht sich um die Mandarine! Als Rezept gibt es dieses Mal etwas von uns.

14 Süße Weihnachten

Hier findet ihr den ersten Teil unserer Weihnachtsrezept-Sammlung.

11 Ramon Mayer

Unser Küchenchef und R&D Manager zeigt euch eines seiner Lieblingsrezepte

22 Kaffeepause mit Edwin

Unser Ed the Man verrät euch sein Lieblingsrezept.

Kling Glöckchen

Liebe Leserin, lieber Leser,

Weihnachten steht vor der Tür! In unserer letzten Ausgabe von 2019 haben wir die besten Weihnachtsrezepte von euch gesammelt. Von Klein bis Groß ist für jeden etwas zum Naschen dabei.

Wir zeigen euch auch die besten Christkindlmärkte und unser Obst des Monats. Edwin List und Ramon Mayer teilen mit euch ihr Lieblingsrezept. Darüber hinaus haben wir die perfekten Geschenke für eure Liebsten, die ihr auf Seite 20 findet. Ich nehme euch mit zu einer meiner Lieblingsstädte und zeige euch meine Lieblingsorte.

Ich möchte mich nochmals für die super Zusammenarbeit mit euch bedanken und freue mich schon auf viele tolle neue Rezepte im nächsten Jahr! Wie immer, könnt ihr diese per Mail oder über unsere Social Media Kanäle an uns senden!

Wir von QimiQ wünschen euch ein wunderschönes Fest mit Freunden und Familie und einen guten Rutsch! Feiert brav und lasst euch von den Rezepten inspirieren!

Wir sehen uns nächstes Jahr wieder!

Liebe Grüße, eure

Michela



Impressum

Q-Magazin, Ausgabe 3, 2019

Herausgeber: QimiQ Handels GmbH

Chefredaktion: Michael Gutternig & Michele Haindl

Autoren: Birgit Linortner & Michele Haindl

Fotograf: Ramon Mayer

Layout: Michele Haindl

Grafik Design: Michele Haindl

Druck: QimiQ Handels GmbH

Vertrieb: QimiQ Handels GmbH



Fotos in dieser Ausgabe: S. 2: Schloss Hellbrunn, QimiQ, Carina Werba, Gramue; S. 3: QimiQ; S. 5: QimiQ; S. 6 & 7: Carina Werba; S. 8 & 9: Winter Wonderland, Christkindlmarkt Rathaus Wien, Weihnachtsmarkt Tallin, Schloss Hellbrunn Advent; S. 10: Pinterest, QimiQ; S. 11: QimiQ; S. 12 & 13: Tamara Kolb, Tamara Kranewitter; S. 14 & 15: Gustostückerl, KREA(tiv*ku)lTUR, Rebecca Thissen, Gramue; S. 16 & 17: QimiQ, Royal Albert Hall, London Tourism; S. 18 & 19: Karin Meier, Leckermäulchen, Zuckerbäckerin backt, Ginger in the basement; S. 20: Lederleitner, Nostalgia Electronics, Motel a miio, QimiQ, Your Superfoods, Koro Drogerie, Smeg; S. 21: QimiQ; S. 22: QimiQ; S. 23: Staud, Hirtzberger, Netflix, Völk

QimiQ in Zahlen

27

Mitarbeiter

5

Produktions-
stätten

38

Länder

10

Produkte

18

Jahre

Länder

Österreich
Deutschland
Schweiz
Kroatien
Slowenien
Ukraine
Polen
Luxemburg
Holland
Belgien
Dänemark
Großbritannien
Irland
Italien
Rumänien
Spanien
Tschechien
Türkei
Ungarn
Serbien
Norwegen
Schweden
Finnland
China
Japan
USA
Jamaika
Mexiko
Indonesien
Singapur
Taiwan
Bahrain
Kuwait
UAE
Hongkong
Portugal
Island
Dominikani-
sche Republik

Branchen

EINZELHANDEL

GASTRONOMIE

INDUSTRIE

Lösungen

NATÜRLICHKEIT

NACHHALTIGKEIT

LANDWIRTSCHAFT

GESUNDHEIT

PRODUKTION

Verwendung

MICHELINKÜCHEN

HAUBENKÜCHEN

WIRTSHÄUSER

KAFFEEHÄUSER

GROßKÜCHEN

KRANKENHÄUSER

CRUISELINES

AIRLINES

Next Level: PASTA

Pimp my Pasta! Immer nur die gleiche Pasta? Kann's auch mal was Neues sein? Ja! Wir haben sechs Tipps und Tricks gesammelt, wie deine Pasta den Profischliff bekommt. Aus mit langweiligen Spaghetti und her mit dem Dolce Vita!



Gemüserahmspaghetti

Zutaten für 4 Personen

250 g	QimiQ Saucenbasis	120 g	Lauch, fein geschnitten
2 EL	Olivöl	125 ml	Weißwein
1	Rote Zwiebel, in Streifen geschnitten	1 Bund	Schnittlauch, fein gehackt
2	Karotten, in Streifen geschnitten		Salz und Pfeffer
150 g	Champignons, blättrig geschnitten	400 g	Spaghetti

Zubereitung

1. Spaghetti al dente kochen. Etwas Wasser beim Abseihen auffangen.
2. Zwiebel und Gemüse in heißem Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen, einen Schuss vom Spaghetti-Wasser dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Spaghetti zur Sauce geben und umrühren. Mit Schnittlauch verfeinern und servieren.



Carina Werba Die Topping-Queen

Carina Werba ist eine unserer Top-Bloggerinnen aus dem Burgenland. Sie verrät uns heute Spannendes über sich selbst und teilt mit uns eines ihrer Lieblingsrezepte.

Einfache Cupcakes waren für sie der Ansporn, backen zu lernen. Fündig wurde sie bei Youtube. Aber auch Websites, Instagram und Kochbücher halfen ihr bei ihrem Hobby weiter, das sie erst seit 4 Jahren verfolgt. Für das Kochen waren und sind ihr Mann und ihre Schwiegermutter die Vorbilder. Bei ihrem Mann bewundert sie die stoische Ruhe beim Kochen und die Liebe bei der Zubereitung der Speisen.

Gebacken wird für Familie, Arbeitskollegen und Freunde. Diese „müssen“ sich als Tester zur Verfügung stellen. Wogegen sie natürlich nichts haben. Großen Anklang finden immer wieder ihre Cakepops mit Kokos, die besonders ihr Mann liebt.

Wenn Carina zwischen „fruchtig“ und „schokoladig“ wählen muss, gibt sie letzterem eindeutig den Vorzug. Als ihre Lieblingszutat nennt sie selbst zusammengestelltes Pumpkin Spice Gewürz – ein Geheimrezept von ihr.



QimiQ verwendet sie so gern, weil es Cremen und Toppings gelingsicher macht und einfach in der Anwendung ist. Carinas Favourite ist QimiQ Whip: „Es ist so vielseitig und lässt sich nach Bedarf mit Aromen an das Gericht anpassen.“ Wenn sie etwas an QimiQ ändern müsste, dann würde sie eine 500 g Packung einführen.

Besonders wichtig sind Carina die Saisonalität und Regionalität: „Ich backe zum Beispiel nicht mit Erdbeeren außerhalb der Saison. Die künstlich auf Substrat gezüchteten Erdbeeren schmecken nicht. Es heißt ja auch Erd-beere und nicht Substrat-beere. Außerdem ist der Transportweg viel zu weit. Ich will aber kein Moralapostel sein, denn auch ich kann ab und an z.B. einer Avocado nicht widerstehen, verwende sie aber nie inflationär – wie man es auf manchen Instagramprofilen sehen kann.“

Carina bevorzugt die asiatische Küche und da besonders Ramen. Zwischen Haubenküche und Hausmannskost kann sie sich nicht entscheiden. Wohl weiß sie aber, wo sie das beste Essen genossen hat: „Im Kupfer-Dachl in Katzelsdorf – der Ingwer-Orange-Salat war eine Offenbarung“.

Wenn sie mal nicht am Backen ist, verbringt sie die Zeit mit lieben Menschen, fotografiert, bearbeitet die Bilder für ihren Blog, ist mit ihren Hunden unterwegs, liest oder schaut sich Serien oder Filme an.

Strandurlaub oder Städtetrip? Da wählt Carina letzteres. „Ich mag zwar das Meer und den Strand, halte es aber nicht aus, tagelang am Strand herumzuliegen. Ich sehe mir gerne Sehenswürdigkeiten oder Museen an, setze mich gerne in ein Gassenkaffee und beobachte das rege Treiben in der Stadt.“

Wir wünschen Carina auch weiterhin viele Inspirationen und Freude am Backen und sind schon auf neue Kreationen von ihr gespannt!



Weihnachtsstern-Cupcakes

Zutaten für 6 Cupcakes

Für den Teig	1 Pkg. Backpulver
125 g Butter	50 g Mandeln, gerieben
125 g Zucker	4 EL Milch
1 Prise Salz	Für das Topping
1 Pkg. Vanillezucker	150 g QimiQ Whip, gekühlt
2 Eier	150 ml Schlagobers
200 g Mehl	1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

- Für den Teig:** Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. 20-25 Min. backen. Vor der Weiterverarbeitung auskühlen lassen.
- Für das Topping:** Kaltes QimiQ Whip aufschlagen und das Vanilleextrakt hinzufügen. Das aufgeschlagene Schlagobers vorsichtig unterrühren. Die Masse unbedingt im Kühlschrank kalt stellen. Die Masse teilen und rot und grün einfärben.
- Zum Verzieren:** Zuerst ein wenig grüne Masse aufstreichen und mit Blatttülle große, grüne Blätter ziehen. Danach mit der roten Masse die Blütenblätter (auch mit einer Blatttülle) ziehen. Im Kühlschrank nochmals kalt stellen. Für zweifarbige Blüten die Innenseite des Spritzbeutels zuerst mit einer Farbe „ausschmieren“, danach mit der zweiten Farbe den Beutel füllen. Mit einer Blüten-tülle nun vorsichtig Blüten ziehen.



Die schönsten

Es weihnachtet sehr und deshalb zeigen wir euch die schönsten Weihnachtsmärkte Europas.

LONDON



WINTER WONDERLAND

Hier würde selbst der Grinch Probleme haben, den Weihnachts-Spaß zu dämpfen. Ein familienfreundliches Ambiente, das nicht nur die klassischen Weihnachtsstände bietet, sondern auch einen Zirkus, Eislaufplatz und einen Comedy Club.



EISLAUFPLATZ

Hier findet man Englands größten Eislaufplatz. Er umringt den viktorianischen Live-Musik-Stand und ist mit 100.000 Lichtern verziert. Weihnachtsstimmung pur für die ganze Familie! Als Highlight kann man hier auch 'Paddington', den berühmtesten Bären Englands, sehen.



HIGHLIGHTS

Wenn man durch das Winter Wonderland spaziert, findet man auch ein kleines bayrisches Dorf, wo man Live-Musik und natürlich bayrisches Bier findet. Es gibt auch einen 70 Meter hohen Aussichtsturm, eine Eisbar und verschiedenste Bars mit Glühwein und Punsch.

WIEN



RATHAUS

Seit Jahren versetzt der Christkindlmarkt am Rathausplatz Jung und Alt in nostalgische Stimmung. Bei 152 Ständen findet man süße Naschereien, würzige Punschsorten und kleine Geschenkideen.



EISLAUFPLATZ

Der "Kleine Eistraum" bietet mit seinen 300 m² Eisfläche und den verschlungenen Eispfaden durch den romantischen Rathauspark ein unvergessliches Eislaufvergnügen. Bei weihnachtlichen Klängen und wunderschöner Ambiente kann man sich einfach nur wohl fühlen.



HIGHLIGHTS

Auf der Bühne unter dem imposanten Weihnachtsbaum stehen täglich Chöre und Turmbläser am Programm. Beim Adventskranz an der Ringstraße singt der Gospelchor Sankil & The Jones Singers. Turmbläsergruppen aus ganz Österreich treten hier auch täglich auf.

Christkindlmärkte

TALLIN



RATHAUS

Jedes Jahr findet am Talliner Rathausplatz ein märchenhafter Weihnachtsmarkt statt. Hier sieht man auch den wichtigsten Weihnachtsbaum Estlands: es ist der erste in Europa, dessen Traditionen ins Jahr 1441 zurückgehen.



KINDERPROGRAMM

Die Perle dieses Weihnachtsmarkts ist der Weihnachtsmann, der die Kinder in seinem Häuschen empfängt. Vorort findet man auch seine Rentiere, die man natürlich füttern kann. Für die Kids gibt es auch noch Karussells und ein vielfältiges Programm. Auch kann man hier auf Ponys reiten.



HIGHLIGHTS

Die Weihnachtswelt ist mit Fichten, Weihnachtsschmuck und Lichtern geschmückt. Die Stände bieten eine breite Auswahl an Handarbeiten und für Estland charakteristischen Weihnachtsspeisen an. Von Blutwurst und Sauerkraut bis hin zum Pfefferkuchen und Weihnachtsgetränke.

HELLBRUNN



ADVENTZAUBER

Die Hellbrunner Schlossfassade verwandelt sich mit ihren 24 Fenstern in einen überdimensionalen Adventkalender. Die verschiedenen Stände bieten weihnachtliche Schmankerl und traditionelle Handwerkskunst an.



LICHTINSTALLATION

Der Schlosspark wird mit einer stimmungsvollen, verzaubernden Lichtinstallation bereichert. In der Mitte des Wasserparterres errichtete der Künstler Markus Anders einen Weihnachtsengel mit einer Gesamthöhe von 8 Metern. Durch das Strahlen der Lichter und dem leichten Wind scheint der Engel lebendig zu sein.



HIGHLIGHTS

Vor dem Luftschloss Hellbrunn entsteht ein Märchenwald aus über 700 Nadelbäumen, geschmückt mit 10.000 roten Kugeln und Lichterketten, die bei Dunkelheit das gesamte Areal in besonderem Glanz erstrahlen lassen. Hier findet auch, wie in Österreich üblich, ein Krampuslauf statt.

Frucht des Monats: Mandarine

Herkunft:

Die Herkunft wird im Nordosten Indiens oder Südwesten Chinas vermutet. In China wird sie seit einigen tausend Jahren kultiviert. Die erste Mandarine kam 1805 mit Sir Abraham Hume nach England.

Verwendung:

Man kann sie für frisch gepressten Saft, Salat, Porridge, Dressing oder natürlich Mousse verwenden.

Symbolik:

Am Anfang waren Zitrusprodukte in Mitteleuropa teure Importprodukte, daher kam ihnen die Bedeutung von Luxus und Reichtum zu. Deshalb erhielt man diese auch nur zu Weihnachten.

Gesundheit:

Sie helfen beim Abnehmen und sind ein super Fatburner. Auch sorgen sie fürs gute Sehen und stärken die Abwehrkräfte. Was natürlich im Winter ein Vorteil ist!



Mandarinen-Kokos-Törtchen QimiQ

Zutaten für 6 Formringe, 8 cm Ø

Für den Boden

75 g QimiQ Classic
100 g Weiße Schokolade
80 g Cornflakes

Für die Creme

425 g QimiQ Classic
180 g Mascarpone
120 g Zucker

2 Limetten, Saft und Abrieb
3 Mandarinen
125 ml Schlagobers
150 g Kokosflocken

Zubereitung

- Für den Boden:** QimiQ Classic und Schokolade über Wasserdampf schmelzen und die Cornflakes dazumischen. Formringe auf ein Backblech mit Backpapier geben und jeweils den Boden mit der Cornflakes-Masse bedecken.
- Für die Creme:** Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Limettensaft und -schale dazumischen. Mandarinen schälen, in kleine Stücke schneiden und unter die Creme mischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben und in die Formringe füllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
- Aufbau:** Die Törtchen mit einem spitzen Messer von den Formringen lösen, mit Kokosflocken bestreuen und nach Belieben mit Mandarinen dekorieren.



Kürbis- Auberginen- Lasagne von Ramon Mayer

Ramon Mayer, Haubenkoch und QimiQ Executive Chef ist weitgereist. Seine Stationen reichen vom Küchenchef im 5****S Hotel Zürserhof in Züri bis nach London und Los Angeles. Für die heutige Ausgabe vom Magazin hat er eine Kürbis-Auberginen-Lasagne kreiert. Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept für 10 Personen

Zutaten für die Lasagne

30 Scheiben Auberginen
Salz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g Tempura Mehl
Olivenöl, zum Anbraten
Saisonales Gemüse, nach Belieben

Zutaten für die Kürbiscreme

500 g QimiQ Whip, gekühlt
350 g Kürbispüree
40 ml Walnussöl
30 ml Weißer Balsamico Essig
1/2 TL Kurkuma, getrocknet
Muskatnuss, gemahlen
Salz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

1. Auberginenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Tempura Mehl tauchen und in heißem Olivenöl beidseitig anbraten.
2. Auskühlen lassen.
3. Für die Kürbiscreme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, in einen Rührkessel geben und aufschlagen.
4. Auberginenscheiben, Kürbiscreme und Gemüse nach Belieben schichten.
5. Garnieren und servieren.

Wir haben Tamara noch als Bloggerin unter dem Namen "Kolibri bäckt" kennengelernt. Jetzt geht sie ihrer Liebe zum Web- und Grafikdesign nach. Ihr toller Name hat sich nur ein bisschen verändert: Kolibri Design. Wir sagen danke für das himmlische Rezept und wünschen ihr hier und da ein paar freie Minuten zum Backen!



Liebe Tamara, erzähle uns doch mal von deinem Lieblingessen.

Da kann ich mich nicht entscheiden, aber Pizza und Sushi gehen immer!

Pikant oder süß?

Pikant.

Liebblings-QimiQ Produkt?

QimiQ Classic verwende ich am meisten!

Von wem hast du das Backen/Kochen gelernt?

Von meiner Oma.

Deine Lieblingszutat?

Beim Backen Rum & beim Kochen Kräuter der Provence!

Liebblingsurlaubsziel:

Ich liebe die südostasiatischen Länder.

Energie tanke ich...?

In den Bergen oder am Meer.

Was machst du außer bloggen?

Reisen und fotografieren.

Schneetorte

Zutaten für eine Tortenform, 24-26 cm Ø

Für den Boden

200 g Kuvertüre
4 Eier
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
100 ml Rapsöl
1 Schuss Rum
180 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver

Für die innere Creme

100 g Kuvertüre
500 g Frischkäse
etwas Zucker
Himbeermarmelade
Himbeeren

Für die äußere Creme

500 g QimiQ Classic
100 ml Kokosmilch
1 Pkg. Kokosflocken
250 ml Schlagobers
1 Pkg. Sahnesteif
Zucker nach Belieben



Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. **Für den Boden:** Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Dann die Dotter mit Zucker, Vanillezucker, Öl, Rum und Kuvertüre cremig schlagen. Das steife Eiweiß langsam unter die Creme heben. Mehl und Backpulver sieben und mit einem Teiglöffel vorsichtig unterheben. Den Teig im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen. Gerne kann man den Teig auch halbieren und zwei Böden backen.
3. **Für die innere Creme:** Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Mit Frischkäse und Zucker vermischen.
4. **Für die äußere Creme:** Ungekühltes QimiQ Classic Natur glatt rühren. Kokosmilch und Kokosflocken dazumischen. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und vorsichtig unterheben. Beide Cremen im Kühlschrank kühlen, damit sie fester werden.
4. **Torte zusammensetzen:** Nachdem der Tortenboden ausgekühlt ist, diesen durchschneiden. Je nach Höhe der Torte kann diese 3 bis 4-mal durchgeschnitten und gefüllt werden. Abwechselnd Marmelade, Schokoladecreme und Himbeeren daraufgeben. Boden für Boden stapeln. Zum Schluss wird die ganze Torte mit der Kokoscreme bestrichen und mit Kokosflocken bestreut. Nach Belieben dekorieren.

Tamara Kranewitter
im Interview

Favourites

Liebe Tamara, was ist dein Lieblingskuchen?

SchwarzwälderKirsch!

Lieblingskochbuch?

Jedes kochbuch, ich habe ca. 100 Stück!

Lieblings-QimiQ Produkt?

QimiQ Whip Schoko.

Hörst du beim Kochen/Backen Musik?

Immer!

Was machst du außer Bloggen?

Arbeiten. :D Und viel in der Natur sein.

Wo holst du dir deine Inspiration?

Überall - mit offenen Augen durchs Leben gehen.

Städtetrip oder Strandurlaub?

Beides, am besten in Kombination.

Meine Lieblingsküche ist:

Tirolerisch und Italienisch

Deine Lieblingszutat?

Liebe

Ich kann nicht ohne ... leben:

Meine Familie

Das beste Essen hatte ich:

Zu Hause!



Tamara schickt uns immer lässige Rezepte. Darunter ist auch eines unserer Lieblingsrezepte - der Bienenstich. Uns hat es sogar so gut gefallen, dass wir sie damit glatt mit Foto in die Tiroler Tageszeitung gestellt haben. Da merkte man gleich, nicht nur wir sind so begeistert von ihren Rezepten sondern auch ganz Tirol. Das können wir euch natürlich nicht vorenthalten...

Bienenstich

Zutaten für 1 Backblech

Für den Hefeteig

300 g Kuchenmehl
1 Prise Salz
40 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Zitrone
240 ml Milch
42 g Hefewürfel
2 Eier
60 g Butter

Für die Florentiner-Masse

100 g Butter
40 g Honig
60 ml Milch
100 g Zucker
180 g Mandelblättchen

Für die Füllung

500 g QimiQ Classic Vanille
120 g Zucker
350 ml Schlagobers

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. **Für den Hefeteig:** Mehl mit Salz, Zucker und Zitronenabrieb vermengen. Milch leicht erwärmen, Vanillezucker dazugeben. Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen. Milchmischung zusammen mit den Eiern und der Butter zum Mehl geben und gut kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst. Zu einem glatten Teig kneten und ca. 45 Minuten gehen lassen. Den Teig ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Danach den Teig weitere 40 Minuten rasten lassen.
3. **Für die Florentiner-Masse:** Butter, Honig, Milch und Zucker langsam erhitzen und anschließend die Mandeln beimengen.
4. Florentiner-Masse auf den Teig streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. **Für die Füllung:** Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Den ausgekühlten Boden in 2 Lagen schneiden, die Creme auf der unteren Lage verteilen und die obere Lage daraufsetzen. Mindestens 4-6 Stunden durchkühlen.



Süße Weihnachten Teil 1

Was wäre Weihnachten ohne süße Leckereien? Ein absoluter Fail! Deshalb haben wir in dieser Ausgabe euren besten Weihnachtsrezepten zwei Doppelseiten gewidmet! So ist sicher für jeden etwas dabei.



Schokolade-Orangen-Mousse mit Pistazien

Gustostückerl

Zutaten für 6 Portionen

Für die Schokomousse

250 g QimiQ Classic Vanille
200 g Kuvertüre
250 ml Schlagobers
Evtl. Zucker
Weiters: Pistazien, gemahlen

Für die Orangenmousse

250 g QimiQ Classic Vanille
2 Orangen, unbehandelt
Evtl. Schuss Cointreau
250 ml Schlagobers

Zubereitung

- Für die Schokomousse:** QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und mit dem Handmixer unterziehen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
- Für die Orangenmousse:** QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Die Schale der Orange abschaben. Die Zesten und den Saft dazumischen. Evtl. mit Cointreau verfeinern. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
- Nun füllt man beide Cremes (abwechselnd, in Schichten - ganz wie's einem beliebt) in Gläser und bestreut sie - zwecks der Optik - mit etwas Pistazienstaub.



Schokolade-Eierlikör-Torte

KREA[tiv*ku]lTUR

Zutaten für 1 Form, 26 cm Ø

Für den Boden

3 Eier
80 g Zucker
120 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Cremes

250 g QimiQ Classic
250 g QimiQ Classic Vanille
120 g Milkschokolade
400 ml Schlagobers
50 g Zucker
100 ml Eierlikör

Zubereitung

- Für den Boden:** Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze vorheizen). Den Boden der Springform mit Öl einfetten. Eier mit dem Zucker mindestens 5 Minuten cremig aufschlagen. Danach das Mehl mit dem Backpulver vorsichtig unterheben. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Für die Schokocreme:** Schokolade schmelzen und 250 ml Schlagobers aufschlagen. QimiQ Classic glatt rühren und geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Schlagobers unterheben und zur Seite stellen.
- Für die Eierlikörcreme:** Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör dazumischen. 150 ml Schlagobers aufschlagen und unterheben.
- Den Ring der Springform rundherum lassen, damit die Cremes beim Köhlen eine schöne Form bekommen. Wer seine Torte auch marmorieren möchte, verteilt zuerst die Schokoladecreme und danach die Eierlikörcreme auf dem Boden und zieht dann mit einer Gabel durch.
- Die Torte sollte dann noch einige Stunden (am besten über Nacht) gekühlt werden.



Schokoladen-Whoopies mit Spekulatiuscreme

Rebecca Thissen

Zutaten

Für den Teig		1/4 TL	Salz
125 g	weiche Butter	100 ml	Milch
1	Ei	50 g	Joghurt
150 g	Zucker	Für die Füllung	
250 g	Mehl	200 g	QimiQ Whip
50 g	Kakaopulver	100 g	Topfen
1 TL	Natron	6 EL	Spekulatiuscreme

Zubereitung

- Für den Teig:** Butter, Ei und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Kakao-pulver, Natron und Salz vermischen. Milch und Joghurt kurz verrühren und abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Ei-Butter-Mischung rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Dieser wird mit zwei Esslöffeln auf zwei Bleche verteilt. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 10-12 Minuten backen und danach auskühlen lassen.
- Für die Füllung:** Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen, die restlichen Zutaten dazugeben und zu einer glatten Masse aufschlagen. Diese wird bis zum Servieren im Kühlschrank gelagert.
- Kurz vor dem Servieren werden die Whoopies mit der Creme gefüllt.



Maronitorte

Gramue

Zutaten für 1 Form, 24 cm Ø

Für den Boden		Für die Creme	
4	Eier	250 g	QimiQ Whip
200 g	Staubzucker	125 ml	Schlagobers
1 Pkg.	Vanillezucker	200 g	Maronipüree
60 g	geriebene Nüsse	1 Pkg.	Vanillezucker
500 g	Maronipüree		Zucker
100 g	Mehl, griffig	4 EL	Kirschrum
1/2 Pkg.	Backpulver		

Zubereitung

- Für den Boden:** Eier trennen und das Eiklar steif aufschlagen. Dotter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, die geriebenen Nüsse und das Maronipüree unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backrohr (160 °C Heißluft) für ca. 40-45 Minuten backen.
- Für die Creme:** Kaltes QimiQ Whip aufschlagen und das Schlagobers steif schlagen. Maronipüree (vorab 2-3 EL für die Deko beiseite geben) gemeinsam mit dem Vanillezucker, Zucker und dem Kirschrum unter das QimiQ Whip rühren und zum Schluss das steife Schlagobers unterheben.
- Den ausgekühlten Tortenboden halbieren und mit der Hälfte der Creme füllen, mit der restlichen Creme bestreichen mit dem restlichen Maronipüree verzieren.

Urlaub in: London

Michele nimmt euch zu einer ihrer Lieblingsstädte mit. London ist ihre zweite Heimat und sie verbringt hier nicht nur viel Zeit mit ihrer Familie, sondern liebt es auch, neue Restaurants und Künstler zu besuchen. Hier sind ihre Lieblingssspots:



The Savoy

In London muss man unbedingt einmal High Tea erleben. Um 4 Uhr Nachmittags Tee, Finger- Sandwiches und Scones genießen. Am traditionellsten ist es in einer der ältesten Hotels: The Savoy.
thesavoylondon.com



Albert Hall

Verschiedenste Konzerte, von klassisch bis modern, kann man hier erleben. Eine wunderschöne Konzerthalle, wo die seit 1941 stattfindenden Proms abgehalten werden. Diese Sommerkonzerte sind sehr zu empfehlen.
royalalberthall.com



Sushi Samba

In London muss ich immer mindestens einmal Sushi essen gehen. Ist Pflicht! Am liebsten ins Sushi Samba, wo japanische, brasilianische und peruanische Küche aufeinander treffen.
sushisamba.com



Petersham Nurseries

Ein wunderschönes Geschäft, wo man Blumen und Pflanzen, aber auch entzückende Deko-Artikel kaufen kann. Dahinter versteckt ist ein süßes Bistro, wo man regionale und frische Gerichte genießen kann. Im Herbst esse ich hier gerne Lamm mit Couscous.
petershamnurseries.com



Fortnum & Mason

Mein Lieblings-Geschäft, wenn es um Tee, Schokolade, Pralinen und Naschereien geht ist das Fortnum & Mason. Hier kann man auch einen traumhaften Afternoon Tea genießen.
fortnumandmason.com



Adam Handling

Ein Muss in London ist das neue Restaurant von Adam Handling in Chelsea. Innovative und kreative Speisen stehen hier auf dem Programm. Mit einer offenen Küche wo man zusehen kann, wie jedes Gericht gezaubert wird und einem super Service, kann man hier definitiv verweilen.

adamhandling-chelsea.co.uk



Soho

Oh Soho, wie ich dich liebe. Im südlichen Teil findet man China Town. Hier kann man Dumplings und Tiger Beer genießen, genauso wie Karaoke Bars. Literarisch gesehen spielt hier die Dreigroschenoper von Berthold Brecht und es ist der Heimatort von Mr. Hyde (Dr. Jekyll und Mr. Hyde).



St. James's Park

Dieser Park zählt zu den königlichen Parks in London. Ich liebe diesen Park, da er von Geschichte sprüht. Er ist in der Nähe vom Buckingham Palace. Henry VIII erwarb den Park 1532 und ließ ihn in ein Jagdgebiet mit Hirschen umwandeln. Später wurde er für die Öffentlichkeit zugänglich.



Uncle Barts

Hier gibt es ausgefallene Cocktails im alten Flair. Versteckt in einem Wohnhaus, muss man bei einer Tür klingeln und wird dann nach einem Passwort gefragt. Keine Angst, ist nur als Gag gedacht, man kommt immer rein!

barts-london.com

Pubs

Ganz wichtig ist es auch, ein Cider, Guinness oder Lager in einem Pub zu genießen und ein Rugby- oder Football-Match anzusehen. Es ist nicht nur laut, sondern es macht auch immer Spaß, bei einem Tor oder Punkt mit den Engländern mitzugrölen.



Süße Weihnachten

Teil 2

Spekulatius-Bratapfel-Torte

von Karin Meier

Zutaten für eine Tortenform, 26 cm Ø

Für den Boden		Für die Bratapfelmasse		Für die Creme	
6	Eier	5	kleine Äpfel	500 g	QimiQ Classic
1 Prise	Salz	50 g	Rosinen	150 g	Spekulatius, gemahlen
200 g	Zucker	3 EL	Rum	50 g	Haselnüsse, gemahlen
1 Pkg.	Vanillezucker	2 EL	Zitronensaft	2 EL	Kakaopulver
90 g	Mehl	1/2 TL	Zimt	100 g	Staubzucker
60 g	Kakaopulver	2 EL	Wasser	1 Msp.	Zimt
50 g	Speisestärke		Zucker	1 Pkg.	Vanillezucker
1 TL	Backpulver	4 Blatt	Gelatine	400 ml	Schlagobers
1 TL	Zimt	100 g	Haselnusskrokant	2 Pkg.	Sahnesteif



Zubereitung

- Für den Boden:** Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen und das Eiweiß mit Salz und der Hälfte Zucker steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Eiweiß unterheben. Mehl mit Kakaopulver, Stärke, Backpulver und Zimt vermengen und einsieben. In eine befettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 50 Minuten backen. Stäbchenprobe! Nach dem Backen den Biskuit auskühlen lassen.
- Für die Bratapfelmasse:** Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelstücke mit Rosinen, Rum, Zitronensaft und Zimt vermengen. Wasser mit Zucker in einem Topf erhitzen. Die Apfelmasse dazugeben und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel zur Hälfte zerfallen sind, jedoch auch noch einige kleine Stückchen bleiben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der lauwarmen Apfelmasse auflösen. Haselnusskrokant in die ausgekühlte Masse mischen.
- Für die Creme:** Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Alle Zutaten außer Schlagobers und Sahnesteif dazumischen. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und unterheben.
- Aufbau:** Den erkalteten Biskuit 2-mal durchschneiden. Die untere Hälfte des Biskuits auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Bratapfelmasse darauf verteilen. Den mittleren Biskuitboden darauflegen und diesen mit einem Teil der Spekulatius-Haselnuss-Creme füllen. Den oberen Boden daraufsetzen und mit der restlichen Spekulatius-Haselnuss-Creme außen bestreichen. Nach Belieben verzieren.



Schneebälle

von Leckermäulchen

Zutaten

4	Eier	0,2 ml	Wodka
200 g	Birkenzucker	250 g	Topfen
240 g	Mehl	100 g	Erdbeeren
1/2 Pkg.	Backpulver		Kokosflocken, zum
250 g	QimiQ Classic		Wälzen

Zubereitung

- Zuerst die Eier mit 150 g Birkenzucker und etwas Wasser schaumig rühren, anschließend das Mehl und Backpulver unterheben. Die Masse auf ein Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 Minuten backen. Den Teig etwas auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Wodka, Topfen, Birkenzucker und die klein geschnittenen Erdbeeren dazumischen. Den Teig in feine Stücke zupfen und der Masse beimengen. (Keinen Mixer verwenden, da sie sonst zu matschig wird.)
- Aus der Masse kleine Bälle formen und in Kokosflocken wälzen. Kühl lagern.

Marmorguglhupf mit Rahmguss

von Zuckerbäckerin backt

Zutaten für eine Guglhupfform

Für den Guglhupf

- 200 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g Staubzucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 TL Spekulatiusgewürz
- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 30 g Kakaopulver

Für den Rahmguss

- 200 g Sauerrahm
- Staubzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. **Für den Boden:** Die weiche Butter mit Salz, Vanillezucker und Staubzucker aufschlagen. Eier nach und nach einrühren. Mehl mit Backpulver und Spekulatiusgewürz vermischen. QimiQ Saucenbasis und die Mehlmischung abwechselnd in die Masse einrühren. Die Masse in 2 Teile aufteilen und einem Teil das Kakaopulver beimengen. Die Form befetten und bestäuben. Zuerst die helle Masse in die Form füllen und dann die dunkle mittig darauf. Für ca. 55-60 Minuten backen. Auskühlen und stürzen.
3. **Für den Guss:** Den Sauerrahm mit dem Staubzucker vermischen bis ein glatter und etwas dickerer Guss entsteht. Den Guss über den ausgekühlten Guglhupf gießen und mit zerhackten Zuckerstangen dekorieren.



Weihnachtliche Mandarinencreme

von Ginger in the Basement

Zutaten

- 250 g QimiQ Classic
- 250 g Joghurt
- 100 ml Mandarinenensaft, frisch gepresst
- 45 g Zucker
- 1/2 TL Zimt, gemahlen
- 1 Msp. Nelkenpulver

Zubereitung

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt dazugeben und gut untermischen.
2. Mandarinenensaft, Zucker und Gewürze einrühren.
3. In Gläser füllen, im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen und mit Obst servieren.



Must-Haves



Ein lässiger Ofenhandschuh aus 100 % Rindsleder ist für den Mann am Herd genau das Richtige. Er hat hitzebeständiges Futter (180 °- 240 °C) und kann auch zum Grillen verwendet werden. Ca. 75 € lederleitner.com



Kakao, Carob, Kokosnuss, Chiasamen und Lucuma - diese fünf Zutaten im 'Chocolate Lover' heizen im kalten Winter ordentlich ein und stärken dank der enthaltenen Antioxidantien, Omega-3-Fettsäuren, Eisen und Zink ganz nebenbei die Abwehrkräfte! ca. 24,90 € yoursuperfoods.de



Für den Bäcker im Haus haben wir natürlich auch was Feines! Das "QimiQ Backbuch" verrät dir himmlische Nachspeisen, die von Klein bis Groß jedem schmecken werden! Ca. 12,90 € shop.QimiQ.com



Das perfekte Geschenk, um die Kids stundenlang zu unterhalten! Die "mini donut machine" von Nostalgia Electronics lässt Kinderherzen höher schlagen. Denn schmecken selbstgemachte Donuts nicht am besten? amazon.de



Der Samtstuhl "Nelson" in indigo-blau ist ein wunderschönes statement piece. Gemütlich zum Sitzen und schaut einfach fetzig im Esszimmer aus. Perfektes Geschenk für die Glam-Frau. lederleitner.at



Das Pistazienmus wird aus geschälten und gerösteten Pistazien hergestellt und besticht schon allein aufgrund seiner schönen grünen Farbe. Optisch und auch kulinarisch ein Highlight für jede Mahlzeit! Ca. 25 € korodrogerie.de



Der nächste Tapas-Abend kann kommen – unsere kleinste Servierplatte sorgt für Abwechslung auf dem Tisch! Die "Areia Servierplatte S pink" hebt kleine Leckereien hervor und macht Lust aufs Knabbern! Ca. 18 € motelamiio.com



In diesem sensationellen Kochbuch wird von Vorspeisen über Hauptspeisen bis hin zu Desserts alles gezeigt. Für den Hobbykoch ein Weihnachtsgeschenk, das man nicht mehr loslässt! Ca. 12,90 € shop.QimiQ.com



Der coolste Wasserkocher ist definitiv der Smeg 'Dolce Gabbana'. Für die Kunstaffinen ein Eyecatcher in der Küche. Mit 1,7 L ist er auch nicht klein! Ca. 499 € smeg.com

Produkt Spotlight

Wenn uns wer fragt, was die perfekte Kombination ist, dann ist es in unseren Augen QimiQ und Philadelphia. Wir meinen, mit den beiden Produkten den besten Cheesecake aller Zeiten erfunden zu haben. Kompakt, cremig, aber nicht zu gallig. Einfach ein perfekter Cheesecake! Ihr glaubt uns nicht?

Dann lasst euch mit diesem weihnachtlichen Vanille-Cheesecake überzeugen!



Weihnachtlicher Vanille-Cheesecake

Zutaten für 1 Tortenform, 26 cm Ø

Für den Boden

150 g	Spekulatiuskekse, zerbröselt	45 g	Vanillepuddingpulver
70 g	Butter, geschmolzen	700 g	Philadelphia
40 g	Haselnüsse, gehackt	200 g	Naturjoghurt
40 g	Mandeln, gehackt	5	Eier

Für die Füllung

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt	1 Msp.	Zimt
250 g	Zucker	1 Msp.	Lebkuchengewürz
		1	Orange, Saft und Abrieb

Zubereitung

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. **Für den Boden:** Spekulatiusbrösel mit geschmolzener Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. **Für die Füllung:** Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
5. **WICHTIG:** Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.

KAFFEEPAUSE MIT EDWIN

Ed the Man, Superman! Mehr müssen wir zu Edwin List eigentlich nicht sagen. Er ist einer unserer internationalen Spitzenköche und agiert für uns von Jamaica bis Norddeutschland. Er ist der King of the Waves: der Mann, der für uns die Kreuzfahrtschiffe betreut. Immer eine lustige Story parat, wird dir mit Ed garantiert nie langweilig. So präsentiert der King heute ein Wahnsinns-Dessert, das Frauenherzen schmelzen lässt.



King Elvis Choco-Peanutbutter-Brownie

Zutaten für 10 Portionen

Für den Brownie-Boden

250 g	QimiQ Saucenbasis
250 g	Butter, geschmolzen
200 g	Zucker
5 g	Salz
150 g	Honig
250 g	Schokolade
3	Eier
60 g	Kakaopulver
250 g	Mehl, glatt

Für die Erdnussbuttermousse

200 g	QimiQ Whip, gekühlt
100 g	Friskäse
100 g	Erdnussbutter
80 g	Zucker

Für die Schokomousse

200 g	QimiQ Whip, gekühlt
80 ml	Schlagobers
5 g	Vanillezucker
80 g	Milkschokolade



Zubereitung

- Für den Brownie-Boden:** Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. QimiQ Saucenbasis, Butter, Zucker, Salz, Honig und Schokolade zusammen über Wasserdampf schmelzen. Eier dazumischen. Kakaopulver und Mehl vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Masse auf einem großen mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Für die Erdnussbuttermousse:** Kaltes QimiQ Whip glatt rühren, restliche Zutaten dazugeben und aufschlagen.
- Für die Schokomousse:** Kaltes QimiQ Whip glatt rühren, Schlagobers und Vanillezucker dazugeben und aufschlagen. Geschmolzene Milkschokolade unterziehen.
- Erdnussbuttermousse auf dem Brownie-Boden verteilen und kühlen. Danach die Schokolademousse auf der Erdnussbuttermousse verteilen und kühlen.
- Schokolade-Erdnussbutter-Brownies mit Himbeeren servieren.



Was wir lieben

Unsere Favoriten auf einen Blick!

LIFESTYLE



1

FASHION

Sarah Staudinger und George Augusto haben 2015 die Firma Staud gegründet. Ihre "Suzy Lizard-Effect" Tasche in der 2020 IT-Farbe limettengrün ist die Handtasche für den nächsten Sommer! Hoffentlich liegt sie unter dem Weihnachtsbaum! staud.clothing



2

WEIN

Ein feiner von zarten Aromen geprägter Weißwein aus dem Weltkulturerbe Wachau, das ist der "Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor". Apfel und Marille sowie Anklänge von Honig sind garantiert. Der Wein für die Weihnachtszeit. hirtzberger.com



3

TV

In der Serie "Breakfast, Lunch, Dinner" trifft sich David Chang, Besitzer der Momofuku Ramen Bar in New York, mit Seth Rogen, Chrissy Teigen, Lena Waithe und Kate McKinnon in vier verschiedenen Städten. Eine lustige Serie, wo das Essen im Mittelpunkt steht. netflix.com



4

SPORT

Der "Völkl Race Tiger" verspricht viel und liefert es auch. Der satte Kantendruck des Riesenslalom-Skis ist der Wahnsinn und bietet bestes Kurvenverhalten. Ein Ski, der auf der Piste einfach richtig Spaß macht. Also, wir warten schon mal auf den Schnee! voelkl.com



Die Erste Sahne-Basis

MAGAZIN

3. Ausgabe 12/2019. 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