

Q

Das QimiQ Kunden Magazin



Inhalt

4-5

Die lässigsten Osterbräuche

Editorial	3
Osternusskranz	6
Osterlamm	7
Kartoffelgratin mit Bärlauch	8



10-11

Die besten Take-Aways

Gefüllte Ostereier	9
Osternesterl	12
Zuckerfreie Pralinen	13
Die besten Netflix-Serien	14
Pizza-Käse-Stangerl	15
Lammrücken von Stefan Fuchs	16
Mini Eggs Benedict	17

18-19

Wir stellen vor: Sam Vickers

Schokolade-Eierlikör-Torte	20
Karottentorte	21
Kaffeeklatsch mit Michele	22
Must haves für Muttertag	23
Muttertagstorte	25
Schmetterlings-Cupcakes	26
Waffeln mit Vanillecreme	27



Editorial

HOPPELHÄSCHEN

Liebe Leserin, lieber Leser,

diese Ausgabe ist voll gepackt mit Naschereien und Ideen für Ostern und den Muttertag.

Wir haben für euch neue Rezepte von unseren LieblingsbloggernInnen gesammelt, die wir wärmstens empfehlen. Natürlich dürfen auch unsere Klassiker wie das Osterlamm und der Osternusskranz nicht fehlen.

Zudem haben wir eine Liste von den besten Take-Aways in Österreich zusammengestellt, die man auch nach Deutschland bestellen kann. So steht einer schönen Osterjause oder schmackhaftem Muttertagsbrunch nichts im Wege!

Ausserdem zeigen wir euch die lässigsten Osterbräuche auf der ganzen Welt und verraten euch unsere Lieblings-Netflix-Serien. Nicht zuletzt haben wir für euch unseren besten Snack zum Relaxen auf der Couch dabei.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Lesen und freue mich jetzt schon auf die nächste Ausgabe mit euch!

Michele Rose Haindl,



IMPRESSUM

Q-Magazin, Ausgabe 6, 2021
 Herausgeber: QimiQ Handels GmbH
 Chefredaktion: Michael Gutternig & Michele Haindl
 Autoren: Nicole Flichinger, Birgit Linortner & Michele Haindl
 Fotograf: Michele Haindl
 Layout: Michele Haindl
 Grafik Design: Michele Haindl
 Druck: QimiQ Handels GmbH
 Vertrieb: QimiQ Handels GmbH

©Einladung zum Essen, Obauer, Eveline Wild, Rote Wand, Sugar&Rose, Carina kocht, Sam Vickers, Vera Graaf, Wienerblut, Vinocentral, Emile Henry, Dallmayr, Sprekenhus, Banderas, Baking by Myri.



DIE LÄSSIGSTEN OSTER BRÄUCHE

Das Wort "Ostern" hat seine Wurzeln im heidnischen Frühlingsfest. Man feierte das zunehmende Licht im Frühling, das Erwachen der Natur und den Neubeginn. Es gibt viele Rituale, die bis heute weiter getragen worden sind. Wir wollen euch die lässigsten zeigen!

Osterhase & Ostereier

Dass das Ei als Sinnbild für neues Leben steht, kann man sich zusammenreimen. Wusstet ihr jedoch, dass der Hase auch dafür steht? Er ist der stetige Begleiter der Fruchtbarkeitsgöttin Ostara. Warum wir also zu Ostern Eier suchen liegt daran, dass im Frühling die Vögel und Hühner wieder begannen Eier zu legen. Da die Vögel und Hühner natürlich herumliefe, mussten die Menschen sie damals suchen. Das Einfärben kann man bis ins Mittelalter zurückführen. Da wurden sie meist nur rot gefärbt - die Farbe der Fruchtbarkeit.



Zwänzgerle

Wer sich zu Ostern ein wenig Taschengeld verdienen will schaut sich einen Brauch von der Schweizern ab! Erwachsene müssen Münzen so werfen, dass sie in einem hart gekochten Ei stecken bleiben. Schafft der Erwachsene das, behält er das Geld und darf das Ei essen. Klappt es nicht, bekommt das Kind die Münze. The more you know!

Tag des Wassergießens

In Polen und der Ukraine wird Ostern feucht-fröhlich gefeiert. Am 'Tag des Wassergießens' werden Vorbeikommende mit Wasser bespritzt, da die Dusche Glück bringen soll. Heutzutage ist an Ostern ein großer Auflauf von Menschen mit Wasserspritzpistolen in den Städten und es gibt eine große Wasserschlacht. So kann man auch den Tag nutzen!



Das Kind soll wachsen!

Auf den Philippinen wird Ostern ähnlich gefeiert wie bei uns: Der Osterhase bringt die bunten Eier und Süßigkeiten. Scurril wird die Feier am Ostersonntag: Sobald die Glocken läuten, nehmen Eltern ihre Kinder am Kopf und heben sie hoch, um ihnen zu mehr Wachstum zu verhelfen. Vielleicht klappt es so mit den paar Zentimeter mehr!

Eier-Schlacht

Die Bulgaren haben ein besonderes Verhältnis zu Ostereiern. Statt sie zu verstecken und mit der ganzen Familie zu suchen, bewerfen sich die Bulgaren gegenseitig mit den bunten Eiern. Gewonnen hat derjenige, dessen Ei nicht zerbricht. Der Gewinn liegt daran, dass das nächste Jahr besonders erfolgreich verlaufen soll.



Osternusskranz

QR-CODE SCANNEN FÜR DAS REZEPT





OSTERLAMM

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 100 g warme geschmolzene Butter
- » 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:

- » Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- » QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale zusammen gut vermischen.
- » Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
- » Mehl mit Backpulver, Puddingpulver und Mandeln gut vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
- » 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.



KARTOFFELGRATIN MIT BÄRLAUCH

von Einladung zum Essen

einladungzumessen.blogspot.com

‘Das weiß
ein jeder,
wer’s auch
sei, gesund
und stärkend
ist das Ei.’

- WILHELM BUSCH -

Zutaten:

- » 1 Pkg. QimiQ Sahne-Basis
- » 4-5 mittelgroße Kartoffeln
- » 1 Handvoll braune Champignons
- » 1 Handvoll frische Bärlauchblätter
- » 1 Bio-Zitrone
- » 2 cl Olivenöl
- » Salz, Pfeffer
- » 50 g Gouda

Zubereitung:

- » Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Pilze waschen und ebenfalls dünn schneiden.
- » Den Backofen auf 240° C (Umluft) vorheizen. Den Bärlauch fein hacken und die Schale der Zitrone abreiben.
- » Kartoffelscheiben und Pilze in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl, dem Abrieb der Zitronenschale sowie großzügig Salz und Pfeffer gut vermischen.
- » Die Gemüse-Mischung in kleine Ofenformen (als Beilage) oder in eine größere Auflaufform (als Hauptgericht) füllen und etwas andrücken.
- » QimiQ Sahne-Basis mit Salz, Pfeffer und dem Saft der Zitrone vermengen und auf die Förmchen verteilen.
- » Den Gouda fein reiben und darüber streuen.
- » Im Ofen ca. 25 Minuten backen – der Käse soll geschmolzen sein und bereits gebräunt bzw. knusprig werden.





Gefüllte Oster eier

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 10 Eier
- » 100 g Frischkäse
- » 0.5 TL Estragonsenf
- » 4 EL Olivenöl
- » Salz
- » Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- » 2 Prisen Cayennepfeffer
- » 2 Spritzer Zitronensaft
- » Speckwürfel, angebraten
- » Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

- » Eier 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und halbieren.
- » Eigelb herausnehmen und mit einer Teigkarte durch ein Sieb streichen.
- » Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und die restlichen Zutaten (außer Eiweiß) dazumischen.
- » Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Eiweißhälften dressieren.
- » Mit Speckwürfel und Schnittlauch garniert servieren.



Die besten Take-Aways in

Die Gastro hat noch zu, was nun? Wir haben für euch die besten Take-Aways gesammelt, damit man auch zu Hause schlemmen kann!

Austria

Steirereck

Das Wiener Spitzenrestaurant kocht weiterhin traditionelle Speisen, die von nun an auch mit Rexgläsern verschickt werden, auch über die Grenzen! Da gibt es zum Beispiel ein herzhaftes Paprika-Hendl oder ein schmackhaftes Steirereck-Sugo. Alles ganz easy Online bestellen.

Seehof Goldegg

Vom Seehof in Goldegg gibt es auch verschiedenste Boxen, die man sich nach Hause bestellen kann. Wie zum Beispiel "Nudel mit Sprudel" oder das "Sepp Schellhorn-Überraschungs-Kehrpaket". Da steht einem Genuss-Abend mit den Liebsten nichts mehr im Weg!

Obauer

Egal ob deliziose Osterjause oder himmlischer Muttertagsbrunch, von den Haubenköchen Karl und Rudi Obauer gibt es sensationelle Schmankerl für zu Hause. Die Menü-Boxen kann man sich selber zusammenstellen und werden österreichweit und nach Deutschland verschickt. Wie zum Beispiel das "Curry vom Werfener Lamm" oder das "Gemüsecurry mit Honig und Kokos". Unser Favorit ist aber die "Kalte Liebe mit Eierlikör", natürlich mit QimiQ!



„Kalte Liebe“ mit Eierlikör 190 ml

ZUTATEN

Werfener TOPFEN, JOGHURT, SauerRAHM, RAHM, QimiQ, Himbeeren, EIERLIKÖR, Bitterschokolade, Apfellikör, Vanilleschoten, Staubzucker, Zucker, Gelatine, Zitronensaft.

11,00 €

IN DEM WARENKORB



Eveline Wild

Wem die Abholung der Muttertagsmenüs zu kompliziert oder schlichtweg zu weit ist, für den gibt es immer noch eine großartige Möglichkeit, genussvoll ganz viel Freude zu bereiten. Die Konditor-Weltmeisterin stellt ihre beliebten Pralinen-Kreationen in Geschenkboxen zu! Wir empfehlen die "Exquisite Geschenkbox".

Rote Wand Arlberg

Der Vorarlberger Genuss jetzt auch für zu Hause! Egal ob "Rindsgulasch vom Zuger Rind", "Hirschragout vom Lechtaler Hirsch", oder "Gemüsecurry", alles kommt in Einmachgläser und wird österreichweit und nach Deutschland verschickt. Wir empfehlen auch das "Granola" und die "Süße Fondue"!

Gut Purbach

Vom Haubenkoch Max Stiegl gibt es auch viele Schmankerl für zu Hause. Hier gibt es von 4-Gang Menüs bis zu 13-Gang Menüs alles, was das Herz begehrt. Was wir ganz toll finden: Es gibt auch ein Kinder-Menü. Natürlich gibt es auch Einzelgerichte in Einmachgläsern die österreichweit und nach Deutschland verschickt werden.

Taubenkobel

Vom Haubenkoch Alain Weissgerber gibt es aus dem Burgenland Osterpicknick-Boxen, die österreichweit verschickt werden. Darin findet man "Bauernbrot mit Zwiebelbutter", "Mangalitza Oster-Krainer", "Seewinkler Schafskäse" und noch vieles mehr!

Osternesterl

von Sugar & Rose
sugarandrose.com



Zutaten:

Für die Nesterl

- » 150 g weiße Schokolade
- » ½ Packung essbares grünes Ostergras (15–20 g)
- » evtl. grüne Lebensmittelfarbe

Für die Eierlikörcreme

- » 200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- » 200 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt
- » 100 ml Milch
- » 50 ml Eierlikör
- » 80 g Zucker

Zubereitung:

- » Vier kleine Schüsselchen oder eine Halbkugelsilikonform vorbereiten. Die Osternester werden auf die Unterseite drapiert. Falls man sie in einer Schüssel bereitet, sollte man diese vorher mit Alu- oder Klarsichtfolie auslegen, damit man die Nesterl nachher herausnehmen kann.
- » Schokolade im Wasserbad vorsichtig erwärmen. Das essbare Gras in 5 bis 7 cm lange Stücke schneiden und büschelweise in die Schokolade tunken. Diese nach und nach um die Form drapieren, sodass ein dichtes Nest entsteht. Eventuelle Lücken mit Schokolade ausstreichen.
- » Trocknen lassen und vorsichtig von der Form lösen.
- » Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- » Milch, Eierlikör und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- » Die Osternesterl mit Creme füllen.

Zuckerfreie Sahnepralinen

von Carina kocht
carinakocht.at

Zutaten:

- » 100 g Cashews
- » 5 Datteln
- » 100 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » Backkakaopulver zum Wälzen

Zubereitung mit Thermomix

- » Am Vorabend Datteln und Cashews in Wasser einweichen.
- » Alle Zutaten, bis auf das Backkakaopulver, im Mixtopf 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern, nach unten schieben, Vorgang 3x wiederholen.
- » Aus der Masse 15 Kugeln formen und in Backkakaopulver wälzen.
- » Für ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitung ohne Thermomix

- » Am Vorabend Datteln und Cashews in Wasser einweichen
- » Alle Zutaten, bis auf das Backkakaopulver, mit einem Hochleistungsmixer zu einer feinen Masse pürieren.
- » Aus der Masse 15 Kugeln formen und in Backkakaopulver wälzen.
- » Für ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.



Die besten Netflix Serien

Alles ist zu, das Wetter spielt nicht mit und nur spazieren gehen bockt sich auch nicht mehr. Wir haben deshalb unsere Top 10 Netflix-Serien gesammelt und wollen euch diese nicht vorenthalten. Von Schnulzen bis hin zu Detektiv-Serien und Dokus haben wir für jeden etwas dabei! Also macht es euch gemütlich mit eurer flauschigsten Decke, einer Schüssel Popcorn und was Schmackhaftem zu trinken.

Let's go: Netflix-Party!



Luther - Dunkle Krimiserie



Schitts Creek - lustige Familienserie



Chef's Table - Dokuserie über Michelin-Köche



Haus des Geldes - spannende Thriller-Serie



Modern Family - heitere Mockumentary



Sherlock - beste Detektivserie



Brooklyn 99 - lustigste Polizeiserie



Suits - packende Anwaltsserie



Archer - Comedy-Comic-Serie



Designated Survivor - spannende Politserie

Dazu snacken wir
**Pizza-Käse-
Stangerl**

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 1 Pkg. Tante Fanny frischer Blech-Pizzateig
- » 350 g Cheddar, gerieben
- » 1 EL Olivenöl
- » 1 TL Paprikapulver, mild
- » 0.5 Rote Paprikaschoten, klein gewürfelt
- » 100 g Frühstücksspeck, klein gewürfelt
- » Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- » Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
- » QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- » Teig halbieren und die Mischung auf einer Hälfte verteilen. Zweite Hälfte daraufsetzen, der Länge nach in Bahnen schneiden und eindrehen.
- » Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

Lammrücken mit Süßkartoffelsoufflé

von Stefan Fuchs
saalachstubb.at

Das Walser Gasthaus Saalachstube ist ein Vorzeige-Familienbetrieb. Es wird von der Familie Fuchs nun in dritter Generation geführt. Stefan Fuchs bringt Schwung in die Küche und will traditionelle Gerichte neu aufleben lassen. Der Haubenkoch steht alleine in der Küche und schreibt jeden Montag eine neue Karte. Für euch hat er ein geschmackiges Rezept kreiert!

Zutaten:

Für das Süßkartoffelsoufflé

- » 125 g QimiQ Classic
- » 400 g Süßkartoffeln
- » Olivenöl
- » Salz
- » 1 Ei
- » 10 g Maisstärke
- » 1 Msp. Kurkuma, getrocknet
- » Schwarzer Pfeffer

Für den Lammrücken

- » 700 g Lammrücken
- » Salz
- » Grillgewürzsalz
- » Schwarzer Pfeffer
- » 40 g Olivenöl

Zubereitung:

- » Für das Soufflé: Süßkartoffeln waschen, trocknen, mit Olivenöl und Salz einreiben, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) weich schmoren.
- » Auskühlen lassen und die Kartoffeln aus der Schale kratzen.
- » Ungekühltes QimiQ Classic mit Ei, Stärke, Gewürzen und Süßkartoffeln mixen und in befettete Souffléformen füllen.
- » Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 25-30 Minuten backen.
- » Lammrücken von Häuten und Fett befreien. Fleisch mit Salz, Grillgewürz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 8 Minuten weiter garen.
- » Lammrücken etwas rasten lassen, aufschneiden und mit dem Süßkartoffelsoufflé anrichten.



Mini Eggs Benedict



Zutaten:

- » 20 ml Essig
- » 10 Wachteleier
- » 10 Scheiben Weißbrot
- » 50 g Salatblätter
- » 100 g Lachs, geräuchert, fein geschnitten
- » 100 g Rohschinken, in feine Scheiben geschnitten
- » 100 g Chorizo[Spanische Paprikasalami], in feine Scheiben geschnitten
- » 30 g Paprikaschoten, klein gewürfelt
- » 30 g Gurke, klein gewürfelt

Für die Sauce Hollandaise:

- » 125 g QimiQ Sahne-Basis
- » 60 ml Weißwein
- » 4 Eigelb
- » 300 g Gekläarte Butter
- » 1 Zitronen, Saft davon
- » Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- » Für die Sauce Hollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zu Hälfte einreduzieren lassen.
- » QimiQ Sahne-Basis und Eigelb mit einem Stabmixer gut mixen und die gekläarte Butter langsam unter ständigem Rühren dazugeben.
- » Weißweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- » Einen Topf mit ca. 10 cm Wasser füllen und zum Kochen bringen. Essig dazugeben.
- » Wachteleier vorsichtig aufschlagen, in das leicht kochende Wasser gleiten lassen und 1,5 - 2 Minuten pochieren (das Eigelb sollte in der Mitte noch etwas weich sein). Eier mit einem Siebschöpfer auf dem Wasser nehmen.
- » Weißbrotscheiben knusprig toasten. Mit Salatblättern, Räucherlachs, Rohschinken, Chorizo und einem pochierten Wachtelei belegen und mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen.
- » Mit Paprika- und Gurkenwürfeln garnieren und servieren.



Wir stellen vor:

Samantha Vickers

Instagram: @samsfoodielife

Unsere heutige Bloggerin kommt von weit her. Und zwar aus dem Norden von England, genauer gesagt aus East Yorkshire nahe der wunderschönen Yorkshire Wolds. Dort lebt Sam Vickers gemeinsam mit ihrer Familie.

Sam frönt ihrer Leidenschaft sowohl als Hobbyköchin, als auch Küchenchefin seit über 30 Jahren. Besondere Techniken und Stile eignete sie sich durch die verschiedensten Personen an. Ihre ersten Backerfahrungen sammelte sie allerdings von ihrer Mutter. Prägend für ihre Profession wiederum war ihre damalige Chefin und mittlerweile gute Freundin Lara. „Sie hat mir beigebracht, mehr mit Essen zu experimentieren und vor allem nicht in Panik zu geraten“, erinnert sie sich. Sams Vorbild in der Küche ist Mary Berry, von deren Kochbuch „Complete Cookbook“ sie restlos begeistert ist, da es „voller großartiger Rezepte und leicht zu befolgen“ ist.

Weitere Inspirationen findet Sam im Internet und von Food-BloggerInnen aus der ganzen Welt. Ideen zu Rezepten kommen ihr jedoch auch auf Bauernmärkten oder wenn sie großartige Produkte sieht, die sie zum Experimentieren einladen. Gekocht und gebacken wird dann für Familie, Freunde und dem einheimischen Nachwuchs in einer privaten Kindertagesstätte.

Als ihre Lieblingszutat bezeichnet sie „das bescheidene Ei, da es so vielseitig ist und für Herzhaftes wie Süßes verwendet werden kann“. Besonderes Augenmerk legt Sam auf die Regionalität der Produkte. „Da ich das Glück habe, in einer ländlichen Gegend zu leben, gibt es in meiner Nähe viele lokale Bauern mit ausgezeichnetem Gemüse, Fleisch und Wild.“ Auch saisonalen Produkten gibt sie den Vorzug – jedoch nicht ausschließlich, „da es heutzutage so viel zum Probieren gibt“.

Warum Sam QimiQ verwendet? Da fällt ihr die Antwort nicht schwer: „Ich liebe es, da es so einfach zu verwenden ist. Es ist perfekt für Desserts geeignet, da es so leicht und cremig ist und die perfekte Konsistenz verschafft. Mein Lieblingsdessert ist der Cheesecake und QimiQ ist die optimale Zutat dafür, da es nicht so viele Kalorien wie Sahne hat und Zeit spart, da keine zusätzliche Gelatine benötigt wird“. Ihr Favorit aus dem Sortiment ist das Classic, da es sowohl für süße wie auch pikante Gerichte verwendet werden kann.

Wenn Sam nicht gerade in der Küche ist, verbringt sie Zeit mit der Familie oder Freunden, radelt oder spaziert mit ihrem Hund Mojo durch die Gegend. Entspannen kann sie beim Yoga oder einem guten Film mit einem Glas Gin oder hausgemachtem Wein. Auch reist sie gerne. Ihren schönsten Urlaub verbrachte sie in Südostasien, da es dort so viele tolle Speisen und Erlebnisse gab.

Wir wünschen Sam auch weiterhin viel Spaß beim Kochen und Backen und freuen uns über zukünftige Kreationen von ihr!

Eierlikör-Cheesecake

Zutaten für eine 23cm Tortenform

Für den Boden

- » 200 g Ingwerkekse, zerdrückt
- » 50 g Gesalzene Butter, geschmolzen

Für die Füllung

- » 600 g Frischkäse, Raumtemperatur
- » 100 g Mascarpone
- » 200 g Zucker
- » 24 g Mehl
- » 230 g Eierlikör
- » 3/4 TL Muskatnuss, gerieben
- » 4 große Eier

Topping

- » 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
- » 60 ml Schlagobers
- » 10 EL Staubzucker
- » 1 Prise Muskatnuss. zum Bestäuben



Zubereitung:

- » Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- » Die Form am Boden und Rand mit Backpapier auslegen.
- » Die Zutaten für den Boden vermengen, mit einem Glas in die Form drücken und 10 Minuten im Backofen backen.
- » Für die Füllung: Den Backofen auf 150° C stellen. Alle Zutaten außer Eier in einer Küchenmaschine vermengen. Danach die Eier einzeln dazugeben und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- » Die Füllung auf den Boden gießen und gleichmäßig verteilen.
- » Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde und 30 Minuten backen. Danach den Backofen ausschalten und bei leicht geöffneter Tür den Cheesecake 30 Minuten rasten lassen. Den Cheesecake über Nacht im Kühlschrank gut durchkühlen.
- » Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip Vanille in einer Küchenmaschine aufschlagen und darauf achten das auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- » Die restlichen Zutaten dazugeben und fertig aufschlagen.

Schokolade-Eierlikör-Torte

Zutaten 26cm Tortenform:

Für den Boden

- » 3 Eier
- » 90 g Zucker
- » 1 Pkg. Vanillezucker
- » 1 Prise Salz
- » 20 g Maisstärke
- » 50 g Mehl
- » 25 g Kakaopulver
- » 10 ml Sonnenblumenöl
- » Butter, für die Form

Für die Schokolademousse

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 120 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
- » 50 g Zucker
- » 250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

Für die Eierlikörmousse

- » 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- » 100 ml Eierlikör
- » 150 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

Zubereitung:

- » Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
- » Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- » Maisstärke, Mehl und Kakaopulver zusammen in die Eiermasse sieben und das Öl dazumischen.
- » Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- » Für die Schokolademousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
- » Schokolademousse auf dem ausgekühlten Boden verteilen und kühlen.
- » Für die Eierlikörmousse: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
- » Eierlikörmousse auf der Schokolademousse verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
- » Nach Belieben dekorieren.



Karottentorte



Zutaten 26cm Tortenform:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 5 Eiweiß
- » 160 g Zucker
- » 1 Prise(n) Salz
- » 5 Eigelb
- » 100 g Butter, geschmolzen
- » 1 Prise Zimt
- » 150 g Haselnüsse, gemahlen
- » 100 g Mehl, glatt
- » 1/2 Pkg. Backpulver
- » 5 Karotten, mittelgroß, gerieben
- » Butter, für die Tortenform

Zubereitung:

- » Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
- » Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
- » QimiQ Sahne-Basis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Zimt glatt rühren.
- » Haselnüsse mit Mehl und Backpulver vermengen, mit den Karotten vermischen und zur QimiQ Mischung geben. Eischnee unterheben.
- » In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.

Kaffeeklatsch mit Michele

Unsere Marketing-Managerin Michele ist für das klassische Marketing zuständig, wie zum Beispiel dieses Magazin! Wenn ihr also schon einmal Folder oder Kochbücher von uns gesehen habt - diese kommen aus ihrer Feder. Sie kocht und isst für ihr Leben gerne was man auch in den Videos auf unseren Social Media-Kanälen sehen kann. Am liebsten reist sie in ferne Länder und probiert dort neue Geschmacksrichtungen und Gerichte aus. Zur Zeit bekommt sie von verschiedensten Kuchen nicht genug und probiert jede Menge aus.

Mit Michele wird es nie langweilig! In dieser Ausgabe zeigt sie euch ihren derzeitigen Lieblingskuchen



Zutaten:

- | | |
|---|-----------------------------------|
| » 250 g QimiQ Sahne-Basis | » 5 Eiweiß |
| » 150 g Butter, geschmolzen | » 160 g Zucker |
| » 150 g Frischkäse | » 1 Prise Salz |
| » 5 Eigelb | » 250 g Mehl., glatt |
| » 1 Pkg. Vanillezucker | » 1 Pkg. Backpulver |
| » 1 Zitrone, Saft und fein geriebene Schale | » 100 g Heidelbeeren |
| | » Butter und Zucker, für die Form |

Zubereitung:

- » Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- » QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Frischkäse, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
- » Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
- » Mehl mit dem Backpulver vermengen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Vorsichtig die Heidelbeeren unterheben.
- » Teig in eine befettete und bezuckerte Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

Must haves für Muttertag



Für die Mama zum Relaxen ein schönes Buch! Statt Salzburger Welttheater macht 'Hofmannsthal's Enkel' karibisches Filmtheater. Ein fantastischer Taschenroman.
Ca. 24 €, muerysalzmann.com



Vienna Calling!
'Hesperia', ein Duftfest aus Zitrusnoten mit Jasmin und Nelke aus der österreichischen Manufaktur
Ca. 178 €, wienerblut.at



Zum Anstoßen gibt es nichts Besseres als etwas Sprudeliges. Wir empfehlen für den Muttertag was Feines aus Deutschland.
Ca. 49 €, vinocentral.de



Kochen wie in der Provence! Gemüse um den Fisch legen, Deckel drauf und ab in den Ofen: Schmorpfanne aus emaillierter Keramik von Emile Henry.
Ca. 85 €, tompres.de

Bis wir wieder durch Bars streifen, trinken wir den schicken Sipsmith London Dry Gin 'Paul Smith' zu Hause. Am besten der Mama einen G&T gleich servieren!
Ca. 43 €, dallmayr-versand.de



Eine verwöhnende Body Lotion ist was für jede Mama! Vor allem wenn sie mit hautpflegenden Nussölextrakten verstärkt ist. Bei Sprekenhus gibt es für jeden Geschmack etwas.
Ca. 33 €, sprekenhus.com

Richtig gewickelt!
Mit oder ohne gravierten Anhänger: Seidentucharmband. Für einen casual Look kombiniert mit Jeans, der absolute Hingucker!
Ca. ab 39 €, banderas-seidenarmbaender.com



Zutaten:**Für den Schokolade-Tortenboden**

- » 6 Eier
- » 180 g Zucker
- » 1 Pkg. Vanillezucker
- » 1 Prise Salz
- » 40 g Maisstärke
- » 100 g Mehl, glatt
- » 40 g Kakaopulver
- » 30 ml Sonnenblumenöl
- » Butter, für die Form
- » Johannisbeermarmelade, zum Bestreichen
- » 100 g Datteln, grob geschnitten

Für die dunkle Schokoladecreme

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 175 g Philadelphia
- » 50 g Staubzucker
- » 150 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

Für die weiße Schokoladecreme

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 175 g Philadelphia
- » 150 g Weiße Schokolade, geschmolzen
- » 30 ml Eierlikör
- » 1/2 Orange, fein geriebene Schale

Zubereitung:

- » Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
- » Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- » Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eiermasse sieben.
- » Zum Schluss das Öl beimengen.
- » In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen.
- » Für die dunkle Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Philadelphia und Staubzucker dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
- » Für die weiße Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Philadelphia dazumischen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
- » Eierlikör dazumischen und Orangenschale unterziehen.
- » Tortenboden in 3 Lagen schneiden. Untere Lage mit Johannisbeermarmelade bestreichen, 2/3 der dunklen Schokoladecreme darauf verteilen und die mittlere Lage darauflegen. Mit Johannisbeermarmelade bestreichen, 2/3 der weißen Schokoladecreme darauf verteilen und mit der oberen Lage abschließen.
- » Torte mit der restlichen dunklen Schokoladecreme bestreichen, die weiße Schokoladecreme in einen Spritzbeutel füllen und damit ein Herz auf die Oberfläche dresieren.
- » Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
- » Tipp: Mit frischen Beeren, Minze und Marzipandekor verzieren.



Muttertagstorte



SCHMETTERLINGS- CUPCAKES

von Bakingbymi

Instagram: @bakingbymi

Zutaten:

Für die Cupcakes

- » 180 g Butter
- » 120 g Zucker
- » 4 Eier
- » 400 g Mehl
- » 4 TL Backpulver
- » 160 ml Buttermilch
- » 100 g Himbeeren

Für das Topping

- » 250 g QimiQ Classic
- » 200 g Himbeerpüree
- » 1/2 Pkg. Puddingpulver
- » 50 ml Wasser
- » 250 ml Schlagobers
- » 3 EL Staubzucker

Zubereitung:

- » Für die Cupcakes: Backofen auf 175° C (Umluft) vorheizen.
- » Butter mit Zucker und Eier schaumig schlagen.
- » Mehl und Backpulver vermischen und danach unterheben.
- » Anschließend Buttermilch und Himbeeren unterheben.
- » Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen und danach auskühlen.
- » Für das Topping: Himbeerpüree aufkochen. Das Puddingpulver mit dem Wasser vermengen. Puddingpulvermasse unter das Himbeerpüree rühren bis eine dickflüssige Masse entsteht.
- » Schlagobers und Zucker steif schlagen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und die Himbeermasse unterrühren. Schlagobers unterheben. Danach kühlen.
- » Anschließend mit einer Sterntülle 'Häubchen' auf die Muffins aufspritzen und mit Esspapierschmetterlingen verzieren.

Waffeln mit Vanillecreme und Kirschen

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt
- » 250 g Kirschen, frisch oder Konserve
- » 4 Waffeln

Zubereitung:

- » Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- » Je nach Belieben einen Teil der Kirschen klein schneiden und unter die Creme mischen.
- » Die Vanillecreme auf die Waffeln dressieren und mit den restlichen Kirschen dekorieren.

'Happy wife,
happy life.'

- ANONYM -





Die erste Sahne Basis

MAGAZIN

6. Ausgabe 03/2021. 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

© 2021