

# Q

Das QimiQ Kunden Magazin

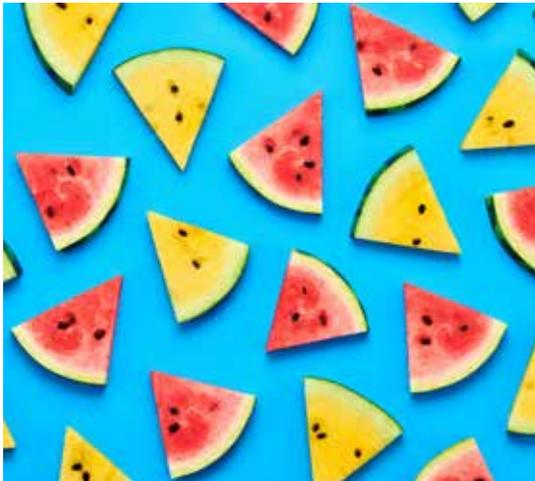


# Inhalt

## 4-5

### Let's Fetz BBQ

Editorial	..... 3
Dips für den Grill	..... 6
Garnelen-Burger	..... 7
Mediterraner Burger	..... 8



## 10-11

### Erfrischung Pur: Wassermelone

Pulled Pork Burger	..... 9
Mohn-Sahne-Kiwi-Torte	..... 12
Caipirinha-Tiramisu	..... 13
Urlaub in Italien	..... 14
Penne mit Mangold	..... 16
Vanille-Erdbeer-Torte	..... 17

## 18-19

### Wir stellen vor: Carina Unterholzer

Erdbeerbombe 2.0	..... 20
Kaffeeklatsch mit Florian	..... 22
Must haves für den Sommer	..... 23
Erdbeer-Topfen-Torte	..... 24
Guacamole-Dip	..... 26
Sesahm-Tahini-Dip	..... 27



# Editorial

# SOMMER, SONNE, SONNENSCHEN!

Liebe Leserin, lieber Leser,

wir feiern mit euch den Sommer!

Mit unserem Grill-Spezial und unseren feinen Dips - zubereitet mit unserem neuen Produkt, der QiQ Basis für Buttersauce - steht euch für einen feinen Grill-Abend nichts mehr im Wege!

Bella Italia lässt grüßen! Wir haben für euch unsere Lieblingsstädte gesammelt und zeigen euch unsere Empfehlungen. Natürlich dürfen hier auch unsere Lieblingsnaschereien nicht fehlen!

Auch haben wir uns mit Carina Unterholzer hingesetzt und über ihre Lieblingsrezepte gesprochen. Sie zeigt euch eine fantastische Roulade.

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

Michele Rose Haindl,  
QimiQ

*Michele*

## IMPRESSUM

Q-Magazin, Ausgabe 7, 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

©QimiQ, Carina Unterholzer, Bites of Delight, Martins Web, Private-Taste, Daniela Lischent, Claudias Genuss Pur, Kyoto Tango, Phaidon, Fine little Day, Goldenits, Douglas, Senferei



# LET'S FETZ BBQ

Die Sonne ist da und mit ihr das Verlangen nach Steak, Würstel und Co.! Wir geben euch Tipps für einen unvergesslichen Grillabend. Hier findet ihr, welchen Grill wir empfehlen, wie wir Fleisch und Fisch marinieren und welches Zubehör wir einfach lässig finden. Let's fetz!

## Welcher Grill?

Der Holzkohlegrill ist der Klassiker. Es gibt ihn in den unterschiedlichsten Größen, Formen und Farben, mit und ohne Deckel. Er ist ideal für das Grillen zu Hause, im Garten oder auf der Terrasse und vor allem für unterwegs. Kleine Holzkohlegrills lassen sich leicht mit in den Park oder an den Strand nehmen. Daneben gibt es den Gasgrill, mit dem man sofort loslegen kann, der sauber und temperaturgenau ist. Für alle, die gern schnell und am liebsten zu Hause grillen, ist ein Gasgrill eine geeignete Alternative zum Grillen mit Holzkohle, die zu viel Qualm entwickeln kann.



## Einfach mal marinieren

Eine würzige Marinade aus hitzebeständigem Olivenöl, Essig, Kräutern und Gewürzen verleiht Steaks, Koteletts, Hähnchenfilets und Gemüse ein tolles Aroma und macht das Fleisch zart.

Am besten das Grillgut für zwei oder mehr Stunden vor dem Grillen in die salzfreie Marinade geben und in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

## Was liegt beim Grill

Für den Holzkohlegrill empfehlen wir einen Anzündekamin, denn so geht es schneller! Am besten Grillwender und Grillzange, Aluschalen und einen Grillhandschuh immer parat haben. Wer es ganz genau mag, kann auch einen Temperaturmesser verwenden, so wird es besonders gourmet!



### Das beschte Steak

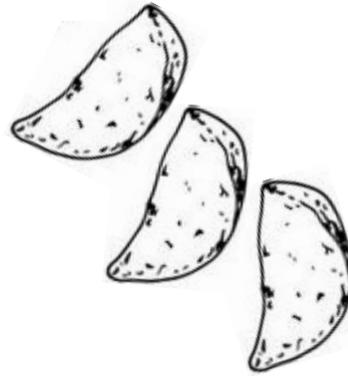
Die Steaks bei direkter Hitze scharf anbraten, so entfalten sich die Aromen. Steaks die dicker als 2,5 cm sind, grillt man nach dem Anbraten auf der Seite der indirekten Hitze zu Ende, damit das Fleisch Zeit hat, innen gar zu werden. Ob das Steak so gelungen ist, wie man es will, stellt man am einfachsten mit dem Farbttest fest. Einfach das Steak auf der Unterseite leicht einschneiden und die Farbe im Inneren prüfen.

### Und was gibt's dazu?!

Natürlich viele Saucen und Dips! Wir schlagen vor, mit unserem QimiQ Classic herrlich cremige Dips zu zaubern. Auf den nächsten Seiten findet ihr zum Beispiel unsere Cocktailsauce, die perfekt zu Schweinefleisch und Kartoffeln passt. Auch ein knackiger Salat mit einem Joghurtdressing darf natürlich nicht fehlen!



# Kürbiskern-Mayo



## Zutaten:

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 125 ml Kürbiskernöl
- » 1 TL Estragon-Senf
- » 1 TL weißer Balsamico-Essig
- » 80 g Kürbiskerne, gehackt
- » Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

- » Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.

# Cocktail-Dip



## Zutaten:

- » 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 60 ml Sonnenblumenöl
- » 1 TL Estragon-Senf
- » 1/2 Zitrone, Saft davon
- » 80 g Tomatenketchup
- » 2 TL Dijon-Senf
- » 2 TL Kren
- » 2 cl Weinbrand, optional
- » 1/2 rote Paprikaschote, klein gewürfelt
- » Salz
- » schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen



## Zubereitung:

- » Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren.
- » Restliche Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



# GARNELEN-BURGER MIT ZITRONEN-ESPUMA

## Zutaten:

### Für die Laibchen

- » 150 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 600 g Garnelen, geschält
- » 75 g rote Paprikaschote, gewürfelt
- » 15 ml Olivenöl
- » 10 ml Sesamöl
- » 15 g Koriander, frisch
- » Salz und Pfeffer
- » 1 Limette, Saft und fein geriebene Schale
- » 30 g Panko japanische Weißbrotbrösel
- » Kokosflocken

### Für den Zitronen-Espuma

- » 125 g QimiQ Sahne-Basis
- » 50 g Frischkäse
- » 25 ml Zitronensaft
- » 40 g Butter, geschmolzen
- » Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

- » Aus der Hälfte der Garnelen und dem QimiQ Classic eine Farce herstellen.
- » Die zweite Hälfte der Garnelen in kleine Würfel schneiden, mit der Farce vermengen und die restlichen Zutaten (außer Kokosflocken) daruntermengen.
- » Laibchen formen und auf ein mit Kokosflocken bestreutes Blech legen. Die Laibchen darin wenden.
- » In heißem Öl beidseitig anbraten und im Ofen bei 160 °C (Ober- und Unterhitze) fertig garen.
- » Für den Espuma: Alle Zutaten mit einem Stabmixer aufmixen, in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und im Wasserbad erwärmen. Mit den Garnelen-Laibchen servieren.



# MEDITERRANER BURGER

‘Schmeiß die Patties auf den Grill und schrei Woop Woop’

- ANONYM -

## Zutaten:

### Für den Avocadodip:

- » 250 g QimiQ Classic. ungekühlt
- » 80 ml Olivenöl
- » 500 g Avocados, geschält, entkernt, püriert
- » 1 TL Dijon-Senf
- » 2 Stück Limetten, Saft und fein geriebene Schale
- » 100 g Griechisches Joghurt
- » 1 Spritzer Tabasco
- » 10 g Koriander, gehackt
- » Salz und Pfeffer

### Für den Burger:

- » 4 Stück Hamburger-Brötchen
- » 4 Stück Halloumi
- » Salatblätter
- » Radieschen, in Scheiben geschnitten

## Zubereitung:

- » Für den Avocadodip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
- » Halloumi beidseitig anbraten. Hamburger-Brötchen mit Avocado-Dip, Halloumi, Salatblätter und Radieschenscheiben füllen.





# Pulled Pork Burger mit Coleslaw

## Zutaten:

### Für den Pulled Pork Burger:

- » 2 EL Honig
- » 2 EL Sojasauce
- » 2 EL Barbecuesauce, optional
- » 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- » 2 Knoblauchzehen, gepresst
- » Salz und Pfeffer
- » 500 g Schweineschulter
- » 4 Hamburger-Brötchen

### Für den Coleslaw:

- » 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 5 EL Pflanzenöl
- » 3 EL Apfelessig
- » Salz
- » schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- » 400 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
- » 100 g Karotten, geschält, in feine Streifen geschnitten

## Zubereitung:

- » Für den Pulled Pork Burger: Honig, Sojasauce, Barbecuesauce, Paprikapulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer gut vermischen. Schweineschulter damit marinieren und in einer Pfanne scharf anbraten. In Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen bei 100 °C ca. 7 Stunden garen.
- » Für den Coleslaw: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit Gemüse gut vermischen und abschmecken.
- » Das Fleisch mit 2 Gabeln zerkleinern und zusammen mit dem Coleslaw in Hamburger-Brötchen servieren.



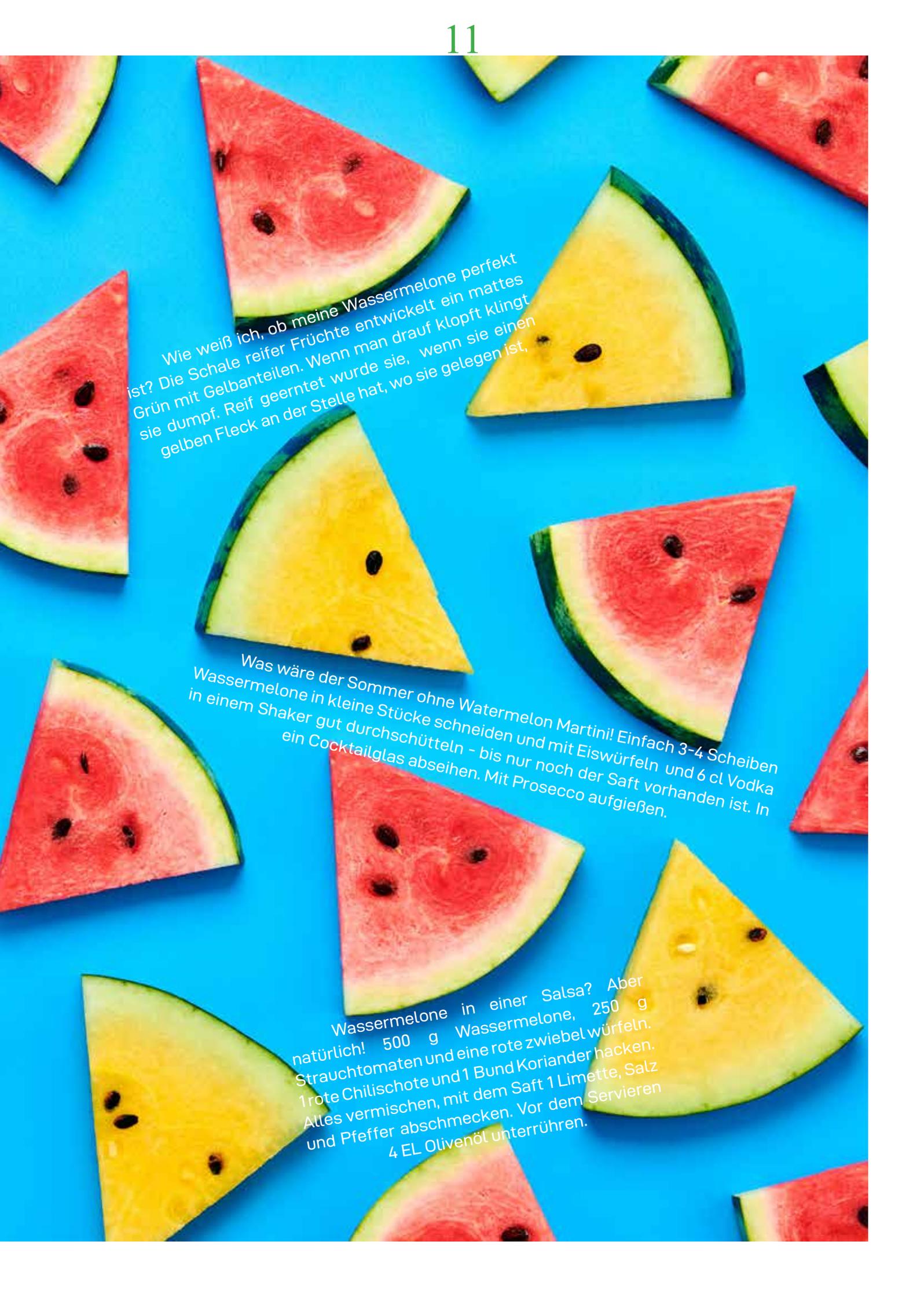
# ERFRISCHUNG PUR

## Wassermelonen

Sie zählen zu den Kürbisgewächsen und können bis zu 100 Kilo schwer werden (Halleluja!). Wir genießen sie im Sommer gerne roh und eiskalt, in Asien aber warm im Curry. Was die Wassermelone sonst noch so kann, erfährt ihr hier!

Wassermelonen können bis zu zwei Wochen bei Zimmertemperatur gelagert werden. Sobald sie aber aufgeschnitten ist sollte der Rest mit einer Klarsichtfolie bedeckt werden und in 1-2 Tagen verzehrt werden.

Wir lieben im Sommer einen Wassermelonen-Smoothie. Einfach 300 g QimiQ Sahne-Basis, 200 g Wassermelone, 100 g rote Paprikaschoten, 100 g Orangen, 130 ml Orangensaft, 120 ml Grenadine Sirup, 30 g Zucker, 20 ml Limettensaft und Minze fein pürieren

The background of the page is a vibrant blue, scattered with numerous triangular slices of watermelon. Some slices are bright red with visible black seeds, while others are a pale yellowish-green, indicating ripeness. The slices are arranged in a casual, overlapping pattern.

Wie weiß ich, ob meine Wassermelone perfekt ist? Die Schale reifer Früchte entwickelt ein mattes Grün mit Gelbanteilen. Wenn man drauf klopft klingt sie dumpf. Reif geerntet wurde sie, wenn sie einen gelben Fleck an der Stelle hat, wo sie gelegen ist.

Was wäre der Sommer ohne Watermelon Martini! Einfach 3-4 Scheiben Wassermelone in kleine Stücke schneiden und mit Eiswürfeln und 6 cl Vodka in einem Shaker gut durchschütteln - bis nur noch der Saft vorhanden ist. In ein Cocktailglas abseihen. Mit Prosecco aufgießen.

Wassermelone in einer Salsa? Aber natürlich! 500 g Wassermelone, 250 g Strauchtomaten und eine rote Zwiebel würfeln. 1 rote Chilischote und 1 Bund Koriander hacken. Alles vermischen, mit dem Saft 1 Limette, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren 4 EL Olivenöl unterrühren.

# Mohn-Sahne- Kiwi-Torte

von Bites of Delight  
bitesofdelight.at

## Zutaten:

### Für die Mohnschicht

- » 5 Eier
- » 120 g weiche Butter
- » 36 g Staubzucker
- » 180 g Mohn
- » 80 g gemahlene Haselnüsse
- » 1 Pkg. Vanillezucker
- » 1 Prise Zimt
- » 1 Prise Salz
- » 110 g Zucker

### Für die Sahneschicht

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 125 g Topfen
- » 70 g Zucker
- » 2 EL Zitronensaft
- » 1 Pkg. Vanillezucker
- » 125 ml Schlagobers

### Für die Kiwischicht

- » 5 Kiwis
- » 1 Pkg. Tortengelee



## Zubereitung:

- » Eier trennen und Eigelb mit Butter und Staubzucker schaumig rühren. Mohn, Nüsse, Vanillezucker, Zimt und Salz unterheben. Eiweiss mit Zucker zu Schnee schlagen und unterheben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober- und Unterhitze) 30-40 Minuten backen.
- » Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker dazumischen. Schlagobers aufschlagen und unterheben. Auf dem ausgekühlten Mohnboden verstreichen und etwa 3 Stunden kühlen.
- » Die Kiwis schälen in Scheiben schneiden, schälen und auf die fest gewordene Creme legen. Danach eine Packung Tortengelee nach Anleitung zubereiten, darüber gießen und fest werden lassen.

# Caipirinha-Tiramisu

von Martins Web  
martins-web.at

## Zutaten:

### Für die Creme

- » 250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt
- » 250 ml Schlagobers 36% Fett.  
geschlagen
- » 250 g Naturjoghurt
- » 3 EL Cachaça
- » 100 g Brauner Zucker
- » Saft aus 1 Limette
- » geriebene Schale von 1  
unbehandelten Limette

### Für die Biskotten

- » ca. 30 Biskotten
- » 3 EL Cachaça
- » Saft aus 2 Limetten
- » 2 EL Brauner Zucker
- » geriebene Schale von 2  
unbehandelten Limetten

## Zubereitung mit Thermomix

- » Schlagobers steif schlagen.
- » Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic  
glatt rühren. Naturjoghurt, Cachaça, braunen  
Zucker, Limettensaft und -schale  
dazumischen. Geschlagenes Schlagobers  
unterheben.
- » Für die Biskotten: Boden der Springform mit  
Biskotten auslegen. 3 EL Cachaça, den Saft  
1 Limette und 1 EL braunen Zucker in einer  
Schale verrühren und auf die Biskotten  
streichen. Creme darauf verteilen.  
Biskotten darauflegen und mit dem Saft 1  
Limette und 1 EL braunen Zucker  
bestreichen. Restliche Creme darauf  
verteilen, schön glatt streichen und mit  
Limettenschale und etwas braunen Zucker  
dekorieren.
- » Tiramisu mit Frischhaltefolie oder einem  
Deckel zudecken und mindestens 4 Stunden  
kühlen (im Idealfall über Nacht).



**Blogger**  
unsere Lieblings-Blogger-Rezepte

# Urlaub, Urlaub in Italien!



## Fasano

Wer es gerne heiß hat, düst in den Süden runter und zwar nach Fasano! Die weiß getünchten Häuser, die hunderte Kilometer lange Küste und die wundervolle Hauptstadt Bari ist Apuliens Herz. Zur absoluten Gönning empfehlen wir das Canne Bianche Lifestyle Hotel. Hier lässt es sich leben! In Martina Franca sollte man unbedingt den Capocollo di Martina Franca, eine Wurstspezialität, probieren! Einfach ein Traum für den Gaumen. Am besten mit einem Vino Bianco genießen.



## Roma

Roma, eine Stadt zum Verlieben! Hier kann man tagelang Pasta und Gelato schlemmen. Für Geschichtsfanatiker gibt es hier genügend zu sehen. Wir empfehlen den Deutschen Friedhof im Vatikan und ein paar Stunden durch Trastevere zu schlendern. Natürlich muss man sich in Rom auch Pasta gönnen und zwar um genau zu sein Cacio e Pepe, Carbonara, Amatriciana und Gricia. Das sind die richtigen römischen Gerichte. Danach muss es natürlich ein Eis geben. Geheimtipp von uns: Gelateria dell'Angeletto.



# Firenze

Für Historiker haben wir natürlich auch ein Schmankerl dabei: Florenz! Mit einer der ältesten Segmentbogenbrücken der Welt, die über den Arno Fluss gebaut wurde, ist die Ponte Vecchio ein Must-see. Natürlich muss man auch zu Michelangelos 'Davod' Statue und auf den Spuren jahrhundertalter Geschichte wandern. Wer es sich gutgehen lassen will, nächtigt im Hotel Lungarno, direkt am Fluss Arno. Die Zimmer sind einzigartig in Blautönen dekoriert. Nach dem vielen Gehen braucht man Verstärkung und das beste in Florenz sind die Crostini Misti. Wir genießen sie mit einem Aperol Spriz!



# Merano

Die wunderschöne Stadt in den Südtiroler Alpen ist einfach traumhaft. Sie ist für ihre Heilbäder und ihre Gebäude im Jugendstil bekannt. Das wunderschöne Schloss Trauttmansdorff mit seinen Terrassengärten muss mal einfach gesehen haben. Inmitten üppiger Wälder und Apfelplantagen liegt das Prinz Rudolf Smart Hotel. Ein wunderschöner Panoramablick und perfekt für den Wanderurlaub gelegen. Der Apfel ist in Meran das Lebensmittelprodukt schlechthin. Wir naschen am liebsten an den Apfelküchle.



# Penne mit Mangold

## glasierten Zwiebeln, Relich und Parmesan

von Private Taste by Anita  
private-taste.at

### Zutaten:

- » 1 Zwiebel
- » 1 Knoblauchzehe
- » Olivenöl
- » 10-15 Blätter frischer Mangold
- » Salz
- » Pfeffer
- » geriebene Muskatnuss
- » 150 g QimiQ Sahne-Basis
- » 250 g Penne
- » Chili zum Bestreuen
- » Parmesan zum Bestreuen

### Zubereitung:

- » Zwiebel und Knoblauch schälen, grob schneiden und in Olivenöl glasig anrösten.
- » Mangold waschen und tropfnass in Stücke schneiden und so in die Pfanne dazugeben. Mit etwas Wasser aufgießen.
- » 10 Minuten einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 1/3 Relish für die Dekoration zur Seite geben.
- » Die restliche Menge in den Mixer geben und alles pürieren, bis es schön cremig ist.
- » Zurück in die Pfanne geben, QimiQ Sahne-Basis dazugeben und verrühren.
- » Die Penne zwischenzeitlich in Salzwasser kochen. Anrichten und mit Chili und Parmesan bestreuen.



# Vanille-Erdbeer-Torte

von Daniela Lischent



## Zutaten:

### Für den Boden:

- » 4 Eier
- » 200 g Zucker
- » 1 Pkg. Vanillezucker
- » 200 ml Öl
- » 200 ml Eierlikör
- » 300 g Mehl
- » 1 Pkg. Backpulver

### Für die Füllung:

- » 800 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- » 250 g Naturjoghurt
- » 250 g Vanillejoghurt
- » 1 Pkg. Vanillezucker
- » 180 g Zucker
- » Vanillearoma nach Geschmack

### Für die Füllung:

- » ca. 300 g Erdbeeren, klein geschnitten

## Zubereitung:

- » Für den Boden: Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Langsam Öl und Eierlikör einrühren. Mehl mit Backpulver vermischt unterheben. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.
- » Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren und die restlichen Zutaten dazumischen. Torte in 3 Lagen schneiden. Creme in einen Dressiersack füllen und runde Punkte auf den unteren Boden spritzen. Erdbeeren darauf verteilen und mit mittlerem Boden bedecken. Vorgang wiederholen. Auf dem oberen Boden nur mehr Punkte aufspritzen.



# Wir stellen vor:

*Carina Unterholzer*

carinakocht.at

Dieses Mal führt uns unser BloggerInnen-Portrait in die wunderschöne Ortschaft Mondsee, die direkt am gleichnamigen See liegt.

Carina war schon als Kind Feuer und Flamme für das Backen und Kochen. So lernte sie bereits von früh an viel von ihrer Mutter, die sie neben Jamie Oliver und Tim Mälzer als großes Vorbild in der Küche sieht. Den Feinschliff bekamen ihre Kochkünste in der HBLA, die einen Schwerpunkt auf Kochen und Service setzt. Heute liest Carina oftmals Rezept-Magazine (Billa!) und Bücher und findet auch auf Instagram viele Inspirationen.

Am liebsten kocht und bäckt sie für ihren Foodblog „carinakocht.at“. Aber auch ihre Familie und ihr Freund dürfen dann ihre schön dekorierten Speisen verkosten und ihr Feedback geben. Bekannt ist sie für ihre veganen Zimtsterne, die das ganze Jahr über ein Hit sind.

Bei der Auswahl der Lebensmittel achtet Carina sehr auf die Regionalität und Saisonalität, denn wie sie konstatiert, hat „unser fruchtbares Land so tolle saisonale Obst- und Gemüsesorten zu bieten und es ist zudem eine einmalige Vielfalt an Vitaminen über das ganze Jahr vorhanden“.

„QimiQ“ sieht Carina als wunderbare Ergänzung für die Küche. Sie verwendet es für ihre Torten so gerne, „weil die Creme damit einfach eine perfekte Konsistenz erhält und der Geschmack natürlich sahnig ist“. Den Vorzug gibt sie QimiQ Classic, da es neutral schmeckt und sie ihren Gerichten dadurch ihre gewünschte Note verpassen kann.

Müsste sie sich zwischen „Hausmannskost“ und „Haubenküche“ entscheiden, so fällt ihr dies schwer. Gerne lässt sie sich jedoch von Haubenköchen kulinarisch verwöhnen und überraschen, wengleich sie das hochgespitzte Flair nicht so mag.



Wenn sie nicht in der Küche steht, sportelt sie oder verbringt Zeit mit der Familie oder den Freunden/innen. Entspannen kann sie auch, wenn sie keine Termine und „leicht einen sitzen“ hat. ;) Carina reist sehr gerne und sehr viel. Ein kleiner Tipp: Ihr Foodblog beinhaltet unter anderem die Rubrik „Genussmomente“, wo sie über Reisen und deren kulinarische Abenteuer berichtet.

Wir wünschen Carina auch weiterhin viel Spaß beim Kochen und Backen und freuen uns schon auf die nächsten Kreationen von ihr!

## Erdbeerroulade

### Zutaten für eine 23cm Tortenform

#### Für den Teig:

- » 4 Eier
- » 4 EL Erythrit
- » 4 EL Dinkelvollkornmehl
- » 1 EL Backpulver

#### Für die Creme:

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 250 g Skyr
- » 4 EL Erythrit
- » Erdbeeren



### Zubereitung:

#### Mit Thermomix

- » Für den Teig: Rührhaufsatz einsetzen, Eier und Erythrit hinzugeben und 6 Min/37 °C/Stufe 4 schlagen, danach weitere 4 Min/Stufe 4 schlagen.
- » Mehl und Backpulver hinzugeben 4 Sek/Stufe 3 unterheben.
- » Teig auf einem Blech mit Backpapier verstreichen und 8-10 Min bei 180 °C backen.
- » Teig gleich auf ein Geschirrtuch stürzen, Backpapier mit Wasser bestreichen und abziehen. Roulade noch warm einrollen, auskühlen lassen.
- » Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Skyr, Erythrit und Erdbeeren unterrühren. Roulade mit Creme füllen und mit Creme verzieren.

#### Ohne Thermomix

- » Für den Teig: Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Dotter und Erythrit cremig schlagen.
- » Eischnee, Mehl und Backpulver unter die Dotter-Erythrit-Masse heben.
- » Teig auf einem Blech mit Backpapier verstreichen und 8-10 Min bei 180 °C backen.
- » Teig gleich auf ein Geschirrtuch stürzen, Backpapier mit Wasser bestreichen und abziehen. Roulade noch warm einrollen, auskühlen lassen.
- » Für die Creme: Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Skyr, Erythrit und Erdbeeren unterrühren. Roulade mit Creme füllen und mit Creme verzieren.

# Erdbeerbombe 2.0

Claudia's Genuss Pur  
[claudiasgenusspur.rezepte.blog](http://claudiasgenusspur.rezepte.blog)

## Zutaten 26cm Tortenform:

### Für den Boden

- » 2 Eier
- » 60 g Zucker
- » 60 g Mehl

## Für die Creme

- » 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 250 g Topfen
- » 100 g Griechisches Joghurt
- » 200 g Zucker
- » 1 EL Vanillezucker (selbstgemacht)
- » 1 Zitrone, Saft davon
- » 250 ml Schlagobers/Sahne
- » Erdbeeren, zum dekorieren





### Zubereitung:

- » Zuerst die passende Schüssel wählen, in der die Torte zusammengebaut wird. Wichtig ist der Durchmesser. Wenn man den vorher schon kennt, kann man den Boden gleich in der entsprechenden Größe backen.
- » Für den Biskuitboden: Eier und Zucker 15 Minuten schaumig schlagen und das Mehl unterheben. In die passende Springform oder in einem Backrahmen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 15 – 20 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen.
- » Die Schüssel mit Frischhaltefolie überkreuzt auslegen und die Enden recht lang überstehen lassen, um die Torte nachher zuzudecken.
- » Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
- » Die gewaschenen, halbierten Erdbeeren mit der flachen Seite nach außen legen – und zwar nur solange, wie sie von alleine liegen bleiben. Dann als Halt die Creme bis dorthin auffüllen. Weiter mit Erdbeeren auslegen und wiederum mit Creme auffüllen. In dieser Weise bis fast an den oberen Rand der Schüssel fortfahren. Darauf achten, dass noch genug Platz für den Biskuitboden bleibt. (Wer mag kann noch Erdbeeren klein schneiden und diese zur Creme in die Schüssel geben. Nicht vorher unterrühren, da sonst evtl. die kleinen Stücke an die Wand gedrückt werden und es keine schöne Halbkugelform wird).
- » Den ausgekühlten Biskuitboden mit Fruchttikus, Marmelade oder Grütze bestreichen und die Torte damit "zudecken". Den Boden etwas in die Schüssel hineindrücken und mit der überhängenden Folie bedecken.
- » Mit einem kleineren Teller beschweren und kühlen (im Idealfall über Nacht).
- » Am nächsten Tag den Teller entfernen und die Folie nach außen schlagen. Einen Tortenteller oder eine -platte auf die Erdbeerbombe legen und stürzen. Schüssel entfernen und Folie abziehen. Evtl. mit ein paar Erdbeeren und Minzblätter dekorieren.

## Kaffeeklatsch mit Florian

Unser Corporate Executive Chef Florian ist für den internationalen Bereich tätig und erfreut unsere Kunden mit seinen lässigen Workshops. Flo hat jahrelang im Porsche Kulinarik für Begeisterung gesorgt und war auch im Ausland tätig. Wenn Flo steht, freuen wir uns, weil es dann stets etwas zu Naschen gibt! Flo reist mit seiner Frau sehr gerne um die Welt. Derzeit hält sie jedoch ihr kleiner Sohn vollends auf Trab, Wir sind sehr froh, Flo in unserem Team zu haben und sind immer auf seine fetzigen Kreationen gespannt!

Im Anschluss verrät euch Flo sein derzeitiges Lieblingsrezept:

### Sellerie-Buttersauce



#### Zutaten:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 250 g Selleriesaft
- » 500 g Butter
- » 65 g QiQ Basis für Buttersauce

#### Zubereitung:

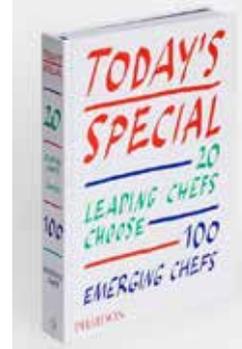
- » QimiQ Sahne-Basis, Selleriesaft und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
- » Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

Die Sellerie-Buttersauce am besten mit einem feinen Stück Wels, frischem Gartengemüse und schwarzen Nüssen servieren!

# Must haves für den Sommer



Retro-Ringe: Für diese Amreifen standen Eileen Grays Art-deco-Lackarbeiten aus den 1910/20er-Jahren Pate. Von Kyoto Tango ab ca. 65 €, [de.smallable.com](http://de.smallable.com)



Unser neuestes Lieblingskochbuch: Today's Special. Es stellt 100 junge Köche vor, deren Signature Dishes man jetzt unbedingt probieren sollte. Ca. 49,95 €, [phaidon.com](http://phaidon.com)



Feine Desserts für den Sommer? Easy, mit QimiQ Whip und dem iSi Dessert Whip startet ihr locker in die heißen Tage. Egal, ob Pina Colada oder cremige Mousses.

Ca. 57,50 €, [shop.QimiQ.com](http://shop.QimiQ.com)



Sauer trifft salzig: Diese Zitronen sehen täuschend echt aus. Bis man sie aufhebt und den Deckel einer Schale in der Hand hält. Pures Italien-Feeling. Ca. 40 €, [finelittleday.com](http://finelittleday.com)

Reife Himbeeren & Erdbeeren in der Nase, mit einormer Beerenfrucht am Gaumen und im Abgang. Eisklat serviert ist er der perfekte Aperitif für den Sommer.

Ca. 8,50 €, [goldenits.at](http://goldenits.at)



Wir haben uns verliebt! Zarter Biss, der an echten Kaviar erinnert, das harmonische Geschmacksbild der alten Würze und Heilpflanze Senf sowie die ausgewogenen Aromen.

Ein absolutes Highlight!

Ca. ab 6,90 €, [senferei.at](http://senferei.at)



Diese neue trendy Pflegerserie enthält keine Silikone, Paraffine oder synthetische Farb- und Duftstoffe. Dafür das Öl des afrikanischen Marula-Baums von dem Elefanten beschwipst werden.

Ca. 87 €, [douglas.de](http://douglas.de)



**Zutaten:****Für den Boden**

- » 3 Eier
- » 90 g Zucker
- » 0.5 Pkg. Vanillezucker
- » 1 Prise Salz
- » 20 g Maisstärke
- » 50 g Mehl, glatt
- » 20 g Kakaopulver
- » 15 ml Sonnenblumenöl
- » Butter, für die Backform

**Für die Creme**

- » 750 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 350 g Topfen, 20 % Fett
- » 110 g Zucker
- » 1 Pkg. Vanillezucker
- » 1 Zitrone, Saft davon
- » 250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
- » 250 g Erdbeeren, klein gewürfelt
- » 200 g Erdbeeren, halbiert, zum Dekorieren

**Zubereitung:**

- » Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- » Für den Boden: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver einsieben und gut vermischen. Öl dazumischen.
- » Masse in eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- » Die halbierten Erdbeeren mit der Schnittseite nach außen, auf dem Tortenboden, entlang dem Tortenring platzieren.
- » Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers und Erdbeerwürfel unterheben.
- » Creme in den Tortenring füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



# Erdbeer-Topfen-Torte

# GRUNDREZEPTUR QIQ DIP-SAUCE



## GRUNDREZEPTUR

**2 TEILE** QimiQ Sahne-Basis (500 g)

**1 TEIL** Rapsöl (250 g)

**QiQ Basis für Buttersauce** anteilig (65 g)

### Zubereitung:

- » QimiQ Sahne-Basis in einem Topf auf 85 °C erwärmen.
- » Topf vom Herd nehmen und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Stabmixer oder Schneebesen einrühren.
- » Das Öl langsam einarbeiten.



## GUACAMOLE-DIP

### Zutaten:

- » 400 g Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
- » 1000 g Avocado, reif, zerdrückt
- » 40 g Limettensaft, frisch
- » 12 g Limettenschale, fein gerieben
- » 20 g Knoblauch, gehackt
- » 12 g Chili, gehackt
- » 2 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
- » 12 g Salz
- » 8 g Koriander, fein gehackt

### Zubereitung:

- » Die QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
- » Geschälte, reife Avocado mit Limettensaft vermengen, und mit Knoblauch, Chili, Limettenschale, Koriander, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

# Sesam-Tahini-Dip

## Zutaten:

- » 400 g Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
- » 40 g Tahini
- » 40 g Sesamöl
- » 40 g Sesamsamen
- » 12 g Limettensaft, frisch
- » 2 g Ras el-Hanout
- » 2 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
- » 6 g Salz

## Zubereitung:

- » Die QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
- » Tahini, Sesamöl, Sesamsamen, Limettensaft, Ras el-hanout, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
- »

JETZT IN UNSEREM  
SHOP ERHÄLTlich!

[WWW.SHOP.QIMIQ.COM](http://WWW.SHOP.QIMIQ.COM)





Die erste Sahne Basis

# MAGAZIN

7. Ausgabe 08/2021. 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