



Das QimiQ Kunden Magazin



Inhalt

4-5

Das QimiQ Weihnachtsmenü

Editorial 3
Geflämmtter Waller 6
Mini Rahmgugelhupf 7
iSi Rezepte 8



10-11

Glück das man Essen kann: Schokolade

Schokolade-Eierlikör-Torte 9
Schinken-Rahm-Spätzle 12
Raffaello Kugeln ohne Obers 13
Skiing in Austria 14
Erdnussbutterkekse 16
Dattel-Mandel-Schnitten 17

18-19

Wir stellen vor: Martina Nußbaumüller

Apfel-Spekulativ-Cheesecake- 20
Crème brûlée 21
Kaffeeklatsch mit Rudi 22
Must haves für Weihnachten 23
Tortenwettbewerb 25
Ideen zum Verschenken 26



Editorial

OH, DU FRÖHLICHE

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Adventszeit steht wieder vor der Tür und wir haben für euch die besten Rezepte sowie Tipps, wie man sich diese Zeit schön gestaltet.

Wohin man Skifahren gehen sollte, verraten wir euch in unserem Ski-Spezial. Natürlich mit Empfehlungen wo man am gemütlichsten einkehren kann.

Weihnachtszeit ist Schokoladenzeit, deshalb haben wir dazu allerlei wissenswertes und köstliche Rezepte gesammelt. Natürlich sind auch herrliche Torten und Kekse zum Nachbacken dabei.

Wer noch Geschenke sucht, wird ebenfalls bei uns fündig. Egal ob für die Fashionista oder den kreativen Gourmet. Und für alle jene, die gerne selbst Gemachtes verschenken, haben wir auch ein paar süße Ideen parat.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Lesen, ein besinnliches Fest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr!

Michele Rose Haindl,
QimiQ

Michele

IMPRESSUM

Q-Magazin, Ausgabe 8, 2021
Herausgeber: QimiQ Handels GmbH
Chefredaktion: Michael Gutternig & Michele Haindl
Autoren: Nicole Flichinger, Birgit Linortner & Michele Haindl
Fotografin: 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



DAS QIMIQ



WEIHNACHTSMENÜ

TATAR UND CARPACCIO VOM MILCHKALB

Zutaten:

Für das Tatar

- » 120 g Filetpitzen vom Milchkalb, frisch
- » Kapern, fein gehackt
- » Salz
- » Pfeffer
- » Olivenöl
- » Kräuter nach Belieben

Für das Carpaccio

- » 400 g Filet vom Milchkalb
- » Olivenöl
- » Salz
- » Pfeffer

Für die eingelegten Ofentomaten

- » 250 g Cocktailtomaten
- » 25 g Olivenöl
- » 5 g Salz
- » 7 g Zucker
- » 2 Thymianzweige
- » 1 Knoblauchzehe
- » 1 Stk. weiße Zwiebel, klein
- » Olivenöl, zum Bedecken

Für die Orangen-Basilikum-Sauce

Für die Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 125 g Rapsöl
- » 32,5 g QiQ Basis für Buttersauce

Für den Dip

- » 200 g Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
- » 80 ml Orangensaft, frisch
- » 10 g Dijon-Senf
- » 4 g Honig
- » 4 g Basilikum, fein geschnitten
- » 2 g Orangenzesten
- » 10 g Zitronenöl
- » 0,3 g Cayennepfeffer
- » 1 g Salz

Zum Anrichten

- » Kapern
- » Pflücksalat
- » Kräuteröl (z.B. Basilikumöl)
- » Pepe Valle Maggia, alternativ schwarzen Pfeffer



Zubereitung:

- » Für das Tatar: Die Filetspitzen in feine Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren sowie die fein gehackten Kapern und Kräuter nach Belieben unter die Masse mischen und nach Wunsch abschmecken.
- » Für das Carpaccio: Das Filet mit etwas Öl bepinseln, salzen und pfeffern sowie möglichst fest in Frischhaltefolie eindrehen. Die Rolle zusätzlich noch in Alufolie wickeln, zur gewünschten Form zusammendrehen und einfrieren. Das Filet im gefrorenen Zustand in hauchdünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Aufschnittmaschine.
Tipp: Mittelstück oder Rücken vom Milchkalb verwenden
- » Für die Ofentomaten: Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und mit den restlichen Zutaten auf einem Blech verteilen und gut durchmischen. Das Blech bei 160–170 °C (Umluft) für ca. 15 Minuten in den Backofen geben und die Tomaten garen. Die Masse auskühlen und bei 60 °C weitere 4–5 Stunden im Ofen trocknen. Die Tomaten in Einmachgläser schichten und mit Olivenöl bedecken.
- » Für das Grundrezept QiQ Dipsauce: Die QimiQ Sahne-Basis in einem Topf auf 85 °C erwärmen, dann den Topf vom Herd nehmen und die QiQ Basis für Buttersauce einrühren. Wenn sich die QiQ Basis für Buttersauce vollständig aufgelöst hat, das Öl langsam mit einem Stabmixer oder Schneebesen einarbeiten.
- » Für den Dip: 200 g der Grundsauce (siehe vorherigen Schritt) in einen Behälter geben. Frischen Orangensaft, Dijon-Senf, Honig, Basilikum, Orangenzesten, Zitronenöl, Cayennepfeffer sowie Salz dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
- » Anrichten: Den Orangen-Basilikum-Dip als Untergrund auf einen Teller streichen, darauf ca. 100 g Carpaccio legen. Vom Tatar ca. 30 g auf dem Carpaccio anrichten.
Unser persönlicher Tipp: Den Teller mit eingelegten Ofentomaten, Kapern und Pflücksalat garnieren. Mit Kräuteröl (z.B. Basilikumöl) beträufeln und leicht mit Pepe Valle Maggia würzen.



JETZT
NEU IM
SHOP!



GEFLÄMMTER WALLER



Zutaten:

Für das Wallerfilet:

- » 4 Stück Wallerfilet, à 160 g
- » Salz und Pfeffer
- » Olivenöl

Für die geräucherte Almbutter-Nage:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 125 ml Räucherfischfond
- » 125 g geräucherte Almbutter

Für das knusprige Schüttelbrot:

- » 300 g Schüttelbrot
- » 200 g Butter
- » Salz und Pfeffer

Für das rote Zwiebelconfit:

- » 300 g Rote Zwiebeln, Brunoise
- » 30 g Butter
- » 20 g Zucker
- » 165 ml Rotwein
- » 65 ml Grenadine Sirup
- » 65 ml Balsamico Essig, dunkel
- » 4 g Salz
- » 1 g Thymian
- » 1 Lorbeerblatt
- » 1 g Orangenzesten
- » 3 g Zitronenzesten
- » 10 g Maizena Stärke

Zum Anrichten

- » frische Kräuter oder Kresse

Zubereitung:

- » Für den Waller: Filets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen bei 100 °C (Umluft) auf einem Backblech ca. 12 Minuten garen. Die Filets sollten eine Kerntemperatur von ca. 50 °C haben. Zum Schluss die gegarten Filets mit einem Bunsenbrenner abflämmen.
- » Für das rote Zwiebelconfit: Zucker, Butter und Zwiebeln in einem Topf karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Mit Grenadinesirup und Essig aufgießen und die Masse einreduzieren, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Dann die Gewürze sowie Orangen- und Zitronenzesten hinzugeben und nach Belieben abschmecken. Zum Binden Maizena mit wenig Wasser anrühren und in die Masse einrühren. Diese nochmals kurz aufkochen. Noch heiß in Einmachgläser abfüllen und diese verschließen. Das Confit bei 100 °C (Umluft) mit viel Dampf ca. 25 Minuten im Backofen einkochen.
- » Für die geräucherte Almbutter- Nage: QimiQ Sahne-Basis mit dem Räucherfischfond kurz aufkochen, dann die kalte Butter mit einem Stabmixer einrühren.
- » Für das knusprige Schüttelbrot: Schüttelbrot in kleine Stücke zerteilen, Butter in einem großen Topf schmelzen und leicht bräunen. Brotkrümel mit der Butter vermischen, bei niedriger Temperatur ca. 1 Stunde knusprig rösten und mit Gewürzen nach Wunsch abschmecken.
- » Anrichten: Das rote Zwiebelconfit in die Mitte des Tellers dressieren, rund um das Confit die geräucherte Almbutter-Nage geben. Das geflämmte Filet auf das Confit legen. Als Höhepunkt die knusprigen Schüttelbrotkrümel auf dem Wallerfilet anrichten. Unser persönlicher Tipp: Mit Kräuteröl (z.B. Bachkresseöl) beträufeln und mit frischen Kräutern oder Kresse garnieren.





Mini Rahmgugelhupf im Glashaus

Zutaten:

Für den Rahmgugelhupf:

- » 180 g QimiQ Sahne-Basis
- » 180 g Butter, geschmolzen
- » 70 g Frischkäse
- » 100 g Eigelb
- » 6 g Vanillezucker
- » 150 g Eiweiß
- » 125 g Kristallzucker
- » 1 Prise Salz
- » 160 g Mehl, glatt
- » 20 g Maizena Stärke
- » 6 g Backpulver

Für das Hollermandl:

- » 500 g Zwetschken
- » 90 g Gelierzucker
- » 500 g Hollerbeeren
- » 50 ml roter Portwein
- » 0.5 g Zimt
- » 0.5 g Orangensaft
- » 0.5 g Zitronensaft
- » 0.25 g Orangenzesten
- » 15 g Maizena Stärke

Geeister Bourbon Eierlikör:

- » 250 g QimiQ Whip Konditorcreme
- » 50 g Pasteurisiertes Vollei
- » 400 ml Sahne 36 % Fett
- » 190 g Eierlikör
- » 60 g Gelierzucker
- » 20 g Kristallzucker

Für den Espressoschaum:

- » 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
- » 125 ml Sahne 36 % Fett
- » 1 cl Kaffeelikör

Zubereitung:

- » Für die Mini-Rahmgugelhupfe: QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Frischkäse, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Mehl, Maizena und Backpulver vermischenn und zügig unter die QimiQ Sahne-Basis- Masse rühren. Nun das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Masse in befettete Mini-Gugelhupfformen füllen und bei 180 °C (Umluft) für ca. 10 Minuten backen.
- » Für das Hollermandl: Alle Zutaten, bis auf die Speisestärke, in einen großen Topf füllen und aufkochen lassen. Maizena mit ganz wenig Wasser anrühren, zur Masse geben und diese damit binden. Hollermandl noch heiß in Einmach-gläser füllen und diese verschließen. Das Hollermandl im vorgeheizten Backofen bei 100 °C (Umluft) mit viel Dampf ca. 25–30 Minuten einkochen.
- » Für den geeisten Bourbon-Eierlikör: Alle Zutaten in einen Mixer (z.B. Thermomix) geben und fein mixen. Die Masse bei ca. – 18 °C vollständig tiefkühlen.
- » Für den Espressoschaum: Alle Zutaten in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen. In den 0,5-l-iSi® Dessert Whip durch iSi®-Trichter & Sieb füllen. Eine iSi®-Sahnekapsel aufschrauben und zu Beginn 3- bis 4-mal schütteln. Sollte die Masse zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
- » Anrichten: Zuerst das Hollermandl in ein Glas oder eine Schüssel geben, dann einen Mini-Rahmgugelhupf daraufsetzen. In die Mitte des Gugelhupfes eine kleine Kugel Eierliköreis setzen und das Ganze mit dem Espressoschaum garnieren. Das Dessert kann nach Belieben noch mit frischen Früchten und Minzblättern verfeinert werden.

Jaga-Schnee



Zutaten für 1 L iSi Dessert Whip:

- » 500 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt
- » 350 ml Milch
- » 150 ml Stroh Rum 60 %
- » 2 EL Zucker, optional

Zubereitung:

- » Alle Zutaten in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
- » In den 1 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel 'Professional Charger' aufschrauben und zu Beginn 3- bis 4- mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
- » In Shot Gläsern servieren.

Schwarzer Milchreis-Espuma

Zutaten für 0,5 L iSi Dessert Whip:

- » 250g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
- » 35 g Schwarzer Reis
- » 1 Prise Salz
- » 250 ml Milch
- » 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- » 50 g Zucker
- » 1 Orange, Abrieb davon



Zubereitung:

- » Alle Zutaten in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
- » In den 1 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel 'Professional Charger' aufschrauben und zu Beginn 3- bis 4- mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
- » Auf Teller oder in Gläser dressieren. Passt hervorragend zu fruchtigen Desserts.



SCHOKOLADE- EIERLIKÖR-TORTE

Zutaten 26 cm Ø Springform:

Für den Boden

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

Für die Schokolademousse

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 120 g Dunkle Schokolade, geschmolzen
- » 50 g Zucker
- » 250 ml Schlagobers, geschlagen

Für die Eierlikörmousse

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 100 ml Eierlikör
- » 50 g Zucker
- » 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- » 150 ml Schlagobers, geschlagen



Zubereitung:

- » Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) 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 Minuten backen. Auskühlen lassen.
 - » Für die Schokolademousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
 - » Boden in einen Tortenring legen. Schokolademousse darauf verteilen und kühlen.
 - » Für die Eierlikörmousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eierlikör, Zucker und Vanillemark dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
- Eierlikörmousse auf der Schokolademousse verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.

Nach Belieben dekorieren.

GLÜCK, DAS MAN ESSEN Schokolade

Als sie Mitte des 16. Jahrhunderts nach Europa kam, war sie dem Adel vorbehalten, Heutzutage findet man sie überall. Was viele aber nicht wissen - Schokolade kann auch gesund sein! Hier findet ihr Wissenswertes und schnelle Rezepte mit der Wunderbohne.

Als Kakaobohnen bezeichnet man die Samen des Kakaobaumes. Sie sind in großer Anzahl (25-50) in der Frucht eingeschlossen. Aus der Kakaobohne wird Kakaomasse gewonnen, und aus dieser werden Kakaobutter und Kakaopulver hergestellt.

Jetzt, wo die Weihnachtszeit vor der Tür steht sippen wir gerne einen Chocolatini. Dazu braucht man 6 cl Crème de Cacao, 6 cl dunklen Schokoladenlikör (siehe Seite 26) und 3 cl Vodka. Alle Zutaten auf Eis hart shaken und in das vorgekühlte Martini-Glas doppelt abseihen. Mit echtem Kakaopulver dekorieren und genießen.

Damit man auch den Gesundheitsfaktor berücksichtigt sollte man eine Schokolade mit einem Kakaoanteil von mind. 70 % kaufen. Je höher der Kakao- und Kakaobutteranteil ist, desto weniger Zucker enthält die Schokolade. Empfehlenswert ist auch insbesondere Schokolade, die die natürlichen Zuckeraustauschstoffe Xylit oder Erythrit enthält.

Was darf bei einem Schokoartikel natürlich nicht fehlen? Na klar: Schokoladenmousse! Ihr braucht nur 250 g gekühlte QimiQ Whip Konditorcreme, 80 ml Schlagobers, 50 g Zucker, 2 cl Rum und 170 g geschmolzene dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil). Das QimiQ Whip leicht aufschlagen und dann Schlagobers, Zucker und Rum dazugeben und weiter aufschlagen. Danach die geschmolzene Schokolade unterziehen.

Der in Kakao enthaltene Stoff Flavonol, der Stoffe bindet, die zellschädigend sind, hilft das Risiko an Herzinfarkt und Schlaganfall zu senken. Auch ist die Kakaobohne eine Superfrucht da sie reich an Antioxidantien ist und so auch Krebs und den Alterungsprozess vorbeugt.

KANN



Schinken-Rahm-Spätzle

von Sylvias Kitchenstories
@sylvias_kitchenstories

Zutaten:

Für die Nockerl

- » 400 g Mehl
- » 3 Eier
- » 200 ml Wasser (lauwarm)
- » 1 TL Salz und 1 Prise für das Wasser

Für die Sauce

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 1 Zwiebel, fein geschnitten
- » Öl zum Braten
- » Schinken, geschnitten
- » 1/2 rote Paprika, gewürfelt
- » 1/2 gelbe Paprika, gewürfelt
- » 1 Knoblauchzehe, gepresst
- » Salz und Pfeffer
- » etwas Schnittlauch, fein geschnitten



Zubereitung:

- » Für die Nockerl: Mehl, Eier, Wasser und Salz miteinander verquirlen und danach zu einem glatten Teig verrühren (so lange, bis der Teig Blasen wirft).
- » Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Teig portionsweise in ein Nockerlsieb geben und ins kochende Salzwasser drücken. Aufkochen lassen, bis die Nockerl an der Wasseroberfläche schwimmen, danach abseihen und kalt abschrecken.
- » Für die Sauce: In einer Pfanne die Zwiebel in etwas Öl anrösten. Den Schinken begeben. Mit QimiQ Sahne-Basis aufgießen. Paprika und Knoblauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schinkenrahmspätzle anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Raffaello-Kugeln ohne Obers

von Candy Carina
candycarina.at

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 300 g weiße Schokolade
- » 180 g Kokosfett
- » 100 g Kokosflocken
- » 4 TL Eierlikör
- » geschälte Mandeln
- » 100 g Kokosflocken, zum Wälzen

Erfahrung und Tipps:

- » Wenn man die Schokolade und das Kokosfett klein schneidet schmilzt die Menge schneller.
- » Ich habe die Masse über Nacht tiefgekühlt und sie dann kurz in der Mikrowelle aufgetaut. Beim Kugel formen schnell sein. Die Masse wird sonst schnell klebrig.

Zubereitung:

- » QimiQ, in kleine Stückchen gebrochene weiße Schokolade und Kokosfett zusammen über Wasserdampf schmelzen.
- » 100 g Kokosflocken und Eierlikör dazugeben und gut vermischen.
- » Die Masse tiefkühlen, bis sie fest und formbar ist (mind. 3 Stunden).
- » Mit einem Teelöffel eine kleine Menge von der Masse abstechen, 1 Mandel hineingeben und Kugeln formen.
- » In Kokosflocken wälzen und im Tiefkühlschrank/Gefriertruhe lagern, damit sie nicht weich werden.



Skiing in Austria!

Obertauern

Inmitten der Salzburger Bergwelt (nicht weit von QimiQ entfernt) liegt Obertauern. Es gehört zu den schneesichersten Skigebieten des Alpenraums. Die wohl bekannteste Einkehr ist die Lürzeralm, wo es herrliche Schmankerl gibt. Natürlich muss man auf der Hochalm auch ein 'Himmlerli' trinken. Wer es gern eher feiner hat, kann im Seekarhaus nächtigen.

Schladming

Im Herzen der Steiermark liegt das Skigebiet Schladming! Hier kommen Luftakrobaten voll auf ihre Kosten, denn es gibt von Beginner bis Pro Kicker Line 17 Schanzen und Corner Jumps. Wer am liebsten Kaiserschmarrn wie bei Oma verspeist, kehrt am besten in die Schladminger Hütte direkt neben der Planeibahn-Bergstation ein. Für das Après-Ski ist natürlich auch gesorgt - und zwar in der größten Skihütte Europas: der Hohenhaus Tenne.

Arlberg

Mit 305 km Pisten ist St. Anton das größte Skigebiet in Österreich. Für Freerider und Tiefschneefans ist der Nordhang Albona ein Highlight! Neben fetzigen Pisten gibt es noch eine 4,3 km lange Naturrodelbahn und für die Partytiger natürlich reichlich Après-Ski-Möglichkeiten. Für Kulinarikfans ist die Verwallstube auf 2085 m ein Must-see! Zum Übernachten ist die Alte Post zum empfehlen.

Kitzbühel

Kitzbühel ist für das weltberühmte Hahnenkamm-Rennen bekannt, aber es ist nicht nur für Profis ein Genuss! Mit 233 lässige Pistenkilometern gibt es für jeden etwas. Zur Einkehr gibt es 56 Hütten, die Auswahl ist somit riesig! Wir empfehlen das Pengelstein, wo man bei hausgemachten Speisen und Schmankerl das wunderschöne Panorama genießen kann. Das Wichtigste ist, am Abend noch einen Abstecher in den Londoner zu machen. Spaß garantiert!



Erdnussbutterkekse

Zutaten für 50 Stück:

Für die Kekse:

- » 1 Ei
- » 300 g Weizenmehl
- » 200 g Feinkristallzucker
- » 50 g Erdnussbutter
- » 5 g Vanillezucker
- » 1 Prise Salz
- » 100 g Erdnüsse, gemahlen
- » 200 g Butter

Für die Füllung Teil 1:

- » 100 g QimiQ Whip Konditorcreme
- » 100 g Feinkristallzucker
- » 20 g Butter
- » 1 Prise Salz

Für die Füllung Teil 2:

- » 150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- » 50 g Feinkristallzucker
- » 150 g Butter, flüssig
- » 100 g Erdnussbutter

Für die Glasur:

- » 250 g QimiQ Classic
- » 200 g Dunkle Schokolade
- » 60 g Butter

Für die Glasur:

- » Erdnüsse, halbiert

Zubereitung:

- » Für die Kekse: Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten.
- » In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde rasten lassen.
- » Teig ca. 2 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) für etwa 8 Minuten goldbraun backen.
- » Für die Füllung - Teil 1: Zucker schmelzen, bis er goldbraun ist. QimiQ Whip dazugeben und kochen, bis sich das Karamell aufgelöst hat und die Masse cremig ist. Butter und Salz einrühren und kalt stellen.
- » Für die Füllung - Teil 2: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Nach und nach auch die übrigen Zutaten dazugeben sowie die Karamellcreme (Teil 1). Bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.
- » Die Kekse mit der Creme füllen.
- » Für die Schokoladenglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Die Kekse zur Hälfte darin tunken und mit halben Erdnüssen dekorieren.
- » Gekühlt lagern.



Dattel-Mandel-Schnitten



Zutaten 50 Stück:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 190 g Mandeln
- » 50 g Apfel, getrocknet
- » 50 g Pistazien
- » 1 Eigelb
- » 50 g Feinkristallzucker
- » 1 Prise Salz
- » 5 g Vanillezucker
- » 100 g Datteln, grob geschnitten
- » 50 g Rosinen
- » 3 g Orangenzesten
- » 3 cl Orangensaft
- » 20 g Honig
- » 1 Prise Gewürznelken, gemahlen
- » 1 Pkg. Tante Fanny frischer süßer Mürbteig
- » Mandelblättchen, zum Bestreuen

Zubereitung:

- » Mandeln, getrockneten Apfel und Pistazien in der Küchenmaschine fein reiben.
- » Restliche Zutaten (außer dem Teig) dazugeben und kurz durchmischen.
- » Mürbteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Masse darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- » Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) etwa 25 Minuten backen.
- » Auskühlen lassen und in Schnitten aufteilen.
- » Tipp: Statt Rosinen oder Datteln können auch getrocknete Beeren verwendet werden.

Wir stellen vor:

Martina Nußbaumüller

nussinebackt.at



„Nussine backt“? Unter diesem Blogger-Namen verbirgt sich unsere begeisterte QimiQ Kundin Martina Nußbaumüller, die aus dem wunderschönen Mostviertel, genauer gesagt aus dem Bezirk Amstetten, kommt. Ursprünglich stammt Martina aus Kroatien, wo das Essen einen sehr hohen Stellenwert hat. „Die Familie kommt am Wochenende zusammen und da wird immer groß aufgetischt. Und da schaut man sich beim Kochen und Backen sehr viel ab“, stellt sie fest.

Mit dem Backen fing sie jedoch bereits viel früher – nämlich als Kind – an. Da traf sich Martina jedes Wochenende mit ihrer Freundin, um neue Köstlichkeiten auszuprobieren. Inzwischen bäckt sie für ihre 4 Männer zu Hause, für die Verwandtschaft und Freunde der Söhne.

Wenn Martina sich zwischen „Haubenküche“ und „Hausmannskost“ entscheiden muss, gibt sie eindeutig letzterer den Vorzug. So kommt auch Weihnachten der Tischgriller zum Einsatz. Ein Muss dabei: weihnachtliche Musik. Apropos Weihnachten – Martina freut sich schon sehr auf die Adventzeit, besonders liebt sie den Geruch des Lebkuchens. Am meisten sehnt sie sich jedoch nach den Vanillekipferln ihrer Mama. Inspirationen für das weihnachtliche Gebäck holt sie sich von ihrer Mama, Schwiegermama und auch von Kundschaften.

Saisonalität und Regionalität sind für Martina sehr wichtig – sie will wissen, „wo es herkommt“. Dies ist mit ein Grund, warum sie QimiQ so gern verwendet. Außerdem ist es „superpraktisch, geht superschnell und schmeckt einfach zu 100 %“ konstatiert sie. Den Vorzug gibt sie QimiQ Classic Vanille. Wenn Martina nicht am Backen ist, ist sie als selbständige Frisörin am Haare schneiden oder mit der Familie unterwegs. „Ich kann nicht ohne meine 4 Männer und Haribos leben“, verrät sie uns. Im Frühling und Herbst genießt sie Städte und im Sommer das Meer. Entspannung? „Was ist das? Ist es zu ruhig, halte ich es nicht aus. Am liebsten ist es mir, wenn Action ist und sich irgendetwas tut. Das ist für mich Entspannung pur“ lächelt Martina.

Weihnachtstraum-Schnitte

Zutaten:

Für den Boden:

- » 2 Eier
- » 1 Pkg. Vanillezucker
- » 125 g Zucker
- » 60 ml Milch
- » 60 ml Öl
- » 1/2 TL Lebkuchengewürz
- » 25 g geriebene Nüsse
- » 150 g Mehl
- » 1/2 Pkg. Backpulver

Weiters für den Boden:

- » 100 ml Milch
- » 1 EL Zucker

Für die Vanillecreme:

- » 250 g QimiQ Classic Vanille
- » 2 EL Zucker
- » 250 g Schlagobers
- » 1 Pkg. Vanillezucker

Für die Nougatcreme:

- » 250 g QimiQ Classic Vanille
- » 100 g Nougat
- » 2 EL Zucker
- » 250 g Schlagobers, geschlagen

Für die Schlagoberscreme:

- » 500 g Schlagobers, geschlagen
- » 2 Pkg. Vanillezucker



Zubereitung:

- » Den Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
- » Für den Boden: Die Eier schaumig schlagen (ca. 5 Minuten lang). Alle Zutaten außer Mehl und Backpulver dazugeben und weiters aufschlagen. Zum Schluss langsam das Mehl und Backpulver dazugeben und gut vermengen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen. Milch und Zucker vermischen und auf den Boden tröpfeln.
- » Für die Vanillecreme: QimiQ Classic Vanille und Zucker glatt rühren. Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen und unter die QimiQ Masse heben.
- » Für die Nougatcreme: Nougat in einem Kochtopf schmelzen. QimiQ Classic Vanille mit Zucker glatt rühren und das zerlassene Nougat unterrühren. Schlagobers steif schlagen und unter die QimiQ-Masse heben.
- » Für die Schlagoberscreme: Schlagobers und Vanillezucker steif schlagen.
- » Den Boden in der Mitte auseinander schneiden, damit zwei Hälften entstehen. Die erste Hälfte in einen Backrahmen legen. Die Hälfte der Vanillecreme darauf verstreichen. Kühl stellen. Danach die Hälfte der Nougatcreme draufstreichen. Kühl stellen. Danach die ganze Schlagoberscreme draufstreichen. Die zweite Hälfte des Bodens daraufsetzen. Den Vorgang mit der restlichen Vanille- und Nougatcreme wiederholen. Über Nacht gut durchziehen lassen.
- » Mit Schokolade-raspeln dekorieren.

Apfel – Spekulatius – Cheesecake

Zutaten für 1 Kastenform:

- » 2 Strudelteigblätter

Für die Füllung

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 350 g Frischkäse
- » 120 g Zucker
- » 1 Pkg. Vanillezucker
- » 20 g Maisstärke
- » 3 Eier
- » 2 Msp. Zimt

Für das Topping

- » 50 g Walnüsse, grob gehackt
- » 30 g Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet
- » 50 g Spekulatiuskekse, in Stücke gebrochen
- » 2 Äpfel, geschält, klein gewürfelt

Zubereitung:

- » Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen.
- » Strudelteigblätter übereinander in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen.
- » Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
- » Für das Topping: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
- » Füllung in die vorbereitete Kastenform gießen und das Topping darauf verteilen.
- » Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen und vor dem Servieren mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.





Crème brûlée mit weihnachtlichen Aromen

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 130 ml Milch
- » 130 g Schlagobers
- » 4 Eigelb
- » 90 g Zucker
- » 1 Pkg. Vanillezucker
- » 1 Msp. Zimt, gemahlen
- » 2 Msp. Lebkuchengewürz
- » 1 Orange, fein geriebene Schale
- » 2 cl Amaretto
- » Brauner Zucker, zum Karamellisieren

Zubereitung:

- » Backofen auf 120 °C (Heißluft) vorheizen.
- » QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
- » Masse in Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 60 Minuten stocken.
- » Mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.

Kaffeeklatsch mit Rudolf

Unser Geschäftsführer Rudolf Haindl ist ein weitgereister Steirer. Er beglückt uns wöchentlich mit seinen Excel-Spreadsheets (wofür man einen Doktor braucht) und Witzen die uns den Tag versüßen. Seine Freizeit verbringt er gerne mit seiner Frau Nicola im Garten oder stellt mit seiner Tochter Michele die Küche auf den Kopf. Fußball, James Bond und ein edles Tröpfchen sind seine Passion. Wir sind auf jeden Fall sehr stolz auf so einen coolen Dude als Chef, mit dem es nie langweilig wird!

Hier verät euch Rudi sein absolutes Lieblingsrezept aus der Heimat!

Steirische Kürbissuppe



Zutaten:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 1 Zwiebel, fein geschnitten
- » 1/2 rote Paprikaschote, gewürfelt
- » 80 g Butter
- » 400 g Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
- » 125 ml Weißwein
- » 500 ml Gemüsebrühe
- » Salz und Pfeffer
- » Muskatnuss, gerieben

Zubereitung:

- » Zwiebeln und Paprika in Butter anschwitzen.
- » Kürbis dazugeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen.
- » Mit Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln.
- » QimiQ Sahne-Basis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- » Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

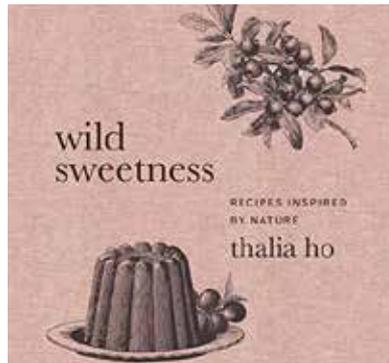
Tipp vom Steirer: Mit steirischem Kernöl verfeinern.

Must haves für Weihnachten



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

Ein wunderschönes Backbuch das von der Saison und Natur geleitet wird. Eine absolute Empfehlung für Backfreudige. Ca. 25 €, amazon.com



Einen ruhigen, entspannenden Nachtschlaf genießen geht am besten mit dem Deep Sleep Kopfkissen-Spray von this works. Mit Lavendel, Vetiver und Kamille gelingt es am besten. Ca. 23 €, douglas.at



Die absolute IT-Bag von 2021. Der kleine Woody Shopper aus Baumwollcanvas & glänzendem Kalbsleder ist einfach nur traumhaft. Für jedes Fashion-Girl ein Must-have im Schrank! Ca. ab 620 €, chloe.com



Für den kreativen Gourmet oder dem experimentierfreudigen Mixologen empfehlen wir den Rauchinfusor. Ca. 45,89 €, amazon.de



Wer sich über die Weihnachtstage etwas gönnen möchte kauft seinem Herzblatt Stör Osetra Caviar. Denn Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen... Ca. 100 €, amazon.com



Wer etwas Pepp auf seinem Tisch haben möchte, der holt sich Zafferano ins Haus! Lustige Gespräche vorprogrammiert. Ca. 64 €, zafferanoshop.it



Schoko-Bananencremetorte

von Melanie & Yasmin von den Zölisisters
@Zölisisters

Zutaten für 26 cm Ø Durchmesser:

Für den Boden

- » 5 Eier (zimmerwarm)
- » 70 g Zucker
- » 1 EL Vanillezucker
- » 1 Prise Salz
- » 120 g glutenfreie Mehlmischung
- » 1 Msp. Backpulver

Für die Bananencreme

- » 500 g QimiQ Whip Vanille
- » 1 Banane
- » 1 EL Zitronensaft
- » 50 g Zucker
- » 1 EL Vanillezucker

Zum Belegen und Beträufeln

- » 3-4 Bananen
- » 2-3 EL Marmelade
- » 50 ml Espresso

Für die Schokoglasur

- » 150 g Schokolade
- » 15 g Kokosöl
- » 60 g Schlagobers

Zum Bestreichen und Dekorieren

- » 250 g Schlagobers
- » 1 EL Vanillezucker
- » einige Schoko-Bananen

Zubereitung:

- » Zuerst die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz und ungefähr der Hälfte des Zuckers zu einem festen Eischnee schlagen. Danach die Eidotter mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse heben. Die Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze (im vorgeheizten Backrohr) für etwa 25 Minuten backen.
- » Das abgekühlte Biskuit aus der Springform lösen und einmal quer durchschneiden, sodass zwei Böden entstehen. Einen Boden mit einem Tortenring umstellen, mit der Hälfte des Espresso beträufeln und mit Marmelade bestreichen. Bananen schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Tortenboden verteilen.
- » Für die Creme eine Banane mit dem Zitronensaft pürieren. QimiQ Whip Vanille mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen und anschließend das Bananenpüree unterrühren. Die Creme auf den Bananen verteilen und verstreichen. Den zweiten Tortenboden ebenfalls mit Espresso beträufeln und auf die Bananencreme legen und leicht andrücken. Die Torte für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- » Nach der Kühlzeit die Torte aus der Form lösen. Das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und die Torte vollständig mit dem Obers einstreichen. Die Schokoglasur zubereiten. Dafür das Schlagobers aufkochen. Danach die gehackte Schokolade sowie das Kokosfett hinzufügen und glattrühren. Die Glasur abkühlen lassen.
- » Zum Schluss die Schokoglasur zuerst am Tortenrand mit einem Löffel verteilen, sodass sie heruntertropft und anschließend die restliche Glasur auf der Oberfläche verteilen. Einige Schokobananen in kleine Stücke schneiden und die Torte damit dekorieren.
- » Die Torte für etwa 30 Minuten kühl stellen.



IDEEN ZUM VERSCHENKEN



RUM-KOKOS-KUGELN

Zutaten für 60 Stück:

- » 250 g QimiQ Classic
- » 200 g Butter
- » 200 g Staubzucker
- » 300 g Schokolade
- » 160 ml Rum
- » 200 g Haselnüsse, gerieben
- » 200 g Kokosflocken

Zubereitung:

- » QimiQ Classic mit Butter, Staubzucker, Schokolade und Rum zusammen über Wasserdampf schmelzen.
- » Geriebene Haselnüsse und 2/3 der Kokosflocken dazumischen. Die Masse für ca. 1 Stunde tiefkühlen, bis sie fest und formbar ist.
- » Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen und Kugeln formen.
- » Kugeln in den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.
- » Tipp: Kann mit etwas Zimt oder Orangenschale verfeinert werden.

SCHOKOLADE-SAHNE-LIKÖR IM THERMOMIX

Zutaten:

- » 125 g QimiQ Classic Vanille
- » 250 g Whiskey
- » 20 g Vollmilchschokolade, in Stücken
- » 20 g Kochschokolade, in Stücken
- » 180 g Zucker
- » 1 Ei
- » 275 ml Milch

Zubereitung:

- » Alle Zutaten außer den Whiskey in den Mixtopf geben.
- » 10 Sek./Stufe 10 vermischen.
- » 6 Min./90°C/Stufe 3 erhitzen.
- » 3 Min./90°C/Stufe 3 einstellen und währenddessen den Whiskey langsam durch die Deckelöffnung dazugeben.
- » Heiß in Flaschen abfüllen, gut verschließen und kühlen.



Mangolikör im Thermomix

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
- » 460 g Mangopüree
- » 250 g Maracujasaft
- » 4 Eigelb
- » 2 Zitronen, Saft davon
- » 400 g Vodka

Zubereitung:

- » Alle Zutaten außer den Vodka zusammen in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 vermischen.
- » 7 Min./ 90°C/ Stufe 3 kochen.
- » 3 Min./90°C/Stufe 3 einstellen und währenddessen den Vodka langsam dazugeben.
- » Heiß in Flaschen abfüllen, gut verschließen und kühlen.



KAFFEEWÜRFEL

Zutaten für 50 Stück:

- » 250 g QimiQ Classic
- » 250 g Dunkle Schokolade
- » 2 cl Cognac
- » 15 g Löskaffeepulver
- » Backplatten (120 x 200 mm)

Zubereitung:

- » QimiQ Classic mit der Schokolade schmelzen.
- » Cognac und Löskaffeepulver dazumischen.
- » Die Masse abwechselnd mit den Oblaten in eine Form schichten, beschweren und über Nacht kühlen.
- » In Würfel (ca. 2,5 x 2,5 cm) schneiden.
- » Gekühlt lagern.





Die erste Sahne Basis

MAGAZIN

8. Ausgabe 11/2021. 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