

Q

Das QimiQ Kunden Magazin



Inhalt

4-5

Weihnachten ohne Kekse

Editorial	3.
Schneebälle	6.
Sahnekekse	7.
Kaffeewürfel	8.



10-11

Next Level Weihnachten

Florentiner	9.
Muffin Tassen	12.
Mango-Eierlikör-Torte	13.
Die besten Weihnachts Songs	14.
Eierlikör	15.
Rehrücken mit Coleslaw	16.
Espresso Krapferln	17.

18-19

Wir stellen vor: Sabine Scharf

Erdnussbutterkekse	20.
Polsterzipfel	21.
Must haves	22.
Kaffeeklatsch mit Nicole	23.
Apfel-Granola Kekse	24.
Dattel-Mandel-Schnitten	25.
Amaretto-Stollen	26.
Marzipan-Nuss-Rollen	27.



Editorial

HO, HO, HO!

Liebe Leserin, lieber Leser,

in dieser Ausgabe dreht sich natürlich alles um Weihnachten! Wir haben leckere Kekse und Rezepte für den Abendschmaus.

Wir haben natürlich wieder ein paar Rezepte von unseren Lieblings-BloggerInnen mit reingenommen, denn ihre Rezepte sind einfach der Hammer!

Von Karl und Rudi Obauer gibt's ein Rezept für die Weihnachtsbäckerei: Espresso Krapferln. Die muss müsst ihr unbedingt ausprobieren!

Ausserdem zeigen wir euch die verschiedenen Weihnachtstraditionen auf der ganzen Welt und verraten euch unsere Lieblings-Weihnachts-Songs. Auch haben wir für euch unseren besten Drink zum Mitsingen dabei.

Weiters haben wir Nicole, unsere Social-Media-Managerin auf einen Kaffee getroffen und sie nach ihrem Lieblingsrezept gefragt. Tipp: es ist cremig und ein Klassiker!

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 5, 2020
Herausgeber: QimiQ Handels GmbH
Chefredaktion: Michael Gutternig & Michele Haindl
Autoren: Nicole Flichinger, Birgit Linortner & Michele Haindl
Fotograf: Ramon Mayer & Michele Haindl
Layout: Michele Haindl
Grafik Design: Michele Haindl
Druck: QimiQ Handels GmbH
Vertrieb: QimiQ Handels GmbH

© Sabine Scharf, Waltraud Gala, Elfriede Breite, Uncommon Goods, Amazon, Envato



WAS WÄRE WEIHNACHTEN OHNE KEKSE

Es wird geknetet, ausgestochen und gebacken. Der Duft von frischen Plätzchen, Zimt und Kardamom liegt in der Luft und leise Weihnachtsmusik läuft im Hintergrund. Die wunderschöne Adventzeit versüßt uns mit ihren Köstlichkeiten die Wochen bis Weihnachten.

Doch woher kommt der Brauch, Plätzchen zu backen?

Dieser nahm bereits im Mittelalter in den Klöstern seinen Ausgang. Dort begann man damit, Lebkuchen zu backen, der nach dem „Leben“ benannt wurden. Er setzte sich aus allerlei guten Zutaten zusammen, die nicht alltäglich auf den Tisch kamen und sich die Armen nur selten oder gar nicht leisten konnten. Dazu gehörten auch der Honig sowie exotische Gewürze aus fernen Ländern. In den Klöstern entstanden noch viele Leckereien, die wir aus der Weihnachtsbäckerei kennen.



Zumeist war es auch Brauch, dass vor dem Heiligen Abend keine Kekse gegessen werden durften. Inzwischen werden manche bereits im Frühherbst im Handel angeboten.

Welches Backzubehör benötigt man?

Also zuerst einmal eine Unterlage – klassisch ein Nudelbrett aus Holz oder eine Backmatte aus Silikon. Letztere erweist sich als besonders praktisch, da sie gut gereinigt werden kann. Ein Teigroller gehört natürlich ebenso dazu wie Ausstechformen. Hier gibt es eine Bandbreite an Motiven von weihnachtlichen Formen über Tiere und Blumen bis hin zu Sternzeichen. Benötigt wird auch ein Backpinsel, um die Kekse bei Bedarf zu bestreichen.



Wird der Teig nicht per Hand, sondern mit der Küchenmaschine geknetet, so ist auch eine Teigkarte oder ein Spatel erforderlich. Eine Professional Küchenchef Spatel findest du unter shop.qimiq.com. Mit der fischst du auch die kleinsten Reste aus dem Rührkessel.

Noch auf der Suche nach Rezepten?

In unserer Rezeptdatenbank (rdb.qimiq.com) findest du vielerlei Köstlichkeiten wie: Apfel-Granola-Kekse, Amarettostollen, Marzipan-Nuss-Rollen, Schneebälle, Sahnekekse, Dattel-Mandel-Schnitten, Erdnussbutter-Kekse, Florentiner, Polsterzipf, Kaffeewürfel, Kokosstangerl, Marzipan-Stollen, Nutella®-Cookies, Espresso-Krapferln von Karl und Rudi Obauer, Milkschokolade-Cookies, Rum-Kokos-Kugeln von Rudi und Karl Obauer, Schokolade-Eclairs, Christstollen und QimiQ Raffaello-Kugeln. Na, schon Gusto bekommen? Los geht's!



Schneebälle

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 3 Eier
- » 1 Prise Salz
- » 120 g Feinkristallzucker
- » 5 g Vanillezucker
- » 90 g Weizenmehl
- » 340 g Ananas aus der Dose, Abtropfgewicht
- » 2 cl Kokoslikör
- » 3 g Orangenzesten
- » Kokosflocken

Zubereitung:

- » Eier mit Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
- » Mehl unterheben, auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 30 Minuten backen.
- » Abgetropfte Ananas mit QimiQ Classic, Kokoslikör und Orangenzesten fein mixen.
- » Ausgekühlten Biskuit in Stücke reißen und mit der QimiQ Mischung übergießen.
- » Die Masse kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht, Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen.





SAHNEKEKSE

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 500 g Weizenmehl
- » 250 g Butter
- » 1 Ei
- » 3 g Orangenzesten
- » 1 Prise Salz
- » 5 g Vanillezucker

Zum Wälzen:

- » Staubzucker
- » Zimt

Zubereitung:

- » Butter grob schneiden oder reiben. Restliche Zutaten dazugeben und rasch zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten.
- » Ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- » Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen.
- » Bei ca. 170 °C (Umluft) für etwa 8 Minuten goldbraun backen.
- » Noch heiß in einer Mischung aus Staubzucker und Zimt wälzen.



'Cookies gelöscht'
klingt viel besser
als 'Alle Kekse
gegessen'.

- MICHELE HAINDL -

KAFFEEWÜRFEL

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Classic
- » 250 g Dunkle Schokolade
- » 2 cl Cognac
- » 15 g Löskaffeepulver
- » Backoblaten (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.





Florentiner

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 600 g Mandelblättchen
- » 200 g Butter
- » 140 g Honig
- » 250 g Feinkristallzucker
- » 1 Prise Salz
- » 20 g Aranzini, gehackt
- » 300 g Dunkle Schokolade

Zubereitung:

- » Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten.
 - » Butter, Honig, Zucker, Salz und QimiQ Sahne-Basis kurz aufkochen. Mandelblättchen und Aranzini dazugeben.
 - » Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
 - » Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Ober- und Unterhitze) goldbraun backen.
 - » Die Masse auf dem Backblech auskühlen lassen.
 - » Auf der Unterseite mit geschmolzener Schokolade überziehen.
 - » Wenn die Schokolade trocken ist in Stücke schneiden.
-

Next Level

Weihnachten

Weißer Sandstrand, Tierkostüme und Stühle an Weihnachten? So feiert die ganze Welt!

Was haben ein weißer Sandstrand, Tierkostüme und Stühle gemeinsam? Sie gehören alle zu einer Tradition bzw. einem Brauch irgendwo auf der Welt an Weihnachten! Das gleiche Fest kann manchmal ziemlich unterschiedlich gefeiert werden, deshalb sehen wir uns doch mal an, wie die schönste Zeit des Jahres rund um die Welt gefeiert wird!

Summende Klimaanlage im Wohnzimmer, strahlender Sonnenschein, Strand, kristallklares Meer ... Da kommt bei uns keine weihnachtliche Stimmung auf. In Australien läuft es aber genauso ab: Weihnachten unter Palmen und statt



Schnee gibt es schneeweiße Strände! Das Fest der Liebe fällt in Down Under nämlich in die Sommerzeit. Ein Pool- oder Strandtag mit der Familie und Freunden ist da normal. In Sachen Deko sind wir uns aber einig! An Weihnachten ist mehr auch wirklich mehr und gespart wird definitiv nicht. Einkaufszentren legen sich da besonders ins Zeug und verwandeln alles in ein Weihnachtsparadies – denn das geht auch bei sommerlichen Temperaturen!



Reisen wir mal in andere Ecken Europas. Was sind dort skurrile Traditionen? Viele von uns kennen die Krippe, die zu Weihnachten aufgestellt wird. In Spanien wird ein sogenannter "Caganer" auch dazugestellt - eine Figur, die gerade ihr Geschäft verrichtet. In Griechenland möchte man mit 12 Tage langen öffentlichen Feuern, Kobolde fern halten. Böse Geister werden in Lettland in Tierkostümen verjagt. Auch in Schweden geht es um Geister. Hier möchte man die Hausgeister mit Milchbrei besänftigen.

Nicht immer nur im Dezember! Im orthodoxen Russland wird Weihnachten erst am 6. Januar gefeiert. Als Festmahl gibt es 12 Gerichte stellvertretend für die 12 Apostel. Auch in Polen gibt es 12 Gerichte für 12 Apostel, aber schon im Dezember. In Tschechien fastet man den ganzen Tag, um am Abend ein goldenes Schweinchen zu sehen. Unsere Nachbarn in Ungarn haben früher in ländlichen Regionen am 13. Dezember mit dem Bau eines Stuhls begonnen. An Heiligabend wurde er fertig gestellt und in der Christmette stellte man sich drauf, um von dort oben die Hexen zu sehen und auch zu vertreiben. In der Slowakei ziehen die Frauen am 12. Dezember um die Häuser um Männer zu erschrecken. Und das sind bloß einige Beispiele!

Die Adventszeit und Weihnachten selbst werden in jedem Land etwas anders gefeiert, aber genau das macht das Fest mit der Familie und Freunden doch so besonders. Manche Dinge und Zeiten ändern sich nie und das ist doch auch mal was Schönes!

Muffin-Tassen

von Waltraud Gala

Zutaten:

Für die Muffins

- » 100 g Staubzucker
- » 50 g Butter
- » 1 Ei
- » 1 TL Vanilleextrakt
- » 1/3 Tasse Sauerrahm
- » 1/2 TL Salz
- » 1/2 TL Backpulver
- » 2 Tassen Mehl, glatt

Für die Deko

- » 1 Packung QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt
- » 2 EL Streusel, bunt
- » Zuckerstangen
- » Schokoladeglasur

Zubereitung:

- » Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- » 50 g Butter mit 100 g Staubzucker verrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut verrühren. In Muffinförmchen füllen.
- » Im vorgeheizten Backofen ca. 18 bis 20 Minuten backen.
- » Nach dem Erkalten der Muffins diese etwas aushöhlen.
- » Das kalte QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille in einem Rührkessel aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- » In einen Spritzsack füllen und die Muffins damit befüllen.
- » Von den Zuckerstangen die Henkeln abbrechen und am Ende mit Schokoladeglasur bestreichen, damit sie an den Muffins kleben.
- » Die Muffins mit Streusel dekorieren.



Mango-Eierlikör-Torte

von Elfriede Breite

Zutaten:

Für den Biskut

- » 3 Eier
- » 1/16 L Öl
- » 1/16 L Wasser
- » Zitronenaroma
- » 150 g Zucker
- » 150 g Mehl
- » Vanillezucker
- » 1 TL Backpulver

Für die Creme

- » 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- » 50-100 ml Eierlikör
- » 250 g geschlagenes Schlagobers
- » 1 Packung Sahnesteif
- » Vanillezucker
- » 1 reife Mango
- » Marmelade
- » Eierlikör, zum Beträufeln

Zubereitung:

- » Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- » Eier schaumig schlagen und mit den Öl, Wasser und Zitronenaroma vermengen. Zucker, Mehl, Vanillezucker und Backpulver vermengen und zügig unter die Eier-Masse heben.
- » Im vorgeheizten Backofen ca. 25 bis 30 Minuten backen.
- » QimiQ Classic Vanille glattrühren. Eierlikör dazugeben und vermengen. Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillezucker aufschlagen und der QimiQ Masse unterheben.
- » Den erkalteten Biskuit mit Marmelade bestreichen.
- » Die Hälfte der Creme darauf geben und gewürfelte Mangostücke darauf verteilen. Danach die restliche Creme darauf streichen. Etwas Eierlikör darauf träufeln.
- » Nach Belieben verzieren.



Die besten Weihnachts Songs

Wir haben in unserem Büro so richtig die Weihnachtsstimmung aufkommen lassen und eine Playlist mit unseren absoluten Lieblingsliedern für die schönste Zeit des Jahres zusammengestellt! Drei Mal darfst du raten, welches Lied besonders oft erwähnt wurde? Natürlich der ultimative Klassiker, den wahrscheinlich auch noch die Enkelkinder unserer Enkelkinder hören werden: Last Christmas von WHAM!

Ansonsten ist es eine gute Mischung aus verschiedenen Musikrichtungen. Die komplette Playlist gibt es übrigens auch bei Spotify unter „Christmas @ QimiQ Office“ von QimiQ_World zu finden.

-  1 Last Christmas - Wham!
-  2 All I Want for Christmas is You - Mariah Carey
-  3 White Christmas - Bing Crosby
-  4 Happy Xmas (War is Over) - John Lennon
-  5 Hallelujah - Pentatonix
-  6 Santa Baby - Eartha Kitt
-  7 Silent Night - Eclectic Christmas
-  8 Blue Christmas - Elvis Presley, Martina McBride
-  9 Run Rudolph Run - Chuck Berry
-  10 Christmas Tree Farm - Taylor Swift

Dazu trinken
wir einen
Eierlikör!

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- » 1 Liter Milch
- » 600 g Zucker
- » 1 Pkg. Vanillezucker
- » 500 ml Weinbrand
- » 8 Eigelb

Zubereitung:

- » QimiQ Classic Vanille mit Milch, Zucker, Vanillezucker und Weinbrand aufkochen - einmal kurz wallen lassen.
- » Danach vom Herd nehmen und in eine separate Schüssel gießen. Einen kleinen Schöpfer von der heißen Flüssigkeit zu den Eigelben geben und zügig verrühren.
- » Danach die Ei-Mischung zügig in die restliche heiße Flüssigkeit einrühren.
- » Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.

Rehrücken

mit Coleslaw & Wedges

von Private Taste by Anita

Zutaten:

Für den Coleslaw

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 200 g Kraut, fein geschnitten
- » Salz
- » Pfeffer
- » Zucker
- » 3 EL Birnen Balsamico
- » 5 EL Pflanzenöl

Für den Rehrücken

- » 6 Rückenstücke vom Reh
- » Salz
- » Pfeffer
- » etwas Wildgewürz, gemahlen

Für die Sauce

- » 1 Stück Butter
- » 1 Bund Suppengemüse, würfelig geschnitten
- » 1 Schuss Rotwein
- » ca. 100 ml Wildfond
- » 2-3 EL Preiselbeeren
- » Salz
- » Pfeffer

Für die Wedges

- » 6 Kartoffeln
- » frischer Rosmarin
- » Grillgewürzsalz

Zubereitung:

- » Für den Coleslaw: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
- » Für den Rehrücken: Die Rehstücke salzen und pfeffern, etwas Wildgewürz darübergerben und im Olivenöl beidseitig je 3 Minuten scharf anbraten. Tipp: Wichtig ist, dem Fleisch danach Zeit zum Rasten zu geben! Am besten in Alufolie, damit es nicht auskühlt und leicht nachgaren kann!
- » Ein Stück Butter und das Suppengemüse in die Pfanne geben und es kurz anrösten. Mit Rotwein und Wildfond aufgießen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend die Preiselbeeren dazugeben und etwas einkochen. Salzen und pfeffern.
- » Für die Wedges: Kartoffeln in Spalten schneiden, Grillgewürzsalz und Rosmarin dazugeben und bei 200 °C (Heißluft) ca. 20-30 Minuten braten!



Espresso-Krapferln

von Karl und Rudi Obauer



Zubereitung:

- » Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- » Zucker mit weicher Butter, Mehl, Mandeln, Backpulver und Vanillezucker zu einem Mürbteig verarbeiten.
- » Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 20 Minuten kühlen.
- » Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, messerrücken-dick ausrollen und Scheiben von ca. 3 cm Ø ausstechen.
- » Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen leicht farbgebend backen (ca. 10-12 Minuten).
- » Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- » Weiche Butter, Staubzucker, Espresso und Kakaopulver dazugeben und gut vermischen. Kalt stellen.
- » Je zwei Kekse mit Creme zusammensetzen und mit Staubzucker und Creme dekorieren. Im Kühlschrank lagern.

Zutaten:

Für die Krapferln

- » 80 g Feinkristallzucker
- » 160 g Butter, weich
- » 200 g Mehl, glatt
- » 80 g Mandeln, gerieben
- » 1 Msp. Backpulver
- » 1 TL Vanillezucker
- » Staubzucker, zum Bestreuen
- » Kakaopulver, zum Bestreuen

Für die Creme

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 100 g Butter, weich
- » 50g Staubzucker
- » 40 ml Espresso
- » 50 g Kakaopulver

Wir stellen vor:

Sabine Scharf



Dieses Mal führt uns unser Kundenportrait in die schöne Hauptstadt Wien, genauer gesagt in den 22. Bezirk. Denn dies ist der Wohnort von Sabine Scharf, einer begeisterten Food-Bloggerin.

Wie in den meisten Fällen wollte auch ihr die Mutti das Kochen lernen. Dies war allerdings erfolglos, da Sabine nicht interessiert war. Erst als sie mit 20 zu ihrem damaligen Freund zog, der Koch war, fing sie Feuer für das Kochen und Backen.

Vorbilder in der Küche sind ihre beiden Großmütter. „Bei der mütterlichen Oma gab es immer herrlich deftige Hausmannskost wie Bratln und Schnitzl und die väterliche Oma war die Spezialitätenköchin.“ Sabine selbst bevorzugt die Hausmannskost.

Nun bäckt sie mit Leidenschaft für Familie, Freunde, Nachbarn und Kollegen. Ob schokoladig oder fruchtig, das bleibt dem sich Wünschenden überlassen. Sie selber isst das Gebackene kaum, da sie nicht der Freund eigener Kekse, Kuchen & Co ist.

Ein Lieblingskochbuch gibt es für Sabine nicht. Denn sie besitzt 2 volle Ordner und Unmengen an Mappen mit Rezepten. Nicht zu vergessen sind die zahlreichen Ausschnitte aus Zeitungen und Zeitschriften und natürlich unzählige Kochbücher. Ein Lieblingsrezept hat sie allerdings und das sind die Käsestangerl. Es ist ca. 100 Jahre alt und stammt von ihrer Großtante, welche Herrschaftsköchin war.

Regionalität und Saisonalität sind ihr bei den Lebensmitteln sehr wichtig. QimiQ verwendet Sabine so gerne, „weil ich die Erfahrung gemacht habe, dass damit alles gelingt. Egal, ob ich es als Creme für eine Torte, einen Kuchen, eine Suppe oder Sauce benutze. Außerdem mag ich, dass es kalorienfreundlich ist“. Welches Produkt sie bevorzugt? Da kann sie sich nicht entscheiden. „Ich habe tolle Torten und Rouladen mit der QimiQ Whip Dessertcreme Schokolade gezaubert und mit dem QimiQ Classic Vanille gigantische Panna Cotta gemacht“, konstatiert sie.

Weihnachten steht schon fast vor der Tür und da stellt sich natürlich die Frage, was es bei ihr wohl gibt. Am Nachmittag verwöhnt Sabine ihre Lieben mit selbstgemachten Keksen sowie Mohn- und Nussstrudel. Zum Abendessen tischt sie eine kalte Platte, bestehend aus Lachs, Kaviar, Oberskren und weiteren Köstlichkeiten auf. Fehlen dürfen für sie in der Weihnachtszeit auf keinen Fall Ganslsuppe mit Bröselknödeln und Weihnachtsmusik. Sie liebt „Last Christmas“ – besonders mit Video.

Wenn Sabine nicht gerade in der Küche steht, liest sie, ist mit Freunden/innen unterwegs oder verbringt die Zeit mit humorvollen Menschen.

Sie mag Städtetrips wie Strandurlaube. „Ein Städtetrip ist stressiger, weil man ja die Tage nutzt, um viel zu erkunden. Da hatscht man oft bis zur Schmerzgrenze. Dafür sieht man halt viel. Beim Strand sind Sonne, Meer und Wärme ganz meins. Da kann ich vollständig regenerieren, wenn ich die Zehen im Sand habe oder im Salzwasser schwimme“, sinniert Sabine.

Wir wünschen Sabine auch weiterhin viele Freude beim Backen und freuen uns schon auf zukünftige Kreationen von ihr.

Biskuittorte mit Mandarinen-Schokocreme

Zutaten für eine 20cm Form

Für den Teig

- » 5 Eier
- » 1 Eigelb
- » 150 g Zucker
- » 1 Packung Vanillezucker
- » 1 Prise Salz
- » 150 g Mehl
- » 1 TL Backpulver

Für die Creme

- » 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schoko
- » Eventuell Zucker nach Belieben
- » 1 Dose Mandarinen oder Ananasstücke
- » Evtl. Rum

Glasur & Deko

- » Schokoglanache oder Schokoglasur
- » 250 g QimiQ Whip Vanille für Dekoration



Zubereitung:

- » Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- » Model 20cm Durchmesser
- » Eier und Eigelb schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben. Ca. 4 Minuten schlagen, dann Mehl und Backpulver dazu sieben.
- » Form (mit Papier ausgelegt) mit dem Teig befüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten auf Sicht backen mit einer Stäbchenprüfung . Auskühlen lassen.
- » QimiQ Whip Schoko aufschlagen und mit Zucker und Rum nach Geschmack verfeinern.
- » Das jeweilige Obst unterheben und dann die Creme ca. 1 Stunde kalt stellen.
- » Die Torte 1x durchschneiden und mit der Creme befüllen und den Oberteil draufsetzen. Mit Schokoglasur oder Schokoglanache ummanteln und kühl stellen.
- » QimiQ Whip Vanille aufschlagen, in einen Spritzsack füllen und damit die Torte nach Herzenslust verzieren.

Erdnussbutterkekse

Zutaten:

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 und Deko

- » 250 g QimiQ Classic
- » 250 g Dunkle Schokolade
- » 60 g Butter
- » 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, rund ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) für etwa 8 Minuten goldbraun backen.
- » Für die Füllung: Zucker schmelzen, bis er goldbraun ist. QimiQ Whip Konditorcreme dazugeben und kochen, bis sich das Karamell aufgelöst hat und die Masse cremig ist. Butter und Salz einrühren und kalt stellen.
- » 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 Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Die Kekse zur Hälfte darin tunken und mit halben Erdnüssen dekorieren.
- » Gekühlt lagern.



Polsterzipfel



Zutaten:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 250 g Butter
- » 500 g Weizenmehl
- » 1 Ei
- » 3 g Zitronenzesten
- » 1 Prise Salz
- » 5 g Vanillezucker
- » Zitronenmarmelade, zum Bestreichen
- » Staubzucker, zum Bestäuben
- » Sonnenblumenöl

Zubereitung:

- » Butter grob schneiden oder reiben. Restliche Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- » Ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- » Teig ca. 2 mm dick ausrollen und in Quadrate (4 x 4 cm) schneiden.
- » Mit Marmelade füllen und auf ein Dreieck einschlagen. Ränder festdrücken.
- » Mit Öl bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) für etwa 8 Minuten goldbraun backen.
- » Noch heiß mit Staubzucker bestäuben.

Must haves für Weihnachten



In diesem sensationellem Backbuch wird von Torten über Rouladen bis hin zu Muffins alles gezeigt. Für den Hobbybäcker ein Weihnachtsgeschenk, das er nicht mehr loslässt!
Ca. 12,90 € shop.QimiQ.com



Die neuen QimiQ Masken aus Baumwolle in den lässigen QimiQ Farben. Sie können bei 60 °C gewaschen werden und sind der absolute Hingucker! Ca. 14 € shop.QimiQ.com



Und zum Relaxen auch noch was: ein Shiatsu-Massagekissen mit Wärmefunktion
Ca. 63,56 € amazon.de



Flauschige Schlapfen am Morgen, vertreiben Kummer und Sorgen. Vor allem in der Winterzeit. Dieses schöne Design gibt es in 4 wunderbaren Farben.
Ca. 8,59 € amazon.de

Bee's Wraps, die nachhaltige und biologische Alternative für Alufolie. In verschiedenen süßen Designs sind sie in jeder Jausenbox der Star!
Ca. 11,84 € amazon.de



Aus Einmach-Gläsern süße hydroponische Töpfe für die Überwinterung der Kräuter gestalten? Na logo! Die perfekte Idee für alle, mit dem grünen Daumen!
Ca. 16,89 \$
uncommongoods.com



Für den Gadget-Nerd haben wir natürlich auch was. Eine Ladestation für sämtliche Elektronischen Geräte samt LED Licht und Wecker. Alles in einem also!
Ca. 52,99 € amazon.de

Kaffeeklatsch mit Nicole

Unsere liebe Nicole ist für den gesamten Social Media Bereich zuständig. Also wenn ihr Online Fragen habt, dann ist sie eure Person! Gebürtig aus Deutschland ist sie wegen der schönen Landschaft und der wunderbaren Stadt Salzburg nach Österreich gezogen. Am liebsten bäckt sie (Gott sei Dank!) und hört daneben gerne Ed Sheeran. Ihr Familie und Freunde sind ihr ganz wichtig, insbesondere ihr kleines Patenkind für das sie gerne online shoppt. Mit ihrem langjährigen Freund schaut sie auch oftmals Serien (natürlich nur Kochsendungen!) und probiert dann auch gerne mal was in der Küche aus.

Wir sind sehr froh, dass Nicole bei uns im Team ist und sagen nur: Probiert ihr Lieblingstiramisu sofort aus!



Zutaten:

Für die Creme

- » 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- » 125 g Mascarpone
- » 100 ml Milch
- » 40 g Zucker
- » 1 Orange, fein geriebene Schale

Zubereitung:

- » Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- » Mascarpone, Milch, Zucker und Orangenschale dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
- » In die Hälfte der Creme die geschmolzene Schokolade unterziehen.
- » Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Milch mit Zucker und Rum vermischen und die Hälfte über die Biskotten gießen. Abwechselnd die helle und dunkle Creme auf die Biskotten dressieren. So weiterarbeiten bis die helle und dunkle Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
- » Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

- » 250 g Schlagobers 36 % Fett
- » 80 g Schokolade, geschmolzen

Für die Biskotten

- » 30 Biskotten
- » 200 ml Milch
- » 1 EL Zucker
- » 1 EL Rum
- » Kakaopulver, zum Bestäuben

Apfel-Granola

Kekse

Zutaten:

Für die Kekse

- » 250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- » 100 g Apfel, getrocknet
- » 200 g Granola, geröstet
- » 100 g Feinkristallzucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Gewürznelken, gemahlen
- » 1 Prise Zimt
- » 1 Spritzer Zitronensaft
- » 4 Eiweiß

Für die Glasur

- » Zimt
- » Zitronensaft

Zubereitung:

- » Getrockneten Apfel und Granola in der Küchenmaschine zu feinem Mehl reiben. Umfüllen.
- » Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- » Zucker, Salz, Nelken, Zimt und Zitronensaft nach und nach zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- » Eiweiß zugeben und weiter schlagen.
- » Apfel-Granola-Mischung unterheben und in Spritzbeutel füllen.
- » Masse auf Backpapier dressieren und im vorgeheizten Backofen bei 65 °C (Umluft) 10-12 Stunden trocknen.
- » Für die Glasur: Zimt und Zitronensaft vermischen. Kekse mit der Glasur überziehen.

Zutaten:

- » 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
- » 2 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.



Dattel-Mandel-Schnitten



AMARETTO-STOLLEN

Zutaten:

Für den Stollen

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 250 g Dunkle Schokolade
- » 150 g Mandeln, geröstet, gerieben
- » 150 g Amarettini, gerieben
- » 2 cl Amaretto
- » 1 Prise Salz
- » 5 g Vanillezucker

Für die Glasur

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

Zubereitung:

- » QimiQ Sahne-Basis mit der Schokolade bei ca. 38 °C schmelzen.
- » Kühl stellen. Erkaltete Masse in der Küchenmaschine aufschlagen.
- » Restliche Zutaten untermischen und die Masse in die Form füllen.
- » Im Kühlschrank durchkühlen lassen. Form stürzen.
- » Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Stollen mit Glasur überziehen.
- » Gekühlt lagern.



Marzipan-Nuss-Rollen

Zutaten:

- » 250 g QimiQ Sahne-Basis
- » 500 g Marzipan
- » 2 Pkg. Tante Fanny frischer süßer Mürbteig
- » Ribiselmarmelade
- » 250 g Haselnüsse, gerieben und geröstet
- » 50 g Feinkristallzucker
- » 1 Prise Zimt
- » 5 g Vanillezucker
- » 2 cl Rum
- » 2 Eigelb

Zubereitung:

- » Marzipan auf die Größe der Mürbteigböden ausrollen.
- » Mürbteigböden mit Marmelade bestreichen und mit Marzipan belegen.
- » Für die Nussmasse die restlichen Zutaten vermengen.
- » Die Mürbteigböden der Länge nach halbieren. Mit der Nussmasse bestreichen, dabei am Rand einen Streifen von 1,5 cm frei lassen. Der Länge nach einrollen.
- » Die fertigen Rollen für ca. 15 Minuten in den Tiefkühlschrank geben.
- » Die Rollen in ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- » Im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 °C (Umluft) für ca. 8 Minuten goldbraun backen.

'A Cookie a day
keeps the doctor
away.

- ANONYM -





Die erste Sahne Basis

MAGAZINE

5. Ausgabe 11/2020. 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 62293483-30 | E office@QimiQ.com

www.QimiQ.com | shop.QimiQ.com | rdb.QimiQ.com

© 2020