DIE ORIGINALE SAHNE-BASIS

kinderleichte Rezepte

FÜR DEN MUTTERTAG

An 365 Tagen im Jahr ist sie für einen da. Und daher haben wir auch Köstlichkeiten, mit denen du sie an ihrem Ehrentag so richtig verwöhnen kannst. Selbst gemachte Torten und Kuchen schmecken nicht nur am besten, sondern machen auch die größte Freude.

Alle unsere Rezepte wurden mit Liebe kreiert, kinderleicht und sind zu 100 % gelingsicher.

Wir wünschen einen schönen und genussvollen Muttertag mit der ganzen Familie!

Dein QimiQ Team

4 NUTELLA®-BANANEN-CREME MIT SMARTIES®

18 PALATSCHINKEN MIT NUTELLA®-MOUSSE

10 MUTTERTAGS-HERZ-TORTE

8 ERDBEER-JOGHURT-TORTE

6 OREO®-TORTE

14 NUTELLA®-COOKIES

16 GLUTENFREIE BROWNIES

12 VANILLE-TOPFEN-TORTE MIT HEIDELBEEREN

NUTELLA®-BANANEN-CREME MIT SMARTIES®

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Nutella® und Milch dazumischen.
2. Bananenstücke unter die Creme mischen und mit Smarties® dekorieren.

DU BRAUCHST:

- 1 Banane geschält, in Stücke geschnitten
- 80 ml Milch
- 1 Packung Smarties®
- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 140 g Nutella®

BEREITE AUCH FOLGENDES VOR:

- Schneebesen
- Rührschüssel
- Schneidbrett und Messer

OREO®-TORTE

DU BRAUCHST:

- 60 g Butter, geschmolzen
- Butter, für die Form
- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Oreo®-Kekse, zerbröselt
- 140 g Zucker
- 500 g Frischkäse
- 100 g Naturjoghurt
- 1 Zitrone Saft daron
- 10 g Vanillezucker
- 100 g Oreo®-Kekse, zerbröselt, für die Creme

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse dazugeben und glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

BEREITE AUCH FOLGENDES VOR:

- Rührschüssel
- Schneebesen
- Torten-form

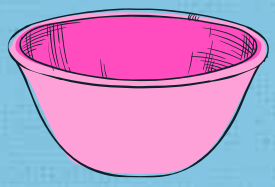
ACHTUNG!
Bitte beim Schmelzen der Butter unbedingt einen Erwachsenen um Hilfe.

ERDBEER-JOGHURT-TORTE

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und mit den Erdbeeren dekorieren.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Nach Belieben mit Tortengelee glasieren.

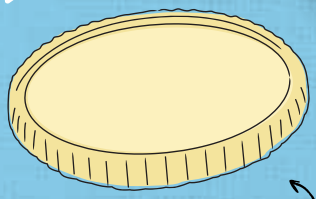
BEREITE AUCH FOLGENDES VOR:

Rührschüssel



Schnee-besen

DU BRAUCHST:



1 Stück Biskuittortenboden

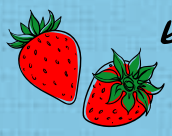
250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Griechischer Joghurt

1 Packung Vanillezucker

80 g Zucker

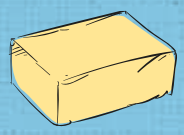
Erdbeeren, zum Dekorieren



MUTTERTAGS-HERZ-TORTE

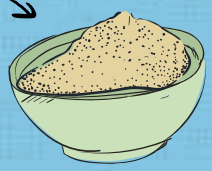
1. Für den Boden: Biskottenbrösel und geschmolzene Butter vermischen und in einen herzförmigen Tortenring drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben. Masse auf dem Biskottenboden verteilen und glatt streichen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Himbeeren dekorieren.

DU BRAUCHST:



100 g Butter, geschmolzen

200 g Biskottenbrösel



250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Frischkäse

250 g Sahne 36 %, geschlagen

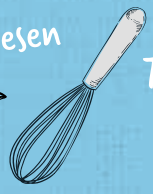
1 Zitrone Saft davon

75 g Zucker

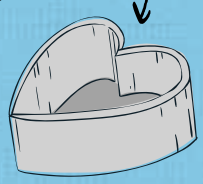
200 g Himbeeren

ACHTUNG!
Bitte beim Schmelzen der Butter unbedingt einen Erwachsenen um Hilfe.

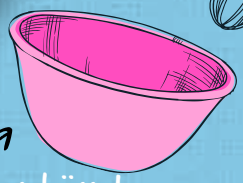
BEREITE AUCH FOLGENDES VOR:



Schneebesen



Tortenform



Rührschüssel

VANILLE-TOPFEN-TORTE MIT HEIDELBEEREN

DU BRAUCHST:

- 1 Stück Biskuittortenboden
- 80 g Zucker
- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g Topfen, 20% Fett
- Heidelbeeren, zum Dekorieren
- 1 Zitrone Saft davon

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
2. Creme auf dem Tortenboden verteilen, mit Heidelbeeren dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

BEREITE DOCH AUCH FOLGENDES VOR:

- Rührschüssel
- Schnee-besen

NUTELLA®-COOKIES

DU BRAUCHST:

- 125 g QimiQ Saucenbasis
- 160 g Mehl
- 170 g Butter, geschmolzen
- 250 g Nutella®
- 70 g Honig
- 1/2 Packung Backpulver

1. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Honig und Nutella® gut vermischen.
2. Mehl und Backpulver dazugeben und kurz durchkneten.
3. Masse zu einer Rolle formen in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Die gekühlte Cookie-Masse in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.

ACHTUNG!
Bitte beim Backen der Kekse im Backofen unbedingt einen Erwachsenen um Hilfe.

BEREITE DOCH FOLGENDES VOR:

- Schneebesen
- Backpapier
- Rührschüssel
- Frischhaltefolie
- Backblech
- Messer
- Nudelbrett

GLUTENFREIE BROWNIES

DU BRAUCHST:

- 125 g QimiQ Saucenbasis
- 175 g Butter, geschmolzen
- 8 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 50 g Maisstärke
- 70 g Zucker
- 80 g Haselnüsse, ganz
- 300 g dunkle Schokolade, geschmolzen

BEREITE FOLGENDES VOR:

- Backblech
- Schneebesen
- Rührschüssel
- Backpapier

1. Backofen auf 145 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen und die geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Geschlagenes Eiweiß und Maisstärke abwechselnd unterheben.
5. Browniemasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, Haselnüsse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

ACHTUNG!

Bitte beim Schmelzen der Schokolade und beim Backen der Brownies im Backofen unbedingt einen Erwachsenen um Hilfe.

PALATSCHINKEN MIT NUTELLA®-MOUSSE

1. Für die Palatschinken: QimiQ Saucenbasis mit Mehl, Zucker, Backpulver und Salz glatt rühren. Eier dazugeben und gut vermischen.
2. Teig portionsweise dünn in eine heiße Pfanne mit Öl gießen und herausbacken.
3. Für das Nutella®-Mousse: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Whip Schokolade zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Nutella® dazugeben, bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Auf die Palatschinken dressieren und zusammenrollen.

BEREITE AUCH FOLGENDES VOR:

Für die Palatschinken BRAUCHST DU:

Für das Nutella®-Mousse BRAUCHST DU:

ACHTUNG!
Bitte beim Herausbacken der Palatschinken in Öl unbedingt einen Erwachsenen um Hilfe!

Bestelle einfach unter der kostenlosen Hotline
AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800
oder auf www.QimiQ.com

Melde dich noch heute auf
www.QimiQ.com
zum kostenlosen Rezept-Newsletter an!

QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.**QimiQ**.com

Folge uns auf:
f /QimiQWorld YouTube /MyQimiQChef

DIE ORIGINALE SAHNE-BASIS