



# Was ist QimiQ.?



QimiQ ist die erste Natürliche Sabne-Basis mit nur 15 % Fett.



Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.



Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta).



... für die warme Küche (z. B. Suppe),



... für die süße Küche (z. B. Kuchen).



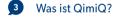
... und die pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



Mit QimiQ gelingt es immer!

# Inhalt







KAFFEEWÜRFEL

**SCHNEEBÄLLE** 



MARZIPAN-NUSS-ROLLEN SAHNEKEKSE

**DATTEL-MANDEL-SCHNITTEN** 

**FLORENTINER** 

**POLSTERZIPF KOKOSSTANGERL** 

**AMARETTO-STOLLEN** 



**QimiQ Whip** 

APFEL-GRANOLA-KEKSE









# KAFFEEWÜRFEL



ONEN SCHWIERIG



MINUTEN

20

50 Stk.

leicht

#### ZUTATEN FÜR 50 STK.

250 g QimiQ Classic

250 g Dunkle Schokolade

2 cl Cognac

Löskaffeepulver Backoblaten (120 x 200 mm)

#### Tipp:

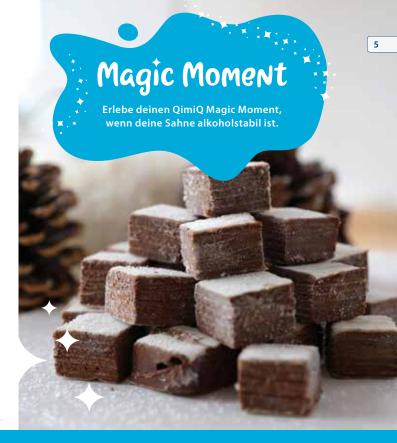
Statt Cognac kann auch Baileys oder Orangenlikör verwendet werden.



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









# **SCHNEEBÄLLE**



50 Stk.



leicht

20







#### ZUTATEN FÜR 50 STK.

#### FÜR DAS BISKUIT

Eier 3

1 Prise Salz 120 g Feinkristallzucker

5 g Vanillezucker 90 g Weizenmehl

#### **WEITERS**

QimiQ Classic, ungekühlt 250 g

Ananas aus der Dose, 340 g Abtropfgewicht

Kokoslikör 2 cl

Orangenzesten Kokosflocken zum Wälzen

TIPP: Statt Ananas kann auch Mango aus der Dose verwendet werden.

- 1. Eier mit Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
- 2. Mehl unterheben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 20 Min. backen.
- 3. Abgetropfte Ananas mit QimiQ Classic, Kokoslikör und Orangenzesten fein mixen.
- 4. Ausgekühltes Biskuit in Stücke reißen und mit der QimiQ Mischung übergießen.
- 5. Die Masse kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht, Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen.



zum Kochen & Backen

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen Sahneprodukt aus Salzburg. QimiQ Sahne-Basis eignet sich perfekt zum Kochen und zum Backen.

## MARZIPAN-NUSS-ROLLEN



50 Stk.



SCHWIERIGKEITSGRAD

mittel



30

#### ZUTATEN FÜR 50 STK.

250 g QimiQ Sahne-Basis

500 g Marzipan

Tante Fanny Frischer 2 Pkg. Süßer Mürbteig Ribiselmarmelade

250 q Haselnüsse, gerieben und geröstet

50 g Feinkristallzucker

1 Prise Zimt

> 5 g Vanillezucker

2 cl Rum

Eigelb

#### Tipp:

Statt Zimt kann auch Kardamom verwendet werden.





- 1. Marzipan auf die Größe der Mürbteigböden ausrollen.
- 2. Mürbteigböden mit Marmelade bestreichen und mit Marzipan belegen.
- 3. Für die Nussmasse die restlichen Zutaten vermengen.
- 4. 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.
- 5. Die fertigen Rollen für ca. 15 Min. tiefkühlen.
- 6. Die Rollen in ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- 7. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 °C (Umluft) für ca. 8 Min. goldbraun backen.



## **SAHNEKEKSE**







50 Stk.

leicht

15

#### ZUTATEN FÜR 50 STK.

OimiO Sahne-Basis 250 a

250 g Butter

500 q Weizenmehl

Ei

3 g Orangenzesten

1 Prise Salz

> 5 g Vanillezucker

#### **ZUM WÄLZEN**

Staubzucker Zimt

#### Tipp:

Die Kekse können statt in der Staubzucker-Zimt-Mischung auch in Vanillezucker gewälzt werden.

- 1. Butter grob schneiden oder reiben. Restliche Zutaten dazugeben und rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- 2. Ca. 30 Min. im Kühlschrank rasten lassen.
- 3. Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen.
- 4. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 °C (Umluft) für etwa 8 Min. goldbraun backen.
- 5. Noch heiß in einer Mischung aus Staubzucker und Zimt wälzen.





QimiQ. Sahne-Basis

## DATTEL-MANDEL-SCHNITTEN







50 Stk. mittel

ZUTATEN FÜR 50 STK.

250 g QimiQ Sahne-Basis

190 g Mandeln

Apfel, getrocknet 50 g

Pistazien 50 g

Eigelb

Feinkristallzucker 50 g

1 Prise

5 g Vanillezucker

100 g Datteln, grob geschnitten

50 g Rosinen

3 g Orangenzesten

Orangensaft 3 cl

20 g Honig

Gewürznelken, gemahlen 1 Prise

Tante Fanny Frischer 1 Pkg. Süßer Mürbteig Mandelblättchen zum Bestreuen

- 1. Mandeln, getrockneten Apfel und Pistazien in der Küchenmaschine fein reiben.
- 2. Restliche Zutaten (außer dem Teig) dazugeben und kurz durchmixen.
- 3. Mürbteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Masse darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- 4. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) etwa 25 Min. backen.
- 5. Auskühlen lassen und in Schnitten aufteilen.

Statt Rosinen oder Datteln können auch getrocknete Beeren verwendet werden.







25

mittel

## 50 Stk.

## ZUTATEN FÜR 50 STK.

250 a QimiQ Sahne-Basis 600 q Mandelblättchen

200 g Butter

140 g Honia

250 g Feinkristallzucker

1 Prise

20 g Aranzini, gehackt

300 q Dunkle Schokolade

### Tipp:

Statt Aranzini können auch getrocknete Weichseln verwendet werden.





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



QimiQ. Sahne-Basis



## **POLSTERZIPF**

PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD

MINUTEN

50 Stk.

leicht

20

#### ZUTATEN FÜR 50 STK.

250 g QimiQ Sahne-Basis

Butter 250 g

500 g Weizenmehl

3 q Zitronenzesten

1 Prise Salz

5 g Vanillezucker Zitronenmarmelade zum Bestreichen Staubzucker zum Bestäuben Sonnenblumenöl zum Bepinseln

### Tipp:

Statt Zitronenmarmelade kann auch Orangenmarmelade oder Powidl verwendet werden.

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



## KOKOSSTANGERL



50 Stk.

SCHWIERIGKEITSGRAD



20

leicht

## ZUTATEN FÜR 50 STK.

250 g OimiO Sahne-Basis

3 Eier

120 g Zucker

1 Prise Salz

Sonnenblumenöl 125 q

50 a Honia

200 q Weizenmehl

Kokosflocken 80 g

Backpulver 12 g

Zimt

3 cl Rum

#### FÜR DEN GUSS

100 ml Milch

200 q Staubzucker

5 cl

20 q Kakaopulver

Kokosfett 250 g

100 g Dunkle Schokolade

Kokosflocken zum Wälzen

- 1. Für die Stangerl: Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu festem Schnee schlagen.
- 2. OimiO Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten vermischen. Anschließend den Schnee unterheben.
- 3. Teig auf ein Backblech streichen, im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 °C (Umluft) für etwa 30 Min. goldbraun backen.
- 4. Den ausgekühlten Teig in Stangen schneiden (ca. 2 x 3 cm).
- 5. Für den Guss: Milch mit Zucker und Rum auf etwa 80 °C erwärmen. Kakaopulver einrühren. Kokosfett und Schokolade darin schmelzen.
- 6. Kokosstangerl in den Guss tauchen und in Kokosflocken wälzen.





QimiQ. Sahne-Basis

# Magic Moment Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, enn sich alle Zutaten perfekt verarbeiten lassen.

## **AMARETTO-STOLLEN**







12 Stk.

leicht

20

#### ZUTATEN FÜR 12 STK.

QimiQ Sahne-Basis 250 g

250 g Dunkle Schokolade

Mandeln, gerieben, 150 g geröstet

150 g Amarettini, gerieben

2 cl Amaretto

1 Prise Salz

> 5 g Vanillezucker

#### FÜR DIE GLASUR

250 g QimiQ Classic

Dunkle Schokolade

200 q

60 g Butter

4. Im Kühlschrank durchkühlen lassen. Form stürzen und in Stangen schneiden (ca. 2 x 3 cm).

1. QimiQ Sahne-Basis mit der Schoko-

lade bei ca. 38 °C schmelzen.

2. Kühl stellen. Erkaltete Masse in der

Küchenmaschine aufschlagen.

und die Masse in eine Form füllen.

3. Restliche Zutaten untermischen

5. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Stollen mit Glasur überziehen.

6. Gekühlt lagern.

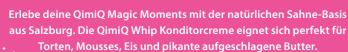
## Tipp:

Statt Amaretto kann auch jeder andere Likör verwendet werden. Es können Formen nach Belieben verwendet werden, z. B. auch Eiswürfelformen.











## APFEL-GRANOLA-KEKSE







50 Stk.

leicht

25

### ZUTATEN FÜR 50 STK.

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Apfel, getrocknet

200 g Granola, geröstet

100 g Feinkristallzucker

1 Prise Salz

**1 Prise** Gewürznelken, gemahlen

1 Prise Zimt

1 Spritzer Zitronensaft

Eiweiß

## FÜR DIE GLASUR

7imt

Zitronensaft



- Getrockneten Apfel und Granola in der Küchenmaschine zu feinem Mehl reiben und 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.
- 4. Eiweiß zugeben und weiter schlagen.
- 5. Apfel-Granola-Mischung unterheben und in Spritzbeutel füllen.
- Masse auf Backpapier dressieren und im vorgeheizten Backofen bei 65 °C (Umluft) 10 bis 12 Stunden trocknen.
- Für die Glasur: Zimt und Zitronensaft vermischen. Kekse mit der Glasur überziehen.



## **ERDNUSSBUTTERKEKSE**







50 Stk.

mittel

35

#### ZUTATEN FÜR 50 STK.

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

### FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 1

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

#### FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 2

- QimiO Whip
- Konditorcreme
- 50 g Feinkristallzucker 150 g Butter, flüssig
- 100 g Erdnussbutter

#### FÜR DIE GLASUR

- 250 g QimiQ Classic
- 200 g Dunkle Schokolade
- 60 g Butter
  - Erdnüsse, halbiert, zum Dekorieren







- 1. Für die Kekse: Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig
- 2. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde rasten lassen.
- 3. Teig ca. 2 mm dick ausrollen, rund ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) für etwa 8 Min. goldbraun backen.
- 4. 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.
- 5. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Nach und nach auch die übrigen Zutaten sowie die Karamellcreme (Teil 1) dazugeben. Bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.
- 6. Die Kekse mit der Creme füllen.
- 7. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Die Kekse zur Hälfte darin tunken und mit halben Erdnüssen dekorieren.
- 8. Gekühlt lagern.

QimiQ. Whip Konditorcreme





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



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

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

Folge uns auf:

f/QimiQWorld



11/2020