

# Süße Rezepte

mit QimiQ & Kronenöl spezial



Gewinnen Sie:  
**5x QimiQ Jahresvorrat,  
Kochbücher**  
und vieles mehr!

Süßes aus Österreich: Torte, Kuchen & Roulade





## Süße Rezepte mit QimiQ & Kronenöl spezial

QimiQ, die erste Sahne-Basis, ist das einzige natürliche Sahne-Produkt mit Geling-Garantie beim Kochen, Backen und Verfeinern. Mit QimiQ ersparen Sie sich z.B. die Zugabe von Gelatine. Mit nur 15% Fett werden Cremes auch besonders leicht und bekömmlich. Kuchen mit QimiQ werden besonders saftig und bleiben länger frisch.

Kronenöl spezial ist reines Pflanzenöl aus erlesenen Ölsaaten, veredelt mit dem zarten Geschmack feinsten Butter. Kronenöl spezial – eine wertvolle Bereicherung für jede Küche – und das cholesterinfrei. Speziell Rührteige lassen sich mit Kronenöl spezial besonders gut zubereiten, denn durch seine flüssige Konsistenz ist es besonders leicht zu dosieren und bei jeder Temperatur sofort verwendbar. Durch den feinen Buttergeschmack schmecken nicht nur alle Arten von Kuchen, Torten und Mehlspeisen ausgezeichnet. Kronenöl spezial ist wesentlich höher erhitzbar als Butter oder Margarine, daher eignet es sich besonders zum schwimmend Ausbacken und Kurzbraten von Fleisch und Fisch, für Palatschinken und Kaiserschmarren. Alles, wo Sie einen feinen Buttergeschmack wünschen.



	QimiQ Sahne-Basis	Sahne	Produkt auf Pflanzenfettbasis
Natürlich	✓	✓	-
Gelingsicher	✓	-	-
Für die ganze Küche	✓	-	-
Voller Geschmack – wenig Fett	✓	-	-

## Kürbiskerntorte

(Zutaten für 1 Springform, Ø26 cm)

Zutaten

### Tortenboden:

- 2 Eier
- 70 g Staubzucker
- Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 40 ml KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Buttergeschmack
- 60 g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 60 g Kürbiskerne, fein gerieben

### Creme:

- 60 g Kristallzucker
- 100 g Kürbiskerne, ganz
- 250 g QimiQ
- 200 g weiße Kuvertüre
- 40 g Kristallzucker
- 500 ml Sahne, geschlagen

Zubereitung

1. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale gut schaumig schlagen. Kronenöl langsam einrühren. Mehl-Backpulver-Kürbiskern-Mischung vorsichtig unterheben.
2. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 25 Minuten backen.
3. Für die Creme Kristallzucker karamellisieren, Kürbiskerne dazumischen und auf ein Backpapier legen. Auskühlen lassen und mit einem Messer hacken.
4. Ungekühltes QimiQ glatt rühren und geschmolzene Kuvertüre gut unterrühren. Kürbiskerne beimengen und Sahne vorsichtig unterheben. Creme auf der Torte verteilen und über Nacht kühlen.

### QimiQ Vorteile:

- Einfache Zubereitung, da keine zusätzliche Gelatine erforderlich
- QimiQ bindet die Flüssigkeit in der Creme, die Torte bleibt länger frisch
- Torte kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Kalorienreduzierte Creme





## QIMI-Q-Blitzkuchen

(Zutaten für 1 Kastenform)

Zutaten	375 g	QimiQ
	100 g	Haselnüsse, gerieben
	180 g	Staubzucker
	70 g	KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Buttergeschmack
	2	Eier
	150 g	Mehl, griffig
	1 Pkg.	Backpulver

- Zubereitung
1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
  2. Nüsse, Staubzucker, Kronenöl und Eier dazugeben und gut verrühren.
  3. Mehl-Backpulver-Mischung vorsichtig unterrühren.
  4. Masse in eine befettete und bemehlte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 40 Minuten goldbraun backen.

### QimiQ Vorteile:

- Lockerer und saftiger Teig bei weniger Fett
- Leichte, flaumige Konsistenz bei weniger Cholesterin
- Besonders einfach und schnell zubereitet
- Kuchen kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden

### Tipp:

Für einen leichten Vanillegeschmack verwenden Sie QimiQ Vanille statt QimiQ.

QIMI-Q-Blitzkuchen



10 Minuten (ohne Backzeit)



Sehr Einfach



Preiswert

## Marzipantorte

(Zutaten für 1 Springform, Ø 26 cm)

Zutaten	<b>Tortenboden:</b>	
	2	Eier
	80 g	Marzipan, klein gewürfelt
		Prise Salz
	1 Pkg.	Vanillezucker
		abgeriebene Schale von je ½ Zitrone und Orange
	3 EL	Mehl
	2 EL	Mandeln
	30 ml	KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Buttergeschmack
	½ TL	Backpulver

### Creme:

100 ml	Milch
100 g	Honig
200 g	Marzipan
500 g	QimiQ
4 cl	Amaretto
250 ml	Sahne, geschlagen

### Garnitur:

Mandelblätter, Marzipanrosen und -blätter

- Zubereitung
1. Eier, Marzipan, Salz, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschale gut schaumig schlagen. Kronenöl langsam einrühren. Mehl-Backpulver-Mandel-Mischung vorsichtig unterrühren.
  2. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 35 Minuten backen.
  3. Für die Creme Milch, Honig und Marzipan aufkochen. Mit dem Mixstab ganz fein pürieren und auskühlen lassen. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Marzipan-Mischung und Amaretto dazumischen und Sahne vorsichtig unterheben.
  4. Creme auf dem Tortenboden verteilen. Über Nacht kühlen und dann dekorieren.

### QimiQ Vorteile:

- Einfache Zubereitung, da keine zusätzliche Gelatine erforderlich
- QimiQ bindet die Flüssigkeit in der Creme, die Torte bleibt länger frisch
- Torte kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Kalorienreduzierte Creme



Marzipantorte



40 Minuten (ohne Backzeit)



Mittel



Mittel



## Café Latte Torte

(Zutaten für 1 Springform, Ø = 26 cm)

### Zutaten

#### Tortenboden:

2	Eier
50 g	Staubzucker
	Prise Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
	abgeriebene Schale von ½ Zitrone
30 ml	KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Buttergeschmack
60 g	Mehl
2 EL	Kakao
20 Stk.	Brandteigkrapferln gefüllt mit Sahne oder Vanillecreme

#### Creme:

500 g	QimiQ Vanille
6-8 EL	Löscaffee-Pulver
200 g	Kristallzucker
250 ml	Sahne, geschlagen

#### Garnitur:

Ca. 20 Stk. Schokobohnen

### Zubereitung

1. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale gut schaumig schlagen. Kronenöl langsam einrühren. Mehl-Kakao-Mischung vorsichtig unterrühren.
2. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen, im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 15 Minuten backen.
3. Ungekühltes QimiQ Vanille glatt rühren. Löscaffee-Pulver und Kristallzucker dazugeben und so lange mischen, bis sich beides auflöst. Die Sahne vorsichtig unterheben.
4. Torte in einen Tortenring geben, die Brandteigkrapferln darauf setzen und die Creme darauf verteilen. Torte über Nacht kühlen, danach dekorieren.

#### QimiQ Vorteile:

- Einfache Zubereitung, da keine zusätzliche Gelatine erforderlich
- QimiQ bindet die Flüssigkeit in der Creme, die Torte bleibt länger frisch
- Besonders sahnig-cremiger Geschmack
- Kalorienreduzierte Creme

## Kastanienroulade

Rezept für 1 Roulade (= 12 Portionen)

### Zutaten

#### Roulade:

4	Eier
40 g	Staubzucker
	Prise Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
30 ml	KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Buttergeschmack
50 g	Kristallzucker
90 g	Mehl
½ Pkg.	Backpulver
30 g	Kakao

#### Creme:

125 g	QimiQ
40 g	Kochschokolade
50 g	Staubzucker
50 g	Mascarpone
125 g	Kastanienreis
1 EL	Rum
125 g	Sahne, geschlagen

#### Garnitur:

Rumkugeln

### Zubereitung

1. Eidotter, Staubzucker, Salz und Vanillezucker gut schaumig schlagen. Kronenöl langsam einrühren. Eiklar und Kristallzucker steif schlagen und unter die Masse heben. Mehl-Backpulver-Kakao-Mischung vorsichtig unterheben.
2. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Biskuitmasse vom Backblech nehmen und mit der gebackenen Oberseite auf ein frisches Backpapier stürzen.
4. Für die Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Staubzucker und Mascarpone gut unterrühren. Kastanienreis und Rum dazumischen. Die Sahne vorsichtig unterheben.
5. Creme auf den Biskuitboden streichen und zusammenrollen. Roulade mit restlicher Creme bestreichen, mit Rumkugeln dekorieren und 3 Stunden durchkühlen lassen.

#### QimiQ Vorteile:

- Einfache Zubereitung, da keine zusätzliche Gelatine erforderlich
- Besonders sahnig-cremige Fülle
- QimiQ verhindert einen Flüssigkeitsaustritt der Creme, das Biskuit bleibt länger frisch und locker
- Kalorienreduzierte Creme



Café Latte Torte

Kastanienroulade

# Gewinnspiel & Kochbuchbestellung

Gewinnen Sie:  
**5x QimiQ Jahresvorrat,  
Kochbücher**  
und vieles mehr!



## Mitspielen und über 100 Preise gewinnen:

- 5 Mal einen Jahresvorrat QimiQ
- 10 QimiQ Kochschürzen
- 25 „Aufgegabelt“ von Mike Süsser
- 25 Kochbücher „Das Essen zum Wein“ von Lisl Wagner-Bacher
- 30 QimiQ Kühlschrankschmucke & 30 QimiQ Teigkarten

## Ja, ich möchte am Gewinnspiel teilnehmen

Mitarbeiter von QimiQ und Kronenöl sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Schriftverkehr, Rechtsweg und Barablässe der Gewinne sind ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich verständigt.

## Ja, ich bestelle folgende Kochbücher:



..... Stk. QimiQ  
Kochbuch Nr. 1  
EINFACH, SCHNELL &  
LEICHT KOCHEN  
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ  
Kochbuch Nr. 2  
DIE MODERNE,  
KLASSISCHE KÜCHE  
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ  
Kochbuch Nr. 3  
KREATIV KOCHEN  
IN 30 MINUTEN  
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ  
Kochbuch Nr. 4  
KOCH DICH FIT  
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ  
Kochbuch Nr. 5  
LEICHTES AUS DER  
SÜSSEN KÜCHE  
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ  
Kochbuch Nr. 6  
LEICHTER BACKEN,  
SÜSS & PIKANT  
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. Kronenöl spezial  
Backbuch  
ZAUBERHAFT KUCHEN  
UND TORTEN  
à € 5,90 exkl. Versand

Name ..... Straße .....

PLZ/Ort ..... Tel. ....

E-Mail .....

## Ja, informieren Sie mich gratis per E-Mail über neue Rezepte!

Unterschrift .....

Mit Ihrer Unterschrift gestatten Sie die EDV-mäßige Verarbeitung Ihrer Daten für interne Zwecke und die Zusendung von Mailings mit Infos über QimiQ. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Sie können die Anmeldung jederzeit stornieren.

## FAXANTWORT

senden an: +43 6229-41 44 32, Hotline Österreich: 0800 22 0800, Hotline Deutschland: 0800 022 0800