

Traumhafte Schnitten



Frischer Genuss - Einfach & Schnell





Süße Verführungen zum selber Machen

Frischer Genuss - Einfach & Schnell

Gibt es etwas Köstlicheres, als eine leckere Cremeschnitte? Am besten mit frischen Früchten und selbst gemacht. Mit QimiQ - der ersten Sahne-Basis und Ölz Kuchenboden zum selber Füllen macht der Genuss doppelt Spaß. Denn schneller und einfacher geht's nicht. Einfach ruck zuck mit QimiQ die Creme zubereiten und auf den Ölz Kuchenboden streichen. Durchkühlen lassen. Fertig. Das Beste: Mit QimiQ und Ölz Kuchenboden sparen Sie nicht nur Kalorien, sondern auch Zeit. Das Kuchenboden Backen und Gelatine Auflösen fällt komplett weg:

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- QimiQ vermindert Hautbildung
- QimiQ vermindert Verfärbungen
- Mit QimiQ werden Füllungen fester und stabiler
- QimiQ ersetzt Gelatine teilweise oder ganz

Damit es nicht immer nur die klassischen Erdbeerschnitten sind, finden Sie in diesem Heft einige Anregungen, wie Sie Ihren Ölz Kuchenboden sonst noch füllen können. Viel Spaß und gutes Gelingen wünschen

QimiQ & der Meisterbäcker Ölz



www.QimiQ.com | www.oelz.com

Himbeer-Pistazien Schnitten

(Rezept für 1 Pkg. Ölz Kuchenboden)

Zutaten

Himbeercreme

125 g	QimiQ
50 g	Weißer Schokolade, geschmolzen
100 ml	Sahne, geschlagen
250 g	Himbeeren

Pistaziencreme

125 g	QimiQ
50 g	Zucker
50 g	Pistazien
50 g	Frischkäse
1 Pkg.	Ölz Kuchenboden

Zubereitung

1. Für die Himbeer Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Schokolade einrühren und geschlagene Sahne unterheben.
3. Einen Boden in einen Backrahmen stellen und die Creme darauf verteilen.
4. Himbeeren auf der Creme verteilen.
5. Den zweiten Boden darauf setzen und gut durchkühlen.
6. Für die Pistaziencreme ungekühltes QimiQ, Zucker, Pistazien und Frischkäse mit einem Stabmixer gut aufmixen.
7. Creme auf dem zweiten Boden verteilen und nochmals 2 Stunden kühlen.

Tipp:

Wenn Sie mit Dessertringen kleine Tortenböden aus dem Kuchenboden ausstechen und den oben beschriebenen Schnitenaufbau auf dem Boden im Ring machen, lassen sich schöne Mini-Törtchen herstellen.





Pfirsich-Melba Schnitten

(Rezept für 1 Pkg. Ölz Kuchenboden)

Zutaten

Creme

4	Pfirsiche (oder ca. 300 g Pfirsiche aus der Dose)
250 g	QimiQ Vanille
40 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
125 g	Sahne, geschlagen
2 EL	Himbeermarmelade zum Bestreichen

Tortengelee

100 g	Himbeeren, tiefgekühlt
50 ml	Pfirsich- oder Apfelsaft
1 EL	Zucker
1/2 Pkg.	Rotes Tortengelee
1 Pkg.	Ölz Kuchenboden

Zubereitung

1. Für die Creme Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Früchte halbieren, entkernen und würfelig schneiden.
2. Ungekühltes QimiQ Vanille glatt rühren. Pfirsiche, Zucker und Zitronensaft hinzufügen und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Himbeermarmelade durch ein Sieb passieren. Einen Boden damit bestreichen, den zweiten Boden darauf setzen.
4. Creme auf dem doppelten Kuchenboden verteilen und zwei Stunden kühlen. Biskuitböden mit einem eckigen Torten- oder Backrahmen umstellen und die Creme darauf verteilen. 2 Stunden kühlen.
5. Für das Tortengelee Himbeeren ca. 5 Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb streichen.
6. Saft, Zucker und Tortengeleepulver zum Kochen bringen und leicht abkühlen lassen.
7. Schnitte mit Tortengelee glacieren und nochmals kurz durchkühlen lassen.

Tipp:

Noch leichter wird die Zubereitung, wenn Sie eine (verstellbare) Backform zum Schnitenaufbau verwenden.

Wickeltorte mit Amarena Kirschen

(Rezept für 1 Pkg. Ölz Kuchenboden)

Zutaten

Creme

50 g	Kirschmarmelade
250 g	QimiQ
100 g	Magertopfen
	Zucker, nach Geschmack
100 g	Kirschmarmelade, zum Bestreichen

Dekor

100 g	QimiQ
250 g	Sahne
1 Pkg.	Vanillezucker
50 g	Schokospäne
	Amarena Kirschen
1 Pkg.	Ölz Kuchenboden

Zubereitung

1. Für die Creme Kirschmarmelade durch ein Sieb streichen.
2. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Kirschmarmelade, Topfen und Zucker dazugeben und gut vermischen.
3. Beide Kuchenböden auf eine Platte legen und vertikal halbieren.
4. Die so entstandenen vier Stücke mit Marmelade bestreichen. $\frac{3}{4}$ der Creme darauf verteilen und im Kühlschrank 30 Minuten durchkühlen.
5. Die 4 Biskuitteile längs halbieren, so dass 8 Biskuitstreifen entstehen.
6. Einen Biskuitstreifen wie eine Schnecke einrollen und aufstellen.
7. Die restlichen Biskuitstreifen nacheinander um die Schnecke wickeln bis alle verbraucht sind. Mit einem Tortenring fixieren, die restliche Creme auf die Torte streichen und für 2 Stunden kalt stellen.
8. Für das Dekor QimiQ mit Sahne und Vanillezucker aufschlagen.
9. Tortenring abnehmen und die Torte rundherum und oben mit Dekorsahne bestreichen. Mit Sahnerosetten, Kirschen und Schokospänen garnieren.



Erdbeer-Stracciatella Schnitten

(Rezept für 1 Pkg. Ölz Kuchenboden)

Zutaten

Creme

250 g	QimiQ
100 g	Mascarpone
80 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
400 g	Erdbeeren, klein gewürfelt
150 g	Sahne, geschlagen
3 EL	Dunkle Schokolade, gerieben

6 EL	Erdbeermarmelade
1 Pkg.	Ölz Kuchenboden
1 Pkg.	Tortengelee

Zubereitung

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
2. $\frac{1}{3}$ der Erdbeeren, geschlagene Sahne und geriebene Schokolade unterheben.
3. Den Biskuitboden mit Erdbeermarmelade bestreichen und die Hälfte der Creme darauf verteilen.
4. Den zweiten Boden darauf legen und die restliche Creme darauf verteilen.
5. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt stellen.
6. Restliche Erdbeeren darauf verteilen und mit Tortengelee überziehen.
7. Portionieren und beliebig dekorieren.

Tipp:

Noch leichter wird die Zubereitung, wenn Sie eine (verstellbare) Backform zum Schnitenaufbau verwenden.

Tipp:

Wenn Sie mit Dessertringen kleine Tortenböden aus dem Kuchenboden ausstechen und den oben beschriebenen Schnitenaufbau auf dem Boden im Ring machen, lassen sich schöne Mini-Törtchen herstellen.

Bananen-Kokos Schnitten

(Rezept für 1 Pkg. Ölz Kuchenboden)

Zutaten

Kokoscreme

100 g	QimiQ
30 g	Zucker
3 EL	Kokoslikör
30 g	Kokosflocken
100 ml	Sahne, geschlagen

Bananencreme

100 g	QimiQ Vanille
2	Bananen
30 g	Zucker
	Etwas Zitronensaft
100 g	Sahne, geschlagen

Schokoglasur

100 g	Schokolade
100 g	QimiQ Vanille
1 Pkg.	Ölz Kuchenboden

Zubereitung

1. Für die Kokoscreme ungekühltes QimiQ glatt rühren. Zucker, Kokoslikör und Kokosflocken dazugeben und gut vermischen.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Kokoscreme auf einem Kuchenboden verteilen. Den zweiten Kuchenboden in einen Backrahmen geben und die Kokoscreme darauf verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und gut durchkühlen.
4. Für die Bananencreme ungekühltes QimiQ Vanille glatt rühren.
5. Bananen mit einer Gabel grob zerdrücken und gemeinsam mit Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
6. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Bananencreme auf den zweiten Boden streichen und 2 Stunden kühlen.
8. Für die Schokoglasur QimiQ Vanille und Schokolade gemeinsam im Wasserbad auflösen und auf der Creme verteilen. Nochmals kalt stellen (bis die Glasur fest ist).

Tipp:

Noch leichter wird die Zubereitung, wenn Sie eine (verstellbare) Backform zum Schnitenaufbau verwenden.

QimiQ, die erste Sahne-Basis, ist das einzige natürliche Sahne-Produkt mit Geling-Garantie beim Kochen, Backen und Verfeinern.



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

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.
Elisabeth Engstler
MEIN CHAOS KOCHBUCH
à € 17,90 exkl. Versand



..... Stk.
Mike Süsser
AUFGEGABELT
à € 39,90 exkl. Versand

NameStraße

PLZ/OrtTel.

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