



## Buschenschank Rezepte





# STEIRISCHES APFELTIRAMISU



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Apfelgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## Tipps

Kleine Apfelwürfel unter die Creme mischen.

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DIE APFELCREME

**250 g** QimiQ Whip, gekühlt

**150 g** Mascarpone

**200 g** Apfelmus

**20 g** Zucker

**0.5 TL** Zimt

**2 EL** Rum

### FÜR DIE BISKOTTEN

**30** Biskotten/Löffelbiskuits

**200 ml** Milch

**30 g** Zucker

**20 g** Kakaopulver, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Apfelmus, Zucker, Zimt und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Milch und Zucker mischen und die Hälfte davon über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



# KAROTTEN-HASELNUSS-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Magertopfen / Quark

**2 EL** Magerjoghurt

**150 g** Karotte(n), geschält

**2 EL** Haselnüsse, fein gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

**2 EL** Ahornsirup

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.



# BÄRLAUCH-TOPFEN-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## Tipps

Statt Topfen kann auch Frischkäse verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**70 g** Bärlauch, gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.



# KRÄUTER-FRISCHKÄSE-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Längere Stehzeit auch bei Raumtemperatur
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

## Tipps

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**1 EL** Olivenöl

**250 g** Frischkäse

**2 EL** Petersilie, fein gehackt

**2 EL** Schnittlauch, fein gehackt

**1 kleine** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.



# KÜRBIS-JOGHURT-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200 g** Kürbis

Salz und Pfeffer

**4 EL** Olivenöl

**4 EL** Naturjoghurt

**1 Prise(n)** Zimt

**1 Prise(n)** Chiligewürz

**1 Prise(n)** Muskatnuss, gemahlen

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

## ZUBEREITUNG

1. Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und in einem Topf zugedeckt im Ofen bei 160 °C weich schmoren. Die Masse pürieren und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Kürbispüree, Gewürze und Zitronensaft dazumischen und abschmecken.



# AUFSTRICH NACH LIPTAUER ART



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200 g** Magertopfen / Quark

**70 g** rote Paprikaschote(n), gewürfelt

**50 g** Essiggurke(n), gewürfelt

**1 TL** Apfelessig

Paprikapulver, edelsüß

Kümmel, gemahlen

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.





# PFLAUMEN-WALNUSS-AUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Frischkäse

**3** Pflaumen, klein gewürfelt

**0.5** rote Zwiebel(n), klein gewürfelt

**1 TL** Petersilie, fein gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**3 EL** Walnüsse, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.





# VANILLECREMESCHNITTEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Zubereitung vom Vanillepudding entfällt
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## Tipps

Mit Fondant glasieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic Vanille, gekühlt

**250 g** QimiQ Whip, gekühlt

**1 Pkg.** Blätterteig

**40 ml** Milch

**80 g** Zucker

Rum, optional (optional)

## ZUBEREITUNG

1. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.
3. Kaltes QimiQ Classic Vanille und QimiQ Whip zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Creme auf die Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der zweiten Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



# COLESLAW



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**5 EL** Pflanzenöl

**3 EL** Apfelessig

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**400 g** Weißkraut, in feine Streifen geschnitten

**100 g** Karotte(n), geschält

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit geschnittenem Gemüse gut vermischen und abschmecken.



# GEMÜSETERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## Tipps

Damit sich die Terrine gut stürzen lässt, die Formen kurz in heißes Wasser tauchen.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Mischgemüse der Saison  
Gemüsebrühe

**100 g** Magertopfen / Quark

**1 EL** Senf

Salz

weißer Pfeffer

**1 EL** Petersilie, fein gehackt

**1 EL** Estragon, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse in der Gemüsebrühe weich kochen, herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken (so bleibt die Farbe erhalten). Gut abtropfen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Senf, Salz, Pfeffer, Petersilie und Estragon dazumischen und das gekochte Gemüse unterheben.
3. Eine Terrinenform (Inhalt ca. 800 ml) mit Frischhaltefolie auslegen, die Gemüsemasse einfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Terrine stürzen, Frischhaltefolie entfernen und mit einem scharfen Messer portionieren.



# MARILLENKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## Tipps

Geht auch mit Zwetschken!

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

**250 g** QimiQ Saucenbasis

**250 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**0.5** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

**5** Ei(er)

**250 g** Butter, geschmolzen

**250 g** Mehl

**0.5 Pkg.** Backpulver

**500 g** Marillen, halbiert, entkernt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eier und geschmolzener Butter gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und zügig unter die Masse heben.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Marillenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.



# ZWETSCHKENFLECK



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



20



mittel

## Tipps

Statt Semmelbrösel können auch Haselnüsse verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

**125 g** QimiQ Saucenbasis

**60 g** Staubzucker

**12 g** frischer Germ

**300 g** Mehl, glatt

**2** Eigelb

**50 g** Butter

**1 Pkg.** Vanillezucker

**1 Prise(n)** Salz

**120 g** Semmelbrösel

**100 g** Zucker

**2 Msp.** Zimt

**800 g** Zwetschken, halbiert, entkernt

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Mehl, Eigelb, Butter, Vanillezucker und Salz in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
4. Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Brösel mit Zucker und Zimt vermengen, auf den Teig streuen und die Zwetschkenhälften darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.



# SCHOKOLADE-NUSS-POFESEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne - beste Qualität



10



leicht

## Tipps

Vor dem Servieren mit einer Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**8 Scheiben** Toastbrot

**150 g** Mehl, zum Panieren

**3** Ei(er), zum Panieren

**250 ml** Pflanzenöl, zum Herausbacken

## FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Whip Schokolade

**180 g** Haselnüsse, gerieben

**20 g** Zucker

**1 Prise(n)** Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: QimiQ Whip Schokolade in einem Topf schmelzen. Haselnüsse, Zucker und Zimt dazumischen und abkühlen lassen.
2. Jeweils eine Toastbrot-Scheibe mit der Füllung bestreichen und eine weitere Toastbrot-Scheibe daraufsetzen.
3. Im Mehl wälzen und in die verquirlten Eier tauchen. In heißem Öl goldbraun herausbacken.



# HEURIGER TOPFENAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremige Konsistenz



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Magertopfen / Quark

**0.5 TL** Paprikapulver, edelsüß

Salz und Pfeffer

Kümmel, gemahlen

Senf

Knoblauch, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.





# KÜRBISKERNAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Magertopfen / Quark

**80 g** Kürbiskerne, geröstet

**1 EL** Kürbiskernöl

**1** Knoblauchzehe(n)

Salz und Pfeffer

Petersilie

Thymian

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer gut mixen.



# BAUERN KIACHL



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Back- und tiefkühlstabil



20



mittel

## Tipps

Bauern Kiachl werden traditionell pikant mit Sauerkraut oder süß mit Preiselbeeren oder Zimt und Zucker serviert.

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

<b>250 g</b>	QimiQ Saucenbasis
<b>0.5 Würfel</b>	frischer Germ
<b>30 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>2</b>	Ei(er)
	Rum, nach Belieben
<b>400 g</b>	Mehl
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten rasten lassen.
3. Teig portionieren, Kugeln formen und den Teig auseinanderziehen, sodass er in der Mitte deutlich dünner ist als am Rand.
4. Kiachl mit der Oberseite nach unten in reichlich heißem Öl goldbraun herausbacken und zwischendurch wenden.



# KIRSCHKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

**250 g** QimiQ Saucenbasis

**250 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**0.5** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

**5** Ei(er)

**250 g** Butter, geschmolzen

**250 g** Mehl

**1 Pkg.** Backpulver

**80 g** Haselnüsse, gemahlen

**360 g** Kirschen, entkernt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eier und geschmolzene Butter gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver und Nüsse vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.



# GEBACKENE APFELRADLN MIT VANILLESAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Zutaten kalt verrühren, erhitzen, fertig



20



leicht

## Tipps

Mit Preiselbeeren servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE GEBACKENEN APFELRADLN

**250 g** QimiQ Saucenbasis

**1 EL** Mehl, glatt

**1** Eigelb

**1** Eiweiß

**1 EL** Zucker

**4** Äpfel

Pflanzenöl, zum Herausbacken

### FÜR DIE VANILLESAUCE

**125 g** QimiQ Classic Vanille

**250 g** QimiQ Saucenbasis

**50 g** Zucker

**2 cl** Rum

**1** Vanilleschote(n), ausgekratzt

### ZUM WÄLZEN

Zimt

Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Für die gebackenen Apfelradln: QimiQ Saucenbasis, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eiweiß und Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe

- durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl (160 °C) goldbraun herausbacken.
4. Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
  5. Die warmen Apfelradln in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit Vanillesauce servieren.



# STEIRISCHER GUGELHUPF VON REINHARD MÜLLER

## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

<b>250 g</b>	QimiQ Saucenbasis
<b>120 g</b>	Butter, oder Margarine, geschmolzen
<b>5</b>	Eigelb
<b>80 ml</b>	Kürbiskernöl
<b>80 g</b>	Staubzucker
<b>0.5</b>	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>5</b>	Eiweiß
<b>80 g</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>200 g</b>	Mehl, glatt
<b>10 g</b>	Backpulver
<b>20 g</b>	Kakaopulver
<b>80 g</b>	Kürbiskerne, geröstet, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter (oder Margarine), Eigelb, Kürbiskernöl, Staubzucker, Zitronensaft und -schale zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. Eiweiß mit dem Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Kürbiskernen vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten backen.