



**Hans Mandl**  
Haubenkoch &  
QimiQ Mitbegründer

## **Pralinen im Handumdrehen**

*Liebe  
LeserInnen,  
An dieser Stelle habe ich Sie  
das ganze Jahr hindurch über  
die universellen Vorteile*

*von QimiQ informiert. Zum  
Jahresende möchte ich Ihnen  
noch ein Highlight vorstellen:  
Pralinen mit QimiQ! Was kompliziert  
klingt, ist mit QimiQ sehr einfach  
und der Hit für jeden Nachmittagskaffee  
oder ein originelles Mitbringsel.  
Einfach 1 TL Löskaffeepulver und  
20g Zucker in 50ml leicht erwärmten  
Amaretto auflösen. 125g ungekühltes  
QimiQ glatt rühren und mit der  
Amaretto Mischung, 100g Mascarpone*

*und 80g Kakaopulver verrühren.  
Anschließend 300g geschmolzener  
weiße Schokolade unterziehen  
und 4 Stunden kühlen. Danach  
Kugeln formen. Fertig. Dieser  
cremige Genuss kommt nicht nur  
ohne rohe Eier aus, sondern braucht  
auch weniger Mascarpone und  
enthält damit weniger Fett,  
als herkömmliche Rezepturen.  
Das Beste ist aber, dass das  
Rezept wirklich kinderleicht ist!  
Gutes Gelingen, ein schönes  
Fest mit Christkind (!) und einen  
guten Start in das neue Jahr*

*wünscht Ihnen  
Hans Mandl.*



*Kostenlose Serviceline: 0800 22 0800*