



# Leichter Backen mit QimiQ und Tante Fanny

*Mach's dir leichter!*



**QimiQ®**



## QimiQ und Tante Fanny Frische Teige machen Backen leichter.

Mit wenigen Handgriffen zaubern Sie knusprige Verlockungen aus dem Ofen und leuchtende Augen in die Gesichter Ihrer Lieben. Mit Tante Fanny und QimiQ, der ersten Sahne Basis, gelingt jedes Gericht. Und das mit weniger Fett - aber vollem Geschmack auf natürliche Weise. Überzeugen Sie sich selbst.



Frische, gekühlte Teige von Tante Fanny sind die perfekte Basis für kreative Gerichte. Zaubern Sie pikante und süße Köstlichkeiten mit freischem Blätterteig, Mürbteig, Pizzateig, Flammkuchenteig, gezogenem Strudelteig, Filo-Yufkateig und dem Croissant- & Plunderteig.

Bereits backfertig ausgerollt auf Backpapier lassen sich mit den Frischteigen herrliche Gerichte schnell und einfach zubereiten.



Viele Rezeptideen, Kochvideos und den Newsletter von Tante Fanny finden Sie unter [www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at) oder besuchen Sie uns auf



Facebook, Youtube oder Pinterest.



QimiQ - die erste Sahne-Basis, ist das einzige natürliche und gelingsichere Sahne-Produkt mit vollem Geschmack und weniger Fett\* für die ganze Küche.

Mit QimiQ kochen Sie auf natürliche Weise schnell und einfach, ohne auf Geschmack zu verzichten.

Vorteile von QimiQ - der ersten Sahne-Basis:

- Einfach, schnell und gelingsicher
- Echte Sahne - beste Qualität
- 100% natürlich - keine E-Nummern
- Voller Geschmack bei weniger Fett\*
- Glutenfrei
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel



Abonnieren Sie unseren kostenlosen Newsletter auf [www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)!

 Besuchen Sie uns auch auf facebook!

\*im Vergleich zu Schlagsahne

**Einfach, schnell & gelingsicher**

# Spargeltarte

(Zutaten für 1 eckige Tarteform)



## Zutaten

- 270 g Tante Fanny frischer Blätterteig
- 1000 g Spargel
- 250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt
- 3 Eier
- Petersilie, gehackt
- Estragon, gehackt
- Muskatnuss, gerieben
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Backofen auf 210°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Spargel schälen, holzige Enden entfernen. Spargel in kochendem, leicht gesalzenen und mit ½ TL Zucker versehenen Wasser zugedeckt ca. 5 Min. vorgaren, gut abtropfen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier und Kräuter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Teig in die gefettete Tarteform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
6. Spargel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit der QimiQ Masse übergießen.
7. Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen.

## Nährwerte pro 100 g

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Kcal               | .....117 |
| KJ                 | .....491 |
| Fett in g          | .....9   |
| Cholesterin in mg  | .....56  |
| Kohlenhydrate in g | .....6   |
| Eiweiß in g        | .....4   |
| Anrechenbare BE    | .....0.5 |

## QimiQ Classic Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Back- und tiefkühlstabil
- Ersetzt Sahne teilweise oder ganz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



## Spargeltarte



# Vanilleschichtstrudel

(Zutaten für 6 Portionen)



## Zutaten

- 240 g Tante Fanny gezogener Strudelteig, = 2 Packungen
- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 125 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 EL Rum
- 125 g Sahne 36% Fett, geschlagen
- Früchte, der Saison

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° C vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Aus dem Strudelteig 10 x 10 cm große Quadrate schneiden (oder Ø 6 cm Kreise ausstechen), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und Rum unterrühren und die geschlagene Sahne unterheben.
4. 3 Strudelteigblätter abwechselnd mit Creme und Früchten füllen, sodass ein Schichtstrudel entsteht.
5. Oberste Schicht mit Creme und Früchten dekorieren.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

## Nährwerte pro 100g

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Kcal .....               | 250  |
| KJ .....                 | 1047 |
| Fett in g .....          | 12   |
| Cholesterin in mg .....  | 33   |
| Kohlenhydrate in g ..... | 28   |
| Eiweiß in g .....        | 5    |
| Anrechenbare BE .....    | 2.3  |

## QimiQ Classic Vanille Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Ersetzt Sahne und Gelatine teilweise oder ganz

# Vanilleschichtstrudel

# Quiche Lorraine

(Zutaten für 8 Portionen,  
26 cm Ø Springform)



## Zutaten

- 300 g Tante Fanny frischer Mürbteig
- Für die Füllung**
- 200 g Zwiebeln, fein gehackt
- 200 g Speck, durchwachsen, fein gehackt
- 20 g Butter
- 200 g Lauch, fein geschnitten
- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 3 Eier
- 100 g Emmi Walserstolz Hartkäse, fein gerieben
- Salz und Pfeffer
- Oregano, fein gehackt

## Zubereitung

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mürbteig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Teig in die vorbereitete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Für die Füllung Zwiebeln und Speck in Butter anbraten, vom Herd nehmen und Lauch dazumischen.
4. QimiQ Saucenbasis, Eier und Käse dazumischen, würzen und die Masse in die Form füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen und vor dem Servieren 20 Minuten auskühlen lassen.

## Nährwerte pro 100 g

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Kcal .....               | 233 |
| KJ .....                 | 975 |
| Fett in g .....          | 17  |
| Cholesterin in mg .....  | 66  |
| Kohlenhydrate in g ..... | 14  |
| Eiweiß in g .....        | 7   |
| Anrechenbare BE .....    | 1.1 |

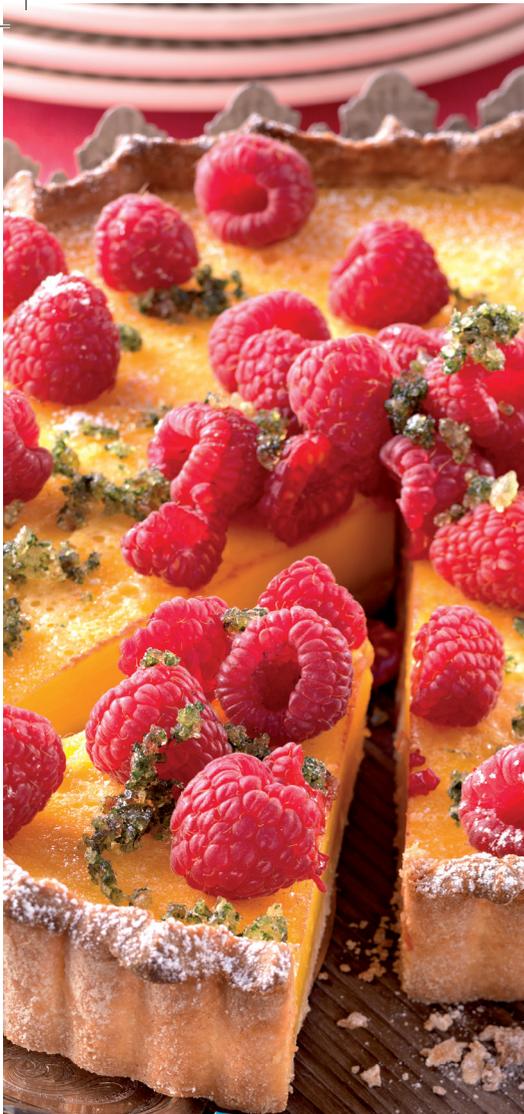
### QimiQ Saucenbasis Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Ersetzt Ei teilweise oder ganz
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Glutenfrei



Quiche Lorraine



# Himbeertarte

(Zutaten für 1 Tarteform, Ø 24 cm)



## Zutaten

300 g Tante Fanny frischer, süßer Mürbteig

### Für die Füllung

250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt

2 Zitronen, Saft davon

1 Orange, Saft davon

100 g Staubzucker

3 Eier

2 Eidotter

Salz

1 Pkg. Vanillezucker

### Für den Belag

300 g Himbeeren

### Für die Garnitur

2 EL Kandiszucker

Minze

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
2. Mürbteig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Teig in eine (eventuell gefettete) Tarteform Ø 24 cm legen, gut andrücken.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Saft der Zitronen und Orange, Staubzucker, Eier, Dotter, Salz und Vanillezucker dazumischen. Masse auf den Teigboden gießen.
4. Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen, bis die Masse stockt. Auskühlen lassen.
5. Ausgekühlte Tarte mit gewaschenen und getrockneten Himbeeren belegen.
6. Für die Garnitur Kandiszucker und einige Blätter Minze in einem Mixer fein mixen und auf der Tarte verteilen.

## Nährwerte

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Kcal               | 190 |
| KJ                 | 795 |
| Fett in g          | 9   |
| Cholesterin in mg  | 48  |
| Kohlenhydrate in g | 17  |
| Eiweiß in g        | 3   |
| Anrechenbare BE    | 1.4 |



### QimiQ Classic Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Back- und tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch

## Himbeertarte

# Pizza mit gefülltem Käserand

(Zutaten für 4 Portionen)



## Zutaten

|       |   |
|-------|---|
| 400 g | Tante Fanny frischer Blech-Pizzateig    |
| 100 g | QimiQ Classic Natur, ungekühlt          |
| 200 g | Pizzakäse, gerieben                     |
| 1     | Eiklar                                  |
| 2 EL  | Olivenöl                                |
| 200 g | Tomatnpüree                             |
| 200 g | Mozzarella, in Scheiben geschnitten     |
| 50 g  | Champignons, in Scheiben geschnitten    |
| 50 g  | Paprikaschoten, in Streifen geschnitten |
| 100 g | Salami                                  |
| 1 TL  | Oregano                                 |

## Zubereitung

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pizzakäse, Eiklar, Olivenöl und etwas Salz dazugeben und gut vermischen.
3. In einen Spritzbeutel füllen und auf dem Pizzateig am Rand rundherum aufspritzen.
4. Nun den Teigrand über die Füllung klappen und festdrücken.
5. Pizza mit Tomatnpüree bestreichen und mit Mozzarellascheiben belegen.
6. Champignons, Paprika und Salami auflegen und mit Oregano bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

## Nährwerte

|          |                    |          |
|----------|--------------------|----------|
| pro 100g | Kcal               | .....220 |
|          | KJ                 | .....923 |
|          | Fett in g          | .....12  |
|          | Cholesterin in mg  | .....15  |
|          | Kohlenhydrate in g | .....16  |
|          | Eiweiß in g        | .....11  |
|          | Anrechenbare BE    | .....1,3 |

### QimiQ Classic Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Füllungen bleiben länger saftig



## Pizza mit gefülltem Käserand

# Kochbuchbestellung

Einfach telefonisch bestellen unter der  
**kostenlosen Hotline 0800 22 0800**  
oder auf [www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)



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



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



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



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



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



QimiQ Kochbuch Nr. 7  
FRISCHE KÜCHE -  
NATÜRLICH UND LEICHT  
à € 9,90 exkl. Versand



Jetzt bestellen -  
die neuen QimiQ Gläser  
6 Stk. € 14,90 exkl. Versand



Tante Fanny Kochbuch  
DAS BUCH VOM  
BLÄTTERTEIG  
à € 17,90 exkl. Versand



Tante Fanny Kochbuch  
DAS BUCH VOM  
STRUDEL- UND FILOTEIG  
à € 17,90 exkl. Versand



Tante Fanny Kochbuch  
EIN BUCH - DREI TEIGE  
PLUNDER-, PIZZA- und  
MÜRBTEIG  
à € 17,90 exkl. Versand



**Tante Fanny Kochwerkstatt**  
in Oberösterreich/Schwertberg  
bietet Kochkurse unter kundiger  
Anleitung an, die frischen  
Schwung in ihre Küche bringen.

Das komplette Kursangebot  
finden Sie auf  
[www.tantefanny.at/kochwerkstatt](http://www.tantefanny.at/kochwerkstatt)

## QimiQ® Kochclub

Werden Sie Mitglied und genießen Sie die zahlreichen  
Vorteile des neuen QimiQ Kochclubs!

Jetzt anmelden auf [www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)

