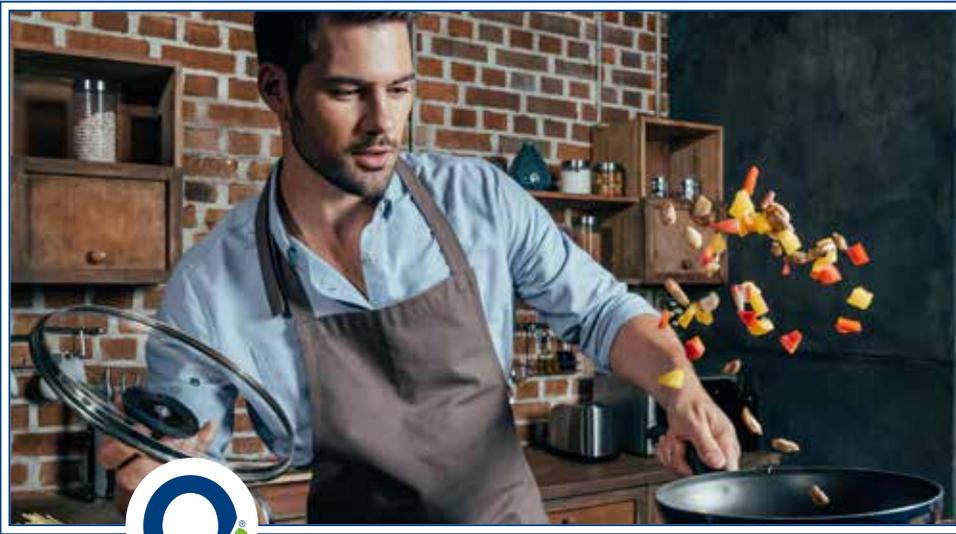




SO KOCHT MANN!





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

100% GELING-SICHER

SCHNELL & EINFACH

BIS ZU 58% WENIGER FETT

GEN-TECHNIK-FREI

AUS ECHTER HEIMISCHER SAHNE

Männerrezepte zum Verlieben!

Werden Sie zum Held am Herd! Menüs, die jeder(mann) kochen kann, um seine Liebste zu beeindrucken. Für dieses Rezeptheft haben wir uns abwechslungsreiche, schmackhafte und leichte Rezepte ausgesucht. Alle Menüs konzentrieren sich auf das Wesentliche: Unverfälscht, unkompliziert und kompromisslos gut!

Die Rezepte wurden von unseren Männer-Hobby-Köchen kreiert, sie sind 100 % gelingsicher. Mit QimiQ entfallen komplizierte Zubereitungsschritte, so können Sie in kürzester Zeit servieren. Auf geht's, die Kochlöffel schwingen und die Liebste mit Köstlichkeiten verwöhnen und beeindrucken. Denn wie heißt es so schön? Liebe geht durch den Magen!

Ihr QimiQ Team

INHALT

2 Beste Rohstoffe

MENÜ EINS

- 4 Gemüsesalat
- 5 Hühnerbrust mit Kartoffelgratin und Kohlsprossen
- 6 Crème Brûlée

MENÜ ZWEI

- 8 Prosecco-Käse-Suppe
- 9 Gratiniertes Zanderfilet
- 10 Panna Cotta

MENÜ DREI

- 13 Avocadomousse mit Räucherlachs
- 14 Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce
- 15 Kuchen im Glas mit Vanillecreme und Himbeeren



13



10



14



GEMÜSESALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 160 g** Zuckerschoten
- 230 g** Kohlrabi, gewürfelt
- 80 g** Brokkoli, in Röschen zerschnitten
- 100 g** Karotten, in Streifen geschnitten
- 2** Rote Paprikaschoten, gewürfelt

- 80 g** Kirschtomaten, geviertelt
- 70 ml** Olivenöl
- 1 TL** Basilikum, fein gehackt
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 40 g** Grüne Oliven
Salz und Pfeffer
- 2 EL** Weißer Balsamico Essig

ZUBEREITUNG

1. Gemüse in Olivenöl ansautieren und aus der Pfanne nehmen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gemüse, Basilikum, Knoblauch, Oliven, Salz, Pfeffer und weißen Balsamico Essig dazumischen.
3. Abschmecken und servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

Tipp

Salat 20 Minuten ziehen lassen.



HÜHNERBRUST MIT KARTOFFELGRATIN UND KOHLSPROSSEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4** Hühnerbrüste à 160 g
Salz und Pfeffer
Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DIE KOHLSPROSSEN

- 160 g** Kohlsprossen, gegart

FÜR DAS KARTOFFELGRATIN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 100 ml** Gemüsebrühe
- 500 g** Festkochende Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen
- 80 g** Parmesan, gerieben

Tipp

Statt Parmesan kann auch Blauschimmelkäse verwendet werden.



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 210 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für das Kartoffelgratin: Alle Zutaten (außer Parmesan) zusammen gut vermischen und abschmecken.
3. Masse in eine befettete Auflaufform geben, mit dem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
4. Hühnerbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl beidseitig anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten fertig garen.
5. Hühnerbrüste mit dem Kartoffelgratin und den Kohlsprossen anrichten.





CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 ml Schlagobers 36 % Fett
- 4 Eigelb
- 60 g Zucker
- Zucker, zum Karamellisieren



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
3. Schlagobers, Eigelb und Zucker dazumischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Blech gießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Crème im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten stocken lassen.
6. Crème auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.

Tipp

Mit einer Prise Zimt verfeinern.



Wie verwende ich

QimiQ CLASSIC



PROSECCO-KÄSE-SUPPE



Tipp

Mit fein geschnittenen Frühlingszwiebel garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 60 g Butter
- 125 ml Prosecco
- 150 g Bergkäse 45 % Fett, gerieben
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter ansautieren und mit Prosecco ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Abschmecken und servieren.

GRATINIERTES ZANDERFILET

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4 Zanderfilets à 160 g
- Salz und Pfeffer

- 1 EL Petersilie, gehackt
- 2 EL Speck, durchwachsen, gewürfelt
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE KRUSTE

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 130 g Frischkäse

ZUBEREITUNG

1. Für die Kruste: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Zanderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in der Pfanne braten.
3. Gratiniermasse darauf verteilen und bei maximaler Oberhitze fertig gratinieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- 100 % natürlich
- Gratinierfähig
- Voller Geschmack bei weniger Fett





PANNA COTTA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 ml** Milch
- 50 g** Zucker
- ½** Vanilleschote
- 125 g** Früchte, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Milch, Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote dazumischen.
3. Masse in Gläser füllen und ca. 4 Stunden gut durchkühlen.
4. Mit Früchten dekorieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Kann ohne Kochen zubereitet werden

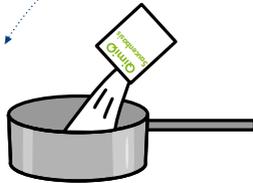
Wie verwende ich

QimiQ SAUCENBASIS

1
Zuerst die ungekühlte QimiQ Saucenbasis aufschneiden.



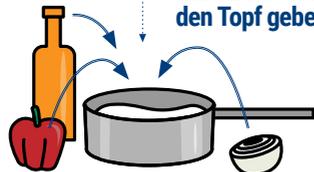
2a
QimiQ Saucenbasis in eine Pfanne/ einen Topf geben.



2b
QimiQ Saucenbasis in eine Schüssel geben.



3a
Alle Zutaten in den Topf geben.

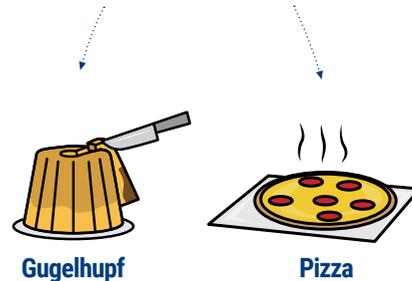
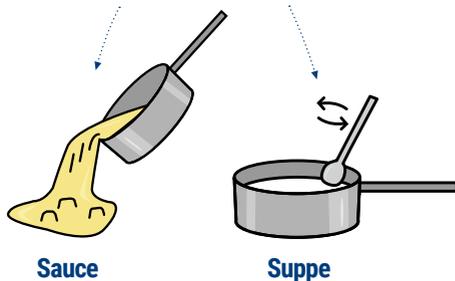


Für die **warme Küche**

3b
Alle Zutaten in die Schüssel geben.



und zum **Backen**



AVOCADO-MOUSSE MIT RÄUCHERLACHS

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 1** Avocado, püriert
- 100 g** Frischkäse
- ½** Limette, Saft und fein geriebene Schale
- Koriander, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 125 ml** Schlagobers, 36 % Fett, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

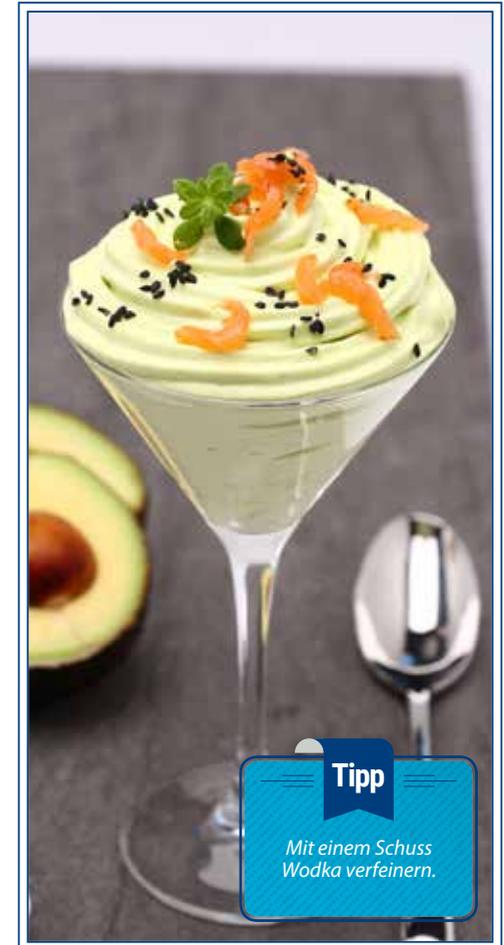
Räucherlachs, geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten außer Schlagobers dazumischen.
3. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
4. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren. Mit Räucherlachs dekorieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



Tip

Mit einem Schuss Wodka verfeinern.

RINDERFILETSTEAK MIT PFEFFERRAHMSAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4** Rinderfiletsteaks à 200 g
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- 50 g** Butter

FÜR DIE SAUCE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 50 g** Butter

- 1 TL** Rote Pfefferkörner, zerstoßen
- ½ TL** Grüne Pfefferkörner, zerstoßen
- 1 Prise** Zucker
- 125 ml** Rotwein
- 2 cl** Weinbrand
- 1 TL** Balsamico Essig
- 100 ml** Gemüsebrühe, oder Wasser
- 1 EL** Tomatenketchup
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Rinderfiletsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl beidseitig scharf anbraten, Butter dazugeben und kurz braten bis die Steaks eine schöne Farbe haben. Steaks aus der Pfanne nehmen und rasten lassen.
3. Für die Sauce: Butter und Pfefferkörner in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, Weinbrand und Balsamico dazugeben und bis zur Hälfte einreduzieren.
4. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe (oder Wasser) dazugeben und kurz aufkochen. Tomatenketchup dazugeben und mit Salz abschmecken.
5. Die Steaks im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 7-10 Minuten fertig garen.



KUCHEN IM GLAS MIT VANILLECREME UND HIMBEEREN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 150 g** Sauerrahm 15 % Fett
- 70 g** Zucker
- ½ Zitrone, Saft davon

- 250 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
- 180 g** Brownies, zerbröseln
- 125 g** Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Sauerrahm, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
2. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Browniebrösel abwechselnd mit der Creme und Himbeeren in Gläser geben.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**

**JETZT
BESTELLEN
€ 12⁹⁰**

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**

**JETZT
BESTELLEN
€ 12⁹⁰**

exkl. Versand



Bestellen Sie einfach unter
der kostenlosen Hotline
AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800
oder auf www.QimiQ.com

Melden Sie sich gleich
heute noch auf www.QimiQ.com
zum [Rezept-Newsletter](#) an!



QimiQ Handels GmbH

Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

FOLGE UNS AUF:

[f/QimiQWorld](#)

[YouTube /MyQimiQChef](#)



Die 10 besten Osterrezepte



Was ist QimiQ?



1

QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15 % Fett.



2

Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.



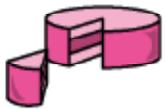
3

Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta).



4

... für die warme Küche (z. B. Suppe).



... für die süße Küche (z. B. Kuchen).



6

... und pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!

Osterrezepte zum Verlieben

Erlebe deine QimiQ Magic Moments,

wenn dein Ostermenü nicht nur in Windeseile fertig ist, sondern auch perfekt gelingt. Beeindrucke deine Liebsten mit Klassikern wie dem Osterlamm, dem Nusskranz oder dem Lammkotelett. Himmlische Rezepte, die einfach jedem schmecken.

Die Rezepte wurden von uns mit Liebe kreiert und sind 100 % gelingsicher. Mit QimiQ fallen komplizierte Zubereitungsschritte weg. Man kann in Kürze servieren. Das sind für uns Magic Moments beim Kochen.

Wir wünschen dir ein genussvolles Osterfest mit deinen Liebsten!

Dein QimiQ Team



Inhalt

- 2 Was ist QimiQ?
- 3 Editorial

- 6 QimiQ Classic
- 7 Wie verende ich QimiQ Classic?

- 8 LACHSHÄPPCHEN
- 9 GEFÜLLTE OSTEREIER
- 11 SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE
- 12 ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN

- 14 QimiQ Saucenbasis
- 15 Wie verende ich QimiQ Saucenbasis?

- 16 BÄRLAUCHCREMESUPPE
- 17 LAMMKOTELETT GRATINIERT IN KNOBLAUCHRAHMSAUCE
- 19 WEISSER SPARGEL
- 20 OSTERNUSSKRANZ
- 21 FRISCHKÄSE-SANDKUCHEN
- 22 OSTERLAMM



QimiQ
CLASSIC



Für die süße & pikante Küche

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen Sahneprodukt
Salzburg. QimiQ Classic eignet sich perfekt für Dips, Cremes,
schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen.



Vorteile

- Ersetzt Gelatine
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei
- Perfekte Konsistenz im Handumdrehen
- Unkompliziert und gelingsicher
- Voller Geschmack bei nur 15 % Fett
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Glutenfrei
- Gentechnikfrei

Wie verwende ich

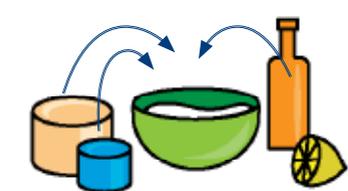
QimiQ
CLASSIC

Zuerst ungekühltes
QimiQ Classic
aufschneiden.



2
In eine
Schüssel geben.

3
Das QimiQ
Classic glatt
rühren.



4
Die gewünschten
Zutaten
hinzufügen.

5
alte, süße &
te Küche.



Dressing



Cremeschnitte



Erlebe dein *QimiQ Magic Moment*

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du alles in einer Schüssel zubereiten kannst.

LACHSHÄPPCHEN



PORTIONEN
30 Stück



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



MINUTEN
5



250 g QimiQ Classic, ungekühlt
150 g Lachs, geräuchert
Zitronensaft
Salz und Pfeffer
250 ml Schlagobers 36 % Fett,
geschlagen
1 TL Dill, fein gehackt
30 Cracker

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Lachs, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren.
2. Das geschlagene Schlagobers und Dill unterheben.
3. In einen Spritzbeutel füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Lachsmousse auf Cracker anrichten und servieren.

GEFÜLLTE OSTEREIEN



PORTIONEN
20 Stück



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



MINUTEN
15



250 g QimiQ Classic, ungekühlt
10 Eier
100 g Frischkäse
½ TL Estragonsenf
4 EL Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer,
frisch gemahlen
2 Prisen Cayennepfeffer
2 Spritzer Zitronensaft

ZUM GARNIEREN

Speckwürfel, angebraten
Schnittlauch, fein geschnitten

1. Eier 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und halbieren.
2. Eigelb herausnehmen und mit einer Teigkarte durch ein Sieb streichen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und die restlichen Zutaten dazumischen.
4. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Eiweißhälften dressieren.
5. Mit Speckwürfel und Schnittlauch garniert servieren.

Erlebe dein *QimiQ Magic Moment*

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn Aufstriche trotz weniger Fett den vollen Geschmack haben.



SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

mittel



MINUTEN

50



FÜR DEN BODEN

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 20 g Maisstärke
- 50 g Mehl
- 25 g Kakaopulver
- 10 ml Sonnenblumenöl
- Butter, für die Form

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 120 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
- 50 g Zucker
- 250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

FÜR DAS EIERLIKÖRMOUSSE

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 100 ml Eierlikör
- 150 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver zusammen in die Eiermasse sieben und das Öl dazumischen.
4. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für das Schokolademousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
6. Schokolademousse auf dem ausgekühlten Boden verteilen.
7. Für das Eierlikörmousse: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
8. Eierlikörmousse auf dem Schokolademousse verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Nach Belieben dekorieren.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du innerhalb kürzester Zeit zwei Tortencremen zubereiten kannst, ohne zusätzliche Gelatine zubereiten zu müssen.

ERDBEER-TOPFEN- SCHNITTEN



PORTIONEN
12 Stück



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



MINUTEN
15

FÜR DEN BISKUIT

- 80 ml Milch
- 40 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 110 g Mehl
- 4 g Backpulver
- Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Magertopfen, 20 % Fett
- 100 g Zucker
- ½ Zitrone, Saft davon
- 250 g Erdbeeren, gewürfelt



1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Milch leicht erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen.
3. Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und die Hälfte zügig unter die Eimasse rühren. Milchmischung dazumischen und die restliche Mehlmischung zügig unterrühren.
5. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Erdbeeren unterheben.
7. Creme auf dem Biskuitboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. Portionieren und beliebig dekorieren.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du deine Tortencreme in nur
einem Zubereitungsschritt zauberst.

QimiQ[®] SAUCENBASIS



Für die warme Küche & zum Backen

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen
Innenprodukt aus Salzburg. QimiQ Saucenbasis eignet sich
perfekt zum Kochen und zum Backen.



Vorteile

- Koch- und backstabil
- Ersetzt Mehl und Stärke beim Binden
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unkompliziert und gelingsicher
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Glutenfrei
- Gentechnikfrei

Wie verwende ich

QimiQ[®] SAUCENBASIS



LAMMKOTELETT GRATINIERT IN KNOBLAUCHRAHMSAUCE



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

25



- 4 Lammkoteletts à 80 g
Salz und Pfeffer
Salbei
- 2 EL Olivenöl

FÜR DIE KRÄUTERHAUBE

- 125 g QimiQ Saucenbasis
- 60 g Frischkäse
- 40 g Parmesan, gerieben
- 1 TL Senf
- 2 TL Gartenkräuter, frisch
Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 50 g Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 80 g Wurzelgemüse, gewürfelt
- 100 ml klare Gemüsesuppe
- 100 ml Weißwein
Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer

1. Lammkoteletts würzen, in Öl und Salbei kurz anbraten und zur Seite stellen.
2. Für die Kräuterhaube: Alle Zutaten gut vermischen.
3. Für die Sauce: Zwiebeln mit Knoblauch im Bratenrückstand andünsten. Wurzelgemüse dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Mit Suppe und Weißwein aufgießen, Gewürze dazugeben und 5 Minuten fertig dünsten. Lorbeerblatt entfernen.
5. Mit einem Stabmixer pürieren und mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.
6. Die Kräutermasse auf den vorbereiteten Lammkoteletts verteilen, im Grillier kurz überbacken und in der Knoblauchrahmsauce servieren.

QimiQ Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn die Suppe ohne zusätzliches Binden sämig wird.

BÄRLAUCHCREMESUPPE



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Kartoffeln, gewürfelt
- 4 EL Olivenöl
- 400 ml Gemüsebrühe
- 100 g Bärlauch
weißer Balsamico Essig
Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

- 2 EL Olivenöl
- 120 g Schwarzbrot, gewürfelt

1. Zwiebel und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Kartoffeln weich sind.
3. Bärlauch grob schneiden und zur Suppe geben.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
6. Für die Einlage: Die Brotwürfel im Olivenöl goldbraun anrösten und zur Suppe servieren.

QimiQ Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn das Gratiniere ohne Eier oder Béchamelsauce perfekt gelingt.





WEISSER SPARGEL



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



FÜR DEN SPARGEL

- 1 kg weißer Spargel, geschält
- 1 Zitrone, Saft davon
- 1 TL Salz
- 1½ TL Zucker
- 125 ml Weißwein
- 2 EL Olivenöl

FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

- 125 g QimiQ Saucenbasis
- 60 ml Weißwein
- 4 Eigelb
- 300 g geklärte Butter
- 1 Zitrone, Saft davon
- Salz und Pfeffer

ZUM GARNIEREN

- 1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

1. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Zitronensaft, Salz, Zucker, Weißwein und Olivenöl dazugeben.
2. Die Endstücke vom geschälten Spargel abschneiden (ca. 1-2 cm) und in die kochende Flüssigkeit geben.
3. Spargel je nach Stärke ca. 7 Minuten bissfest kochen. Topf vom Herd nehmen und ziehen lassen bis der Spargel weich ist.
4. Für die Sauce Hollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zu Hälfte einreduzieren lassen.
5. QimiQ Saucenbasis und Eigelb mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam unter ständigem Rühren dazugeben.
6. Weißweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Mit dem Spargel anrichten und dem Schnittlauch garnieren.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn plizierte Zubereitungsschritte wegfallen.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn dein Osternusskranz traumhaft flaumig wird.

OSTERNUSSKRANZ



PORTIONEN

1 Kranz



SCHWIERIGKEITSGRAD

mittel



MINUTEN

40



FÜR DEN TEIG

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 100 g Staubzucker
- 1 Würfel frischer Germ
- 600 g Mehl
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 100 g Butter, weich
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone, fein geriebene Schale
- 1 Ei, zum Bestreichen
- Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 40 g Zucker
- 100 g Marzipan
- 150 g Haselnüsse, gemahlen

1. QimiQ Saucenbasis mit Staubzucker 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 gehen lassen.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Zucker erwärmen und das Marzipan darin auflösen. Haselnüsse dazumischen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Teig der Länge nach etwas ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Teig einschlagen und in 2 Bahnen schneiden. Die 2 Teigbahnen zusammenflechten, einen runden Zopf formen und in eine befettete Springform mit einem Loch in der Mitte geben. Weitere 10-15 Minuten gehen lassen.
6. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.

FRISCHKÄSE-SANDKUCHEN



PORTIONEN

12



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 150 g Butter, geschmolzen
- 150 g Frischkäse
- 5 Eigelb
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 5 Eiweiß
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl, glatt
- 1 Pkg. Backpulver
- Butter, für die Form

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Frischkäse, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit dem Backpulver vermengen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. Teig in eine befettete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Moment, wenn du die Butter nicht mehr schaumig schlagen musst und dein Kuchen dadurch noch besser gelingt.



OSTERLAMM



PORTIONEN

1 Lamm



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



250 g QimiQ Saucenbasis
100 g Butter, geschmolzen
4 Eigelb
1 Pkg. Vanillezucker
1 Zitrone, Saft und
fein geriebene Schale
4 Eiweiß
180 g Zucker

1 Prise Salz
120 g Mehl, glatt
½ Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
150 g Mandeln, gemahlen
Butter, für die Form
Mehl, für die Form

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale zusammen gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit Backpulver, Puddingpulver und Mandeln gut vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl bestäubte Lammform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn dein Osterlamm auch nach 2 Tagen immer noch saftig ist.



Die QimiQ Kochbücher



jetzt
bestellen
€12⁹⁰
exkl. Versand



jetzt
bestellen
€12⁹⁰
exkl. Versand



Bestelle einfach unter
der kostenlosen Hotline
AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800
oder auf www.QimiQ.com

Melde dich noch heute auf
www.QimiQ.com
zum Rezept-Newsletter an!



QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

Folge uns auf:

[f/QimiQWorld](https://www.facebook.com/QimiQWorld)

[YouTube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)



Die 10 besten Muttertagstorten



Was ist QimiQ?



Mama ist die Beste!

An 365 Tagen im Jahr ist sie für einen da. Und daher haben wir auch Köstlichkeiten, mit denen du sie an ihrem Ehrentag so richtig verwöhnen kannst. Selbst gemachte Torten und Kuchen schmecken nicht nur am besten, sondern machen auch die größte Freude.

Alle unsere Rezepte wurden mit Liebe kreiert und sind zu 100 % gelingsicher. Erlebe deine QimiQ Magic Moments, wenn du in nur 2 Zubereitungsschritten eine leckere Torte zauberst, kein Schlagobers mehr schlagen musst und keinen Mixer benötigst.

Wir wünschen einen schönen und genussvollen Muttertag mit der ganzen Familie!

Dein QimiQ Team



Inhalt

2 Was ist QimiQ?

3 Editorial

6 QimiQ Classic

7 Wie verende ich
QimiQ Classic?

8 HELLE UND DUNKLE
SCHOKOLADETORTE

10 OREO®-TORTE

11 VANILLE-TOPFEN-TORTE
MIT HEIDELBEEREN

13 VANILLE-TORTE

14 ERDBEER-TOPFEN-TORTE

15 DONAUWELLE

16 QimiQ Saucenbasis

17 Wie verende ich
QimiQ Saucenbasis?

18 MARMORIERT
SCHOKOLADETORTE

20 MARMORKUCHEN

21 BLITZKUCHEN

23 KAROTTENKUCHEN



14 ERDBEER-
TOPFEN-TORTE

QimiQ
CLASSIC



Für die süße & pikante Küche

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen Sahneprodukt
Salzburg. QimiQ Classic eignet sich perfekt für Dips, Cremes,
schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen.



Vorteile

- Ersetzt Gelatine
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei
- Perfekte Konsistenz im Handumdrehen
- Unkompliziert und gelingsicher
- Voller Geschmack bei nur 15 % Fett
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Glutenfrei
- Gentechnikfrei

Wie verwende ich

QimiQ
CLASSIC

Zuerst ungekühltes
QimiQ Classic
aufschneiden.



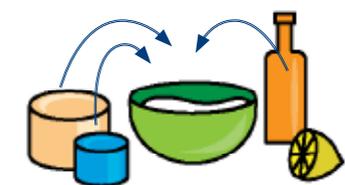
2
In eine
Schüssel geben.



3
Das QimiQ
Classic glatt
rühren.



4
Die gewünschten
Zutaten
hinzufügen.



5
alte, süße &
te Küche.



Dressing



Cremeschmitte

HELLE UND DUNKLE SCHOKOLADETORTE



PORTIONEN
1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD
mittel



MINUTEN
45



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN SCHOKOLADE-TORTENBODEN

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Maisstärke
- 100 g Mehl, glatt
- 40 g Kakaopulver
- 30 ml Sonnenblumenöl
- Butter, für die Form
- Johannisbeermarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADECREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 175 g Philadelphia
- 50 g Staubzucker
- 150 g dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADECREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 175 g Philadelphia
- 150 g weiße Schokolade, geschmolzen
- 30 ml Eierlikör
- ½ Orange, fein geriebene Schale

1. Für den Schokolade-Tortenboden: Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen.
6. Für die dunkle Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Philadelphia und Staubzucker dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
7. Für die weiße Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Philadelphia dazumischen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
8. Eierlikör und Orangenschale dazumischen.
9. Tortenboden in 3 Lagen schneiden. Die untere Lage mit Johannisbeermarmelade bestreichen, 2/3 der dunklen Schokoladecreme darauf verteilen und die zweite Lage darauflegen. Mit Johannisbeermarmelade bestreichen, 2/3 der weißen Schokoladecreme darauf verteilen und mit der 3. Lage abschließen.
10. Torte mit der restlichen dunklen Schokoladecreme bestreichen, die weiße Schokoladecreme in einen Spritzbeutel füllen und damit ein Herz auf die Oberfläche dressieren.
11. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du deine Tortencreme nicht
mehr aufschlagen musst.



agic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du in nur 3 Zubereitungsschritten
eine leckere Torte zauberst.

OREO®-TORTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 250 g Oreo®-Kekse, zerbröselt
- 60 g Butter, geschmolzen
- Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 500 g Frischkäse
- 100 g Naturjoghurt
- 140 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 Zitrone, Saft davon
- 100 g Oreo®-Kekse, zerbröselt, zum Dekorieren

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse dazugeben und glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

VANILLE-TOPFEN-TORTE MIT HEIDELBEEREN



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BISCUITBODEN

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- ½ Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ½ Zitrone, Saft und fein geriebene Schale Rumaroma
- 125 g Mehl, glatt
- Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g Topfen 20 % Fett
- 80 g Zucker
- ½ Zitrone, Saft davon
- 250 g Heidelbeeren, zum Dekorieren

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale sowie Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
6. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
7. Creme auf dem Tortenboden verteilen, mit Heidelbeeren dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

agic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du für die Creme keinen
Pudding kochen musst.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn die Torte in 20 Minuten fertig ist.



VANILLETORTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BISKUIT

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone, Saft davon
- ½ Zitrone, fein geriebene Schale
- Rumaroma
- 250 g Mehl, glatt
- Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 50 ml Milch
- 300 g Mascarpone
- 120 g Zucker
- 125 g Butter, geschmolzen

FÜR DAS GELEE

- 150 g Himbeeren
- 30 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine à 2,7 g
- Himbeermarmelade, zum Bestreichen
- Mandelblättchen, zum Dekorieren

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale sowie Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Den Boden in 3 Lagen schneiden.
7. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
8. Milch, Mascarpone und Zucker dazumischen. Geschmolzene Butter zügig einrühren.
9. Die 3 Lagen mit Himbeermarmelade bestreichen und mit 3/4 der Creme bestreichen.
10. Torte mit der restlichen Creme einstreichen und den Rand mit gerösteten Mandelblättchen ausgarnieren.
11. Gut durchkühlen.
12. Für das Gelee: Himbeeren mit Zucker erhitzen und passieren. Gelatine darin auflösen.
13. Verschieden große Herzformen auf der Torte platzieren und Himbeergelee dünn einfüllen.
14. Durchkühlen lassen und Herzformen vorsichtig entfernen.



magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn alles in einer Schüssel zubereiten kannst.

ERDBEER-TOPFEN-TORTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

30



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- ½ Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 20 g Maisstärke
- 50 g Mehl, glatt
- 20 g Kakaopulver
- 15 ml Sonnenblumenöl
- Butter, für die Backform

FÜR DIE CREME

- 750 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 350 g Topfen 20 % Fett
- 110 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Zitrone, Saft davon
- 250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
- 250 g Erdbeeren, klein gewürfelt
- 200 g Erdbeeren, halbiert

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver einsieben und gut vermischen. Öl dazumischen.
3. Masse in eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Die halbierten Erdbeeren mit der Schnittseite nach außen, auf dem Tortenboden, entlang dem Tortenring platzieren.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers und Erdbeerwürfel unterheben.
6. Creme in den Tortenring füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

DONAUWELLE



PORTIONEN

1 Backblech



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

40



FÜR DEN BISKUITBODEN

- 50 g QimiQ Saucenbasis
- 200 g Butter, geschmolzen
- 200 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 280 g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 20 g Kakaopulver
- 200 g Kirschkompott, abgetropft

FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 80 g Zucker
- 250 g Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

- 250 g QimiQ Classic
- 200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
- 60 g Butter

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Eier glatt rühren. Mehl und Backpulver vermengen und zügig unter die QimiQ Saucenbasis Mischung rühren.
3. 2/3 der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. In die restliche Masse das Kakaopulver mischen und auf der hellen Masse verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazugeben und dann geschlagenes Schlagobers unterheben.
5. Creme auf dem Boden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
6. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Kuchen damit glasieren und gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.

magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du mit nur drei Zutaten eine leckere Vanillecreme zauberst.



QimiQ
SAUCENBASIS



Für die warme Küche & zum Backen

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen
Nahrungsmittelprodukt aus Salzburg. QimiQ Saucenbasis eignet sich
perfekt zum Kochen und zum Backen.



Vorteile

- Koch- und backstabil
- Ersetzt Mehl und Stärke beim Binden
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unkompliziert und gelingsicher
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Glutenfrei
- Gentechnikfrei

Wie verwende ich

QimiQ
SAUCENBASIS



MARMORIERTE SCHOKOLADETORTE



PORTIONEN
1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



MINUTEN
20

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 150 g Butterkekse, zerbrösel
- 70 g Butter, geschmolzen
- Butter, für die Backform

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 500 g Frischkäse
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 4 Eier
- 150 g weiße Schokolade, geschmolzen
- 150 g dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen



1. Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Frischkäse, Puddingpulver und Eier zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Masse halbieren, in eine Hälfte die geschmolzene weiße Schokolade und in die andere Hälfte die geschmolzene dunkle Schokolade unterziehen.
5. Abwechselnd die helle und dunkle Masse in die Mitte des Keksboden gießen, sodass eine Marmorierung entsteht. Wenn notwendig mit einem Löffel nachhelfen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du aus einer Grundmasse zwei Variationen von Cremes herstellen kannst.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Moment, wenn du die Butter nicht mehr schaumig schlagen musst und dein Kuchen dadurch noch besser gelingt.

MARMORKUCHEN



PORTIONEN

1 Gugelhupf



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



250 g QimiQ Saucenbasis
 220 g Butter, geschmolzen
 5 Eigelb
 1 Pkg. Vanillezucker
 5 Eiweiß
 220 g Zucker
 1 Prise Salz
 ½ Pkg. Backpulver
 250 g Mehl, glatt
 25 g Kakaopulver
 Butter, für die Backform
 Zucker, für die Backform

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Die helle und dunkle Masse abwechselnd in eine befettete und bezuckerte Form füllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40-45 Minuten backen.

BLITZKUCHEN



PORTIONEN

12



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



250 g QimiQ Saucenbasis
 160 g Haselnüsse, gemahlen
 190 g Staubzucker
 1 Prise Salz
 1 Msp. Zimt, gemahlen
 1 Msp. Orangenschale
 120 ml Sonnenblumenöl
 5 Eier
 250 g Mehl, glatt
 ½ Pkg. Backpulver
 Butter, für die Form

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Haselnüsse, Staubzucker, Salz, Zimt, Orangenschale, Öl und Eier gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Kuchenmasse heben.
4. Teig in eine befettete Rehrücken- oder Kastenform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Moment, wenn du bei der Zubereitung keinen Mixer benötigst.



Magie Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn dein Kuchen nicht speckig wird.



KAROTTENKUCHEN



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 5 Eiweiß
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eigelb
- 100 g Butter, geschmolzen
- 1 Prise Zimt
- 150 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Mehl, glatt
- ½ Pkg. Backpulver
- 5 Karotten, mittelgroß,
gerieben
- Butter, für die
Tortenform



1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Zimt glatt rühren.
4. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver vermengen, mit den Karotten vermischen und zur QimiQ Saucenbasis Mischung geben. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.

Die QimiQ Kochbücher



jetzt
bestellen
€12⁹⁰
exkl. Versand



jetzt
bestellen
€12⁹⁰
exkl. Versand



Bestelle einfach unter
der kostenlosen Hotline
AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800
oder auf www.QimiQ.com

Melde dich noch heute auf
www.QimiQ.com
zum Rezept-Newsletter an!



QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

Folge uns auf:

[f/QimiQWorld](https://www.facebook.com/QimiQWorld) [YouTube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)