



# 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.

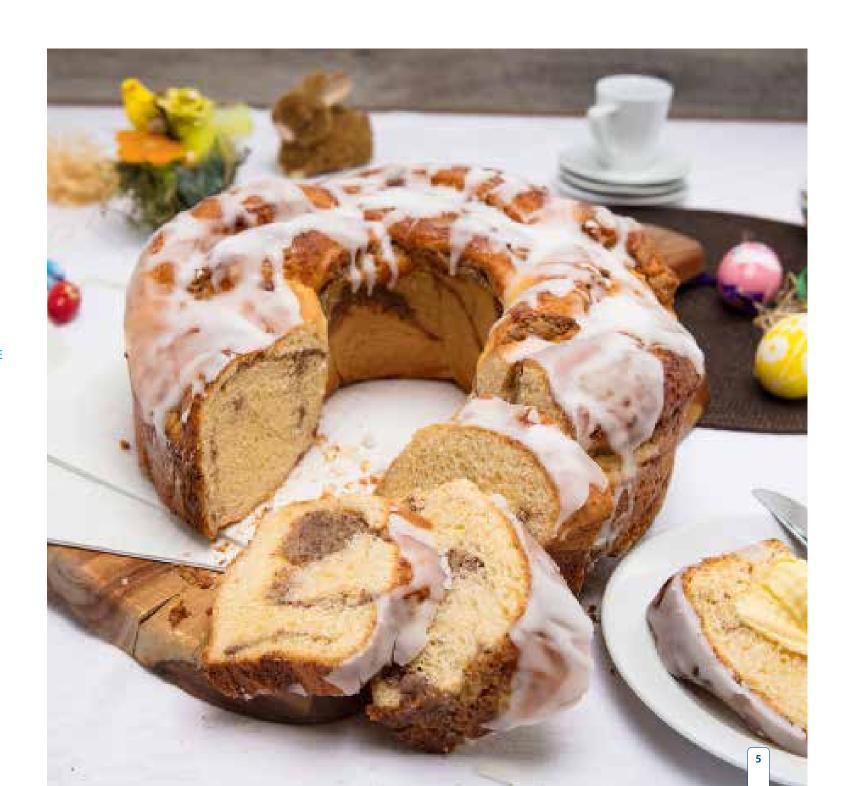
Die Rezepte wurden von uns mit Liebe kreiert und sind 100 % gelingsicher. Mit QimiQ fallen komplizierte Zubereitungsschritte weg. Man kann in Kürze servieren. Das sind für uns Magic Moments beim Kochen. Wir wünschen dir ein genussvolles Osterfest mit deinen Liebsten!

Dein QimiQ Team



## Inhalt

- 2 Was ist QimiQ?
- 3 Editorial
- 6 QimiQ Classic
- Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 8 LACHSHÄPPCHEN
- 9 GEFÜLLTE OSTEREIER
- SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE
- 12 ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN
- QimiQ Saucenbasis
- Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 16 BÄRLAUCHCREMESUPPE
- LAMMKOTELETT GRATINIERT IN KNOBLAUCHRAHMSAUCE
- 19 WEISSER SPARGEL
- 20 OSTERNUSSKRANZ
- 21 FRISCHKÄSE-SANDKUCHEN
- 22 OSTERLAMM



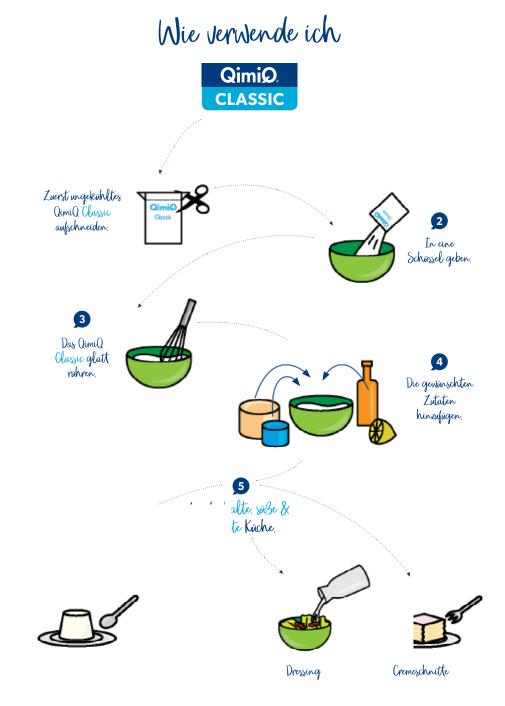




6

### Vorteile

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





### **LACHSHÄPPCHEN**







leicht

5

QimiQ Classic, ungekühlt 150 g Lachs, geräuchert

Zitronensaft Salz und Pfeffer

250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

Dill, fein gehackt

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 OSTEREIER**







leicht

MINUTEN

15



250 g QimiQ Classic, ungekühlt

10 Eier

100 g Frischkäse

1/2 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.



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





### SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE









#### 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

Og 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 Eierliköi

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.



Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn ninnerhalb kürzester Zeit zwei Tortencremen g zusätzliche Gelatine zubereiten kannst.

### ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN







leicht

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.





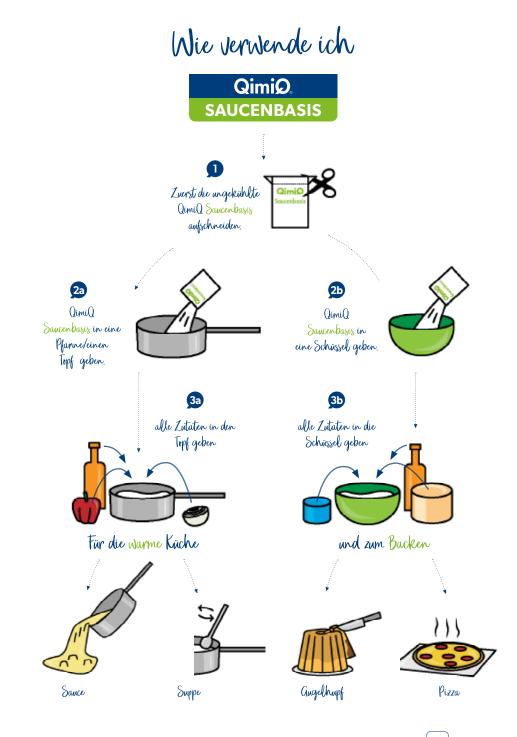
## Für die warme Küche & zum Backen

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



### Vorteile

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



14 15



### **BÄRLAUCHCREMESUPPE**







leicht









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

#### FÜR DIE EINLAGE

- 2 EL Olivenöl
- 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.

### LAMMKOTELETT GRATINIERT IN KNOBLAUCHRAHMSAUCE



4



leicht



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
- 1TL Senf
- 2TL 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 aut 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 Griller kurz überbacken und in der Knoblauchrahmsauce servieren.





### WEISSER SPARGEL





leicht





#### 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.



Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn plizierte Zubereitungsschritte wegfallen.



### **OSTERNUSSKRANZ**



1 Kranz

SCHWIERIGKEITSGRAD

mittel



40



#### FÜR DEN TEIG

OimiO Saucenbasis 250 g

100 a Staubzucker

frischer Germ 1 Würfel

> 600 g Mehl

> > 3 Eigelb

> > > Ei

Butter, weich 100 g

Vanillezucker 1 Pkg.

1 Prise Salz

- Zitrone, fein geriebene Schale
- 1 Ei, zum Bestreichen Butter, für die Form

#### FÜR DIE FÜLLUNG

OimiO Saucenbasis 250 g

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



12



leicht



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.



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



### **OSTERLAMM**





leicht





1 Lamm

250 g QimiQ Saucenbasis 100 g Butter, geschmolzen

> 4 Eigelb

Vanillezucker 1 Pkg.

> Zitrone, Saft und fein geriebene Schale

4 Eiweiß

Zucker 180 g

**1 Prise** Salz

Mehl, glatt 120 g

½ Pkg. Backpulver

Vanillepuddingpulver 1 Pkg. 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.



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



## Die QimiQ Kochbücher











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



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

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

Folge uns auf:

f/QimiQWorld // // MyQimiQChef