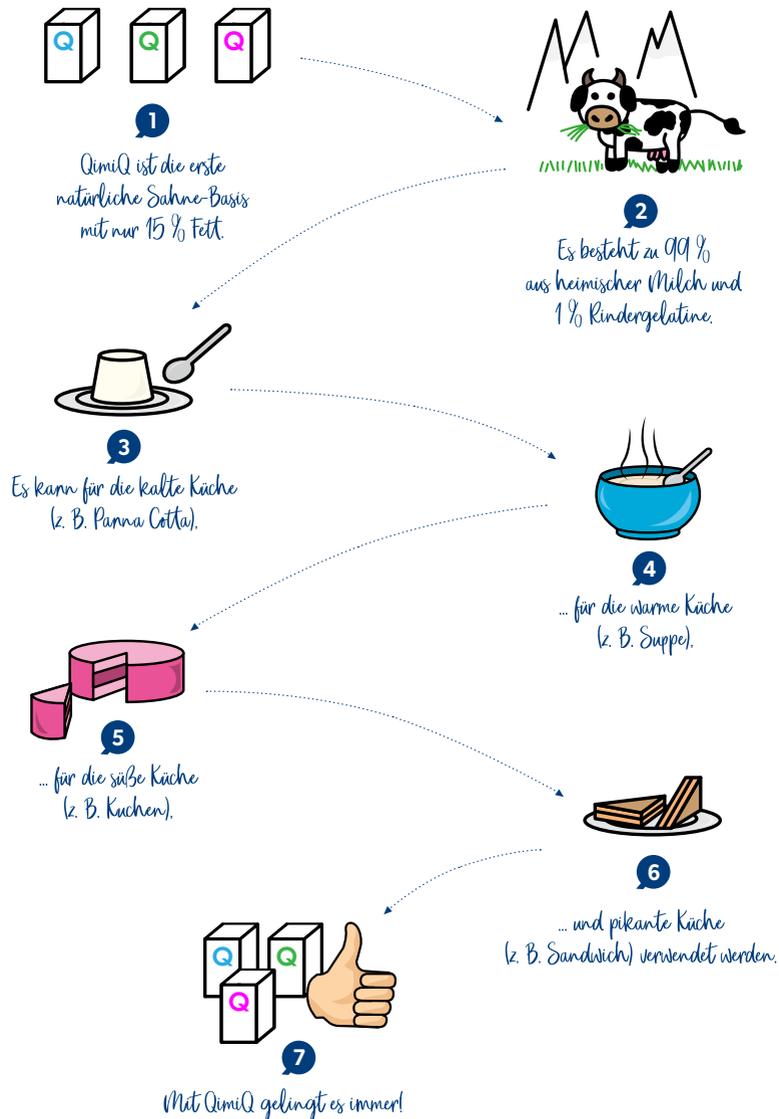




Die 10 besten Sommerrezepte



Was ist QimiQ?



So schmeckt der Sommer!

Ein mediterraner Burger, Eiskaffee, Eis und pikante Rezepte, die perfekt für den Sommer sind. Leichte Köstlichkeiten, die uns an heißen Tagen besonders schmecken.

Besser geht's nicht! Schneller auch nicht! Denn mit QimiQ gelingen alle Rezepte im Handumdrehen. Erlebe deine QimiQ Magic Moments: Du kannst alle Zutaten zusammen aufschlagen. Deine Torte wird auch ohne zusätzliche Gelatine schnittfest. Für deine Saucen benötigst du keine zusätzliche Bindung. So macht der Sommer Spaß!

Wir wünschen einen schönen und genussvollen Sommer!

Dein QimiQ Team



Inhalt

- 2 Was ist QimiQ?
- 3 Editorial

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

- 8 MEDITERRANER BURGER MIT HALLOUMI UND AVOCADODIP
- 10 TOPFEN-SAHNE-TORTE
- 12 GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE
- 13 STABMIXEREIS
- 14 ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN

- 16 QimiQ Saucenbasis
- 17 Wie verende ich QimiQ Saucenbasis?

- 18 FLAMMKUCHEN
- 19 ZÜRICHER GESCHNETZELTES
- 20 GEMÜSERAHMSPAGHETTI
- 21 MARILLENKUCHEN
- 22 GEBACKENER KIRSCH-MOHN-KUCHEN



20 GEMÜSERAHM-SPAGHETTI



Für die süße & pikante Küche

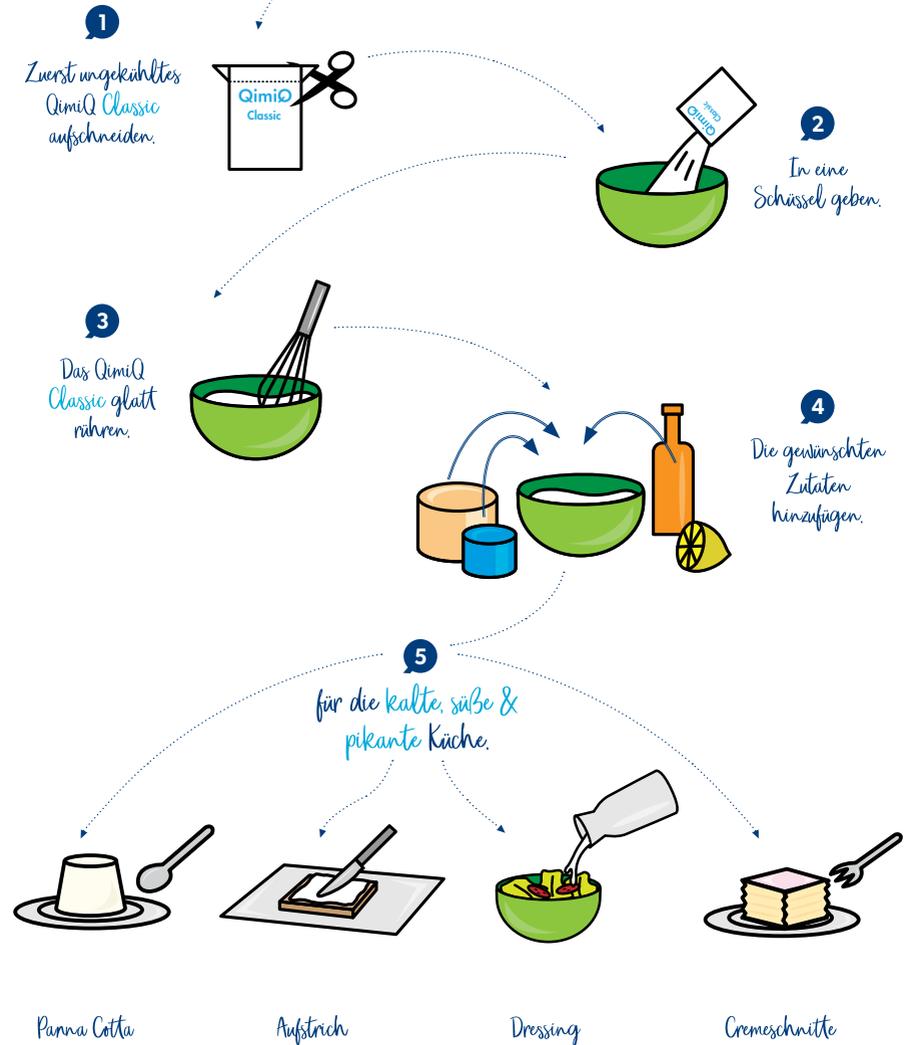
Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen Sahneprodukt aus Salzburg. QimiQ Classic eignet sich perfekt für Dips, Cremes, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen.



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



MEDITERRANER BURGER MIT HALLOUMI UND AVOCADODIP



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10

FÜR DEN AVOCADODIP

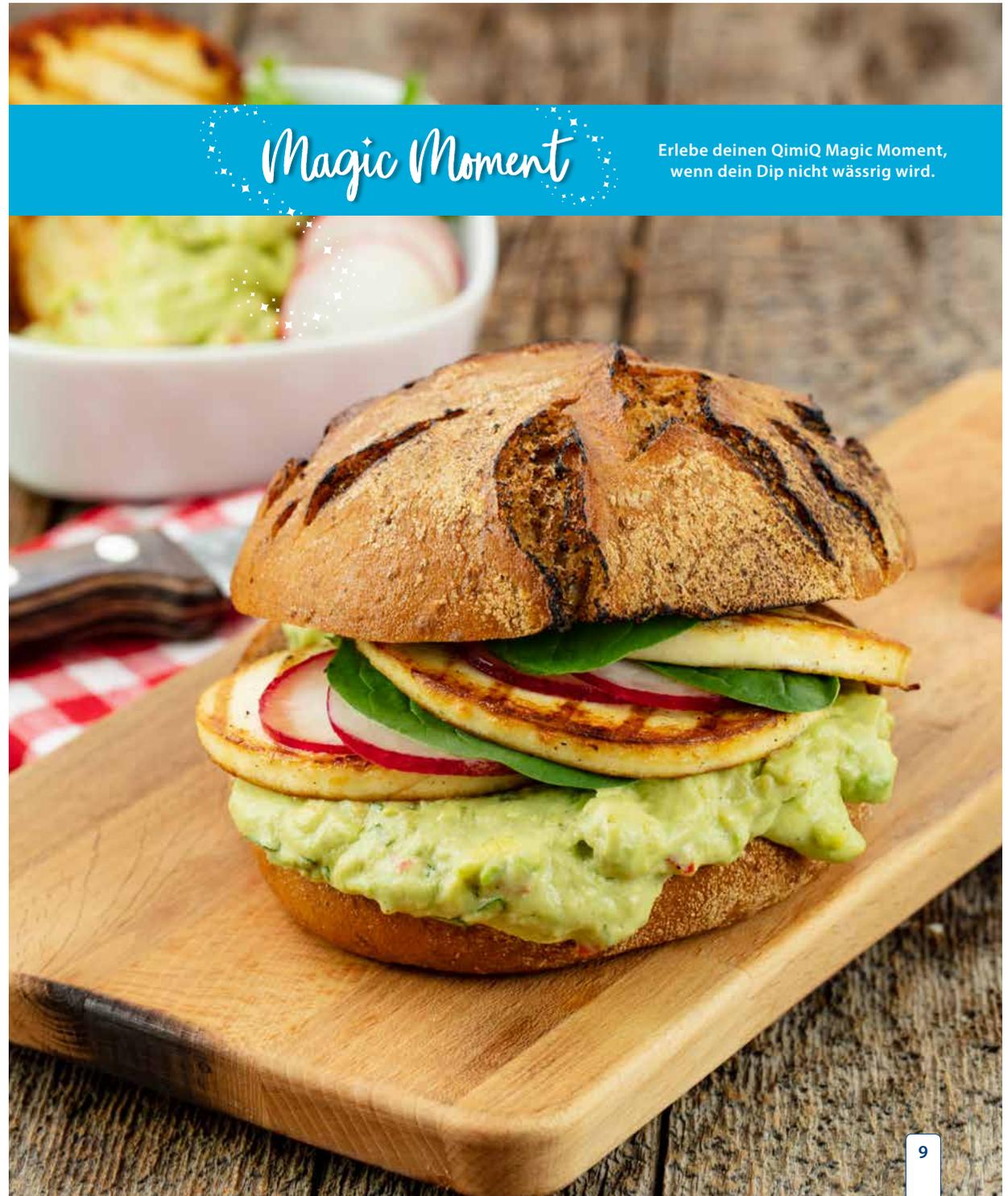
- 250 g QimiQ Classic
- 80 ml Olivenöl
- 500 g Avocado, geschält, entkernt
- 1 TL Dijon Senf
- 2 Stück Limetten, Saft und fein geriebene Schale
- 100 g Griechischer Joghurt
- 1 Spritzer Tabasco
- 10 g Koriander, gehackt
- Salz und Pfeffer

FÜR DEN BURGER

- 4 Stück Hamburger-Brötchen
- 4 Stück Halloumi Käse
- Salatblätter
- Radieschen, in Scheiben geschnitten



1. Für den Avocadodip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Halloumi beidseitig anbraten. Hamburger-Brötchen mit Avocadodip, Halloumi, Salatblättern und Radieschenscheiben füllen.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn dein Dip nicht wässrig wird.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn der Tortenboden länger trocken
und frisch bleibt.

TOPFEN-SAHNE-TORTE



PORTIONEN
1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



MINUTEN
25



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BISKUIT-TORTENBODEN

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ½ Zitrone, Saft und
fein geriebene Schale
- Rumaroma
- 260 g Mehl, glatt

FÜR DIE FÜLLUNG

- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Magertopfen
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ½ Zitrone, gepresst
- 250 ml Schlagobers 36 % Fett,
geschlagen

FÜR DIE DEKORSAHNE

- 50 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 ml Schlagobers 36 % Fett

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit-Tortenboden: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft, -schale und Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und solange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. Teig in eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
7. Biskuit-Tortenboden in 2 Lagen schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, die Creme darauf verteilen und die zweite Lage daraufsetzen.
8. Für die Dekorsahne: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, mit Schlagobers aufschlagen und die Torte damit dekorieren.
9. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn sich die Zutaten nicht absetzen.

GERÜHRTER EISKAFFEE À LA ORANGE



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 2 EL Löskaffeepulver
- 150 ml Wasser, heiß
- 1 EL Zucker
- 100 ml Orangensaft
- 320 g Vanilleeis

ZUM DEKORIEREN

- 125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen
- Schokokaffeebohnen

1. Löskaffee in heißem Wasser mit Zucker auflösen und erkalten lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kaffee und Orangensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Vanilleeis in Würfel schneiden, zur Creme geben und untermischen.
4. Creme sofort in gekühlte Schalen füllen und mit geschlagener Sahne und Kaffeebohnen garniert servieren.

STABMIXEREIS



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g Beerenfrüchte, tiefgekühlt
- 100 ml Milch
- 250 g Naturjoghurt
- 80 g Zucker

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren und in Formen abfüllen. Tiefkühlen.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn alle Zutaten mit einem Stabmixer
püriert werden können.



ERDBEER-TOPFEN- SCHNITTEN



PORTIONEN

12 Schnitten



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

1 Biskuitboden

FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic Vanille
- 250 g Magertopfen
- 100 g Zucker
- ½ Zitrone, Saft davon
- 250 g Erdbeeren, gewürfelt
- 125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen



1. Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Erdbeeren untermischen und geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Creme auf dem Biskuitboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Portionieren und beliebig dekorieren.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn alle Zutaten für die Creme in einem Kessel vermengt werden können.

QimiQ[®] SAUCENBASIS



Für die warme Küche & zum Backen

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen Sahneprodukt 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





Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn der Teig länger knusprig bleibt.

FLAMMKUCHEN



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 4 Tante Fanny frische Flammkuchenböden à 85 g
- 170 g Frischkäse
- 160 g Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen
- 250 g Speck, durchwachsen, klein gewürfelt
- 2 Rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 160 g Lauch, in Streifen geschnitten

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse und Parmesan gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf die Flammkuchenböden streichen und Speck, Zwiebeln und Lauch darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

ZÜRICHER GESCHNETZELTES



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



- 500 g QimiQ Saucenbasis
- 600 g Kalbfleisch
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 250 g Champignons, blättrig geschnitten
- 20 g Butter
- 50 ml Weißwein
- 300 ml Klare Gemüsesuppe
- Salz und Pfeffer
- Petersilie, fein gehackt

1. Kalbfleisch in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten, herausnehmen und warm stellen.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und mitrösten.
3. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen, würzen und kurz dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Das Kalbfleisch dazugeben und nochmals erwärmen. Mit Petersilie verfeinern.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du deine Sauce problemlos mit Alkohol aufgießen kannst.





Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du die Sauce nicht zusätzlich binden musst.

GEMÜSERAHMSPAGHETTI



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



- 400 g Spaghetti
- FÜR DIE SAUCE**
- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 2 EL Olivenöl
- 1 Rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 2 Karotten, in feine Streifen geschnitten
- 150 g Champignons, blättrig geschnitten
- 120 g Lauch, fein geschnitten
- 125 ml Weißwein
- 1 Bund Schnittlauch, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebel und Gemüse in heißem Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mit Schnittlauch verfeinern und mit den Spaghetti anrichten.

MARILLENKUCHEN



PORTIONEN

1 Backblech



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 250 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ½ Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 5 Eier
- 250 g Butter, geschmolzen
- 250 g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 500 g Marillen, halbiert, entkernt

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.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn dein Kuchen flaumig und saftig wird.



GEBACKENER KIRSCH- MOHN-KUCHEN



PORTIONEN

1 Kuchen



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

25

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

- 400 g Kirschen, entkernt
- 1 Tante Fanny frischer süßer Mürbteig

FÜR DIE MOHNFÜLLUNG

- 100 g QimiQ Saucenbasis
- 100 g Butter, geschmolzen
- 180 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g Mohn
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Zitronenschale
- 2 Prisen Salz

FÜR DIE FRISCHKÄSEFÜLLUNG

- 150 g QimiQ Saucenbasis
- 60 g Butter, zerlassen
- 120 g Zucker
- 360 g Frischkäse
- 4 Eier
- 40 g Mehl
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 2 TL Zitronenschale
- 100 g Marzipan

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig in eine vorbereitete Tortenform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Für die Mohnfüllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
4. Für die Frischkäsefüllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
5. In die ausgelegte Tortenform zuerst die Mohnfüllung einfüllen, die entkernten Kirschen darauf verteilen und dann die Frischkäsefüllung darauf verteilen.
6. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn der Kuchen länger saftig bleibt.

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  /MyQimiQChef