

QimiQ
Die erste Sahne-Basis



Erntefrische Rezepte

mit QimiQ & Tante Fanny



Erntefrisch schmeckt´s am besten!





Frisch auf den Teller

Erntefrisch schmeckt's am besten

Am besten schmeckt es frisch. Direkt vom Feld auf den Teller. In dieser Rezeptsammlung finden Sie bestimmt das Richtige für jede Jahreszeit. QimiQ, die erste Sahne-Basis, und Tante Fanny Frische Teige machen es noch leichter, saisonale Köstlichkeiten für Ihre Lieben zu zaubern. Denn 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!



Erntefrisch schmeckt's am besten!

Gebackener Spargel im Blätterteig mit Kohlrabi-Spargel-Salat (Rezept für ca. 6 Portionen)

Zutaten

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g

Spargel-Füllung

1000 g Weißer Spargel
100 g Bärlauch
125 g QimiQ Sahne-Basis
50 g Frischkäse
10 g Maisstärke
2 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer nach Geschmack

Salat

250 g Spargel, klein geschnitten
250 g Kohlrabi, gewürfelt
100 g Kirschtomaten, halbiert
100 g QimiQ Sahne-Basis
125 g Joghurt
3 EL Olivenöl
1 EL Apfelessig
3 EL Kräuter, gehackt
Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack

Zubereitung

1. Spargel schälen und im gesalzenen und gezuckerten Wasser ca. 10 Minuten kochen.
2. Bärlauch im kochenden Salzwasser kurz überbrühen und gut ausdrücken.
3. QimiQ glatt rühren und mit Frischkäse, Maisstärke, Semmelbrösel und Gewürzen gut vermischen.
4. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten und in 4 gleich große Streifen teilen.
5. Teig mit der Bärlauchmasse bestreichen, mit Spargel belegen und zusammenrollen (Spitzen freilassen).
6. Mit Ei bestreichen, die Spargelspitzen mit Alufolie abdecken und bei 180° C ca. 20 Minuten backen.
7. Für den Salat Spargel und Kohlrabi weich kochen.
8. QimiQ mit Joghurt, Olivenöl, Essig, Kräutern und Gewürzen aufmixen.
9. Durchkühlen lassen, nochmals durchrühren und den Salat damit marinieren.

Nährwerte pro Portion: QimiQ Vorteile:

Kcal.....	392	• Mit QimiQ wird die Füllung fester und stabiler
KJ.....	1643	
Fett in g.....	27	• Dressing mit QimiQ wird cremig, trotz geringem Fettgehalt
Cholesterin in mg.....	25	• QimiQ bindet die Masse sehr gut – dadurch bleibt der Teig frisch und trocken.
Kohlenhydrate in g.....	27	
Eiweiß in g.....	11	
Anrechenbare BE.....	2,2	



Gebackener Spargel

Kokosnuss-Krokant-Waffel

mit pikantem Erdbeer-Spiegel (Rezept für ca. 8 Portionen)



Zutaten

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Strudelteig 120 g (4 Blätter)

Waffel

50 g Kokosett
 50 g Haselnuss Krokant
 50 g Kristallzucker
 Butter, geschmolzen zum Bestreichen

Mousse

250 g QimiQ Sahne-Basis
 200 g Geschmolzene Kuvertüre mit 60-70 %
 Kakaoanteil (oder Kochschokolade)
 200 ml Sahne, geschlagen
 Kakaopulver zum Bestreuen

Erdbeerspiegel

500 g Erdbeeren
 100 g Gelierzucker
 Zitronenschale nach Geschmack
 1 TL Grüne Pfefferkörner, fein zerdrückt
 50 g QimiQ Sahne-Basis

Zubereitung

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Darauf ein Strudelteigblatt legen, mit Butter bestreichen und mit etwas Kokosett, Krokant und Zucker bestreuen.
3. Ein zweites Strudelteigblatt darauf legen, wieder mit Butter bestreichen, mit Kokosett, Krokant und Zucker bestreuen und so mit allen 4 Blättern verfahren. Das letzte Blatt nur mit Butter bestreichen.
4. Das Ganze vorsichtig in ca. 16 Stücke schneiden (Achtung: die Waffeln können später nur mehr schwer geteilt werden!).
5. Die Waffeln mit Backpapier belegen, darauf ein Backblech legen und so bei 180° C ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.
6. QimiQ glatt rühren und die geschmolzene, abgekühlte Kuvertüre einrühren.
7. Geschlagene Sahne unterheben.
8. Waffeln mit der Masse zusammensetzen und mit Kakaopulver bestreuen.
9. Für den Erdbeerspiegel 100 g Erdbeeren mit Gelierzucker und Zitronenschale aufkochen und aufmixen (pürieren), danach QimiQ und die Pfefferkörner einrühren.
10. Den Rest der Erdbeeren klein schneiden, dazugeben und auskühlen lassen.

Nährwerte pro Portion: QimiQ Vorteile:

Kcal.....	507	- Keine Eier notwendig
KJ.....	2122	- Kein zusätzliche Gelatine notwendig
Fett in g.....	28	- QimiQ bindet Flüssigkeit, daher bleiben die Waffeln trocken und frisch
Cholesterin in mg.....	56	- Wenig Fett- und Cholesteringehalt
Kohlenhydrate in g.....	58	
Eiweiß in g.....	6	
Anrechenbare BE.....	4,9	

Gebackene Topfen-Kirsch-Tarte

(Rezept für 1 Form 22-24 cm Ø, 12 Portionen)



Zutaten

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Plunderteig 400 g

Für die Füllung

125 g QimiQ Sahne-Basis
 250 g Magertopfen
 1 Pkg. Vanillezucker
 50 g Zucker
 Zitronenschale
 3 Eidotter
 25 g Maisstärke
 3 Eiweiß
 50 g Zucker
 5 Stk. Biskotten, zu Brösel gerieben
 400 g Frische Kirschen, entkernt
 2 EL Zucker
 1 EL Maisstärke

Zubereitung

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten und in ein Quadrat schneiden.
2. Eine gefettete Spring- oder Tarteform damit auslegen, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand erzeugen.
3. Für die Füllung QimiQ glatt rühren.
4. Magertopfen, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale, Eidotter und Maisstärke gut einrühren.
5. Eiweiß mit Zucker aufschlagen und unterheben.
6. Auf dem Teigboden die Biskottenbrösel verteilen.
7. Kirschen mit Zucker und Maisstärke vermischen und auf dem Teig verteilen. Topfenfülle darauf geben und bei 170° C ca. 60-70 Minuten bei Ober-Unterhitze backen (zwischendurch mit Folie abdecken, falls notwendig).
8. Mit Staubzucker bestreuen.

Nährwerte pro Portion: QimiQ Vorteile:

Kcal.....	266	- Saftige, leichte und stabile Füllung ohne Butter
KJ.....	1112	- Kalorien- und fettarm
Fett in g.....	11	- Einfache und schnelle Zubereitung
Cholesterin in mg.....	68	- Leichter, fruchtiger Geschmack
Kohlenhydrate in g.....	34	
Eiweiß in g.....	6	
Anrechenbare BE.....	2,8	

Kürbis-Cremeschnitte mit herbstlichem Salat (Rezept für ca. 6 Portionen)



Zutaten

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g
- Kürbis-Creme-Fülle**
- 1 Ei
- 3 EL Bunte Pfeffermischung
- 300 g Hokkaido- oder Muskatkürbis, gewürfelt
- Butter zum Anbraten
- 1 EL Stärke
- 250 g QimiQ Sahne-Basis
- 100 ml Sahne, geschlagen
- 2 EL Honig
- Muskatnuss, gemahlen
- Salz, Pfeffer

Salat

- Friséesalat, Feldsalat, Radicchio
- Birnen- und Kürbiswürfel
- Walnüsse

Dressing

- 100 g QimiQ Sahne-Basis
- 50 ml Kürbiskernöl
- 50 ml Wasser
- 30 ml Rotweinessig
- Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack

Zubereitung

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Mit Ei bestreichen und mit bunter Pfeffermischung leicht bestreuen.
2. Bei 180° C backen, mit einem Blech beschweren, auskühlen lassen und der Länge nach in drei gleiche Teile schneiden.
3. Kürbis in Butter anschwitzen, Stärke zugeben, weichkochen und pürieren.
4. Gut abkühlen lassen.
5. Für die Fülle QimiQ glatt rühren, das Kürbispüree einrühren, mit Honig und Gewürzen abschmecken und danach die geschlagene Sahne unterziehen.
6. Ein Stück Blätterteig mit Creme bedecken, darauf das zweite Blatt legen und darauf wieder Creme streichen. Mit dem dritten Blatt abschließen.
7. Noch einmal gut durchkühlen lassen.
8. Für das Dressing QimiQ glatt rühren und mit Öl, Wasser, Essig und Gewürzen aufmixen.
9. Mit dem Salat anrichten.

Nährwerte pro Portion: QimiQ Vorteile:

Kürbis Cremeschnitte		
Kcal.....	372	• Kein Flüssigkeitsverlust, Teig bleibt trocken und frisch
KJ.....	1559	• Schnittfeste Konsistenz ohne Eier
Fett in g.....	27	• Weniger Fett- und Cholesteringehalt
Cholesterin in mg.....	72	• Einfache und schnelle Zubereitung
Kohlenhydrate in g.....	26	
Eiweiß in g.....	7	
Anrechenbare BE.....	2,2	

Strudelteig-Cannelloni mit Hühnerbrust, Pilzen und süß-saurem Ragout (Rezept für ca. 6 Portionen)

Zutaten

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Strudelteig 120 g (4 Blätter)
- Cannelloni-Fülle**
- 150 g QimiQ Sahne-Basis
- 500 g Hühnerbrust, faschiert oder fein gehackt
- 150 ml Sahne
- 400 g Pilze, geschnitten, angebraten und abgetropft
- 25 g Pistazien, gehackt
- 100 g Rote Paprika, gewürfelt
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Kräuter, gehackt
- Salz, Pfeffer, Neugewürz

Für das Ragout

- 500 g Mirabellen, entkernt und gewürfelt
- 50 g Gelierzucker
- 50 ml Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, Nelken und Zimtrinde

Zubereitung

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
2. QimiQ glatt rühren und mit Hühnerfleisch und Sahne gut vermischen.
3. Pilze, Pistazien, Paprika, Semmelbrösel, Kräuter und Gewürze einarbeiten.
4. Ein Strudelteigblatt dünn mit Olivenöl bestreichen.
5. Ein Viertel der Masse auf das Strudelteigblatt der Länge nach aufspritzen und zusammenrollen. So mit den anderen 3 Blättern verfahren.
6. In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, mit Olivenöl außen bestreichen und im Backrohr bei 180° C ca. 20 Minuten backen.
7. Für das Ragout die Mirabellen mit Gelierzucker, Weißwein, Essig, Nelken und Zimtrinde aufkochen und danach abkühlen lassen.

Nährwerte pro Portion: QimiQ Vorteile:

Kcal.....	421	• Cremige, lockere Fülle
KJ.....	1765	• QimiQ bindet die Fülle ohne Eier, so dass nichts aus dem Teig ausläuft
Fett in g.....	16	• Geringer Cholesterin- und Fettgehalt
Cholesterin in mg.....	92	• Einfach und schnell
Kohlenhydrate in g.....	39	
Eiweiß in g.....	27	
Anrechenbare BE.....	3,2	



QimiQ, die erste Sahne-Basis, ist weltweit der einzige natürliche Geschmacksträger für die ganze Küche.

Zum Kochen, Backen und Verfeinern.



	QimiQ Sahne-Basis	Produkt auf Pflanzenfettbasis
Natürlich	✓	✗
Gelingsicher	✓	✗
Für die ganze Küche	✓	✗
Voller Geschmack – wenig Fett	✓	✗

Ja, ich bestelle folgende Kochbücher:



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



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



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



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 4
KOCH DICH FIT
à € 9,90 exkl. Versand



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



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



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



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

Name Straße

PLZ/Ort Tel.

E-Mail

Ja, informieren Sie mich gratis per E-Mail über neue Rezepte!

Unterschrift

Mit Ihrer Unterschrift gestatten Sie die EDV-mäßige Verarbeitung Ihrer Daten für interne Zwecke und die Zusendung von Mailings mit Infos über QimiQ. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Sie können die Anmeldung jederzeit stornieren.

FAXANTWORT

senden an: +43 6229-41 44 32, Hotline Österreich: 0800 22 0800, Hotline Deutschland: 0800 022 0800