



Leckere Frühlings-Desserts mit QimiQ & Ed. Haas





Leckere Frühlings-Desserts mit QimiQ & Ed. Haas. Süßes aus Österreich.

Wer an Kochen und Backen denkt, denkt auch an Ed. Haas. Wer an lecker-leichte Frühlings-Desserts denkt, denkt an QimiQ. Jetzt machen wir als österreichische Familienunternehmen gemeinsame Sache und präsentieren Ihnen 5 frische Rezepte zur süßen Frühlingszeit. Egal, ob als Nachtisch zum Ostermenü oder als leichtes Dessert zum gemütlichen Nachmittagskaffee in der warmen Sonne. Mit diesen Rezepten treffen Sie jeden Geschmack!

Gutes Gelingen wünschen
QimiQ & Ed. Haas



Jahrelange Erfahrung und Tradition zeichnen die Firma Ed. Haas aus. Aber erst der Fortschrittsgedanke und die stete Weiterentwicklung und Verbesserung machen das Unternehmen Ed. Haas zu dem, was es heute ist - ein österreichisches Erfolgsunternehmen, das Produkte mit höchster Qualität erzeugt. Ob zum Backen, Dekorieren, Würzen oder Einkochen - mit Ed. Haas kommen Sie auf den Geschmack!



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



Einfach, schnell & gelingsicher

Rhabarbertrifle

(Rezept für 6 Portionen)



Zutaten

Für das Kompott

400 g	Rhabarber, frisch, geschält, gewürfelt
3 EL	Zucker
2 EL	Wasser
1 EL	Ribiselmarmelade
10 ml	Haas Sicilia Citrakt
10 g	Haas Pudding Waldbeer Geschmack Wasser

Für die Creme

125 g	QimiQ Classic Natur, ungekühlt
125 g	Magertopfen
50 ml	Milch
80 g	Zucker
100 ml	Sahne 36% Fett, geschlagen
100 g	Biskotten, gewürfelt

Dekoration:

3	Erdbeeren, halbiert
12	Amarettini, zerdrückt

Zubereitung

1. Für das Kompott Rhabarber mit Zucker, Wasser, Marmelade und Citrakt in einen Topf geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Puddingpulver mit etwas Wasser verrühren und Rhabarberkompott damit binden. Auskühlen lassen.
2. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Milch und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Biskotten in Gläser verteilen. Rhabarberkompott daraufgeben und mit der Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Mit Erdbeerhälften und Amarettini dekorieren.

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gute Standfestigkeit
- Ersetzt Butter und Sahne teilweise oder ganz



Rhabarbertrifle



Ribisel-Joghurt-Schnitten

(Zutaten für 1 Backblech)



Zutaten

Für den Schnittenboden - Hell

- 6 Eiklar
- Prise Salz
- 180 g Zucker
- 6 Eidotter
- 180 g Mehl, glatt

Für die Creme

- 250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt
- 100 g Ribisel
- 100 g Naturjoghurt
- 70 g Staubzucker
- Haas Sicilia Citrakt
- 100 ml Sahne 36% Fett, geschlagen

Für das Gelee

- 250 ml Weintraubensaft, rot
- 1 Pkg. Haas Instant Gelatine
- Ribisel, zum Dekorieren

Zubereitung

1. Backofen auf 240° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Für die Biskuitmasse Eiklar mit Salz schaumig schlagen. Zucker dazugeben und solange schlagen, bis die Masse fest ist.
3. Eidotter unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Minuten backen und auskühlen lassen.
6. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Ribisel, Joghurt, Staubzucker und Citrakt dazumischen.
8. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Creme auf den Biskuitboden streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
10. Mit rotem Gelee (Zubereitung laut Packung) glasieren und mit frischen Ribiseln dekorieren.

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Ersetzt Sahne und Gelatine teilweise oder ganz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust



Ribisel-Joghurt-Schnitten

Schokolade-Eierlikör-Torte

(Zutaten für 12 Portionen, 26 cm Ø Springform)



Zutaten

Für den Boden

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- Salz
- 10 ml Sonnenblumenöl
- 15 g Mehl
- 15 g Kakaopulver
- 30 g Maisstärke
- Butter, für die Form

Für das Schokolademousse

- 250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt
- 120 g Haas Zartbitter Kuvertüre, geschmolzen
- 50 g Zucker
- 250 ml Sahne 36% Fett, geschlagen

Für das Eierlikörmousse

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 100 ml Eierlikör
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 150 ml Sahne 36% Fett, geschlagen

Für die Dekorsahne

- 125 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 200 ml Sahne 36% Fett, geschlagen

Zubereitung

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Für den Boden Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Öl einrühren und Mehl-Kakaopulver-Stärke-Mischung unterheben.
3. In die vorbereitete Form füllen, im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen und auskühlen lassen.
4. Für das Schokolademousse ungekühltes QimiQ Classic Natur glatt rühren. Geschmolzene Kuvertüre und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Boden in einen Tortenring legen. Schokolademousse darauf verteilen.
6. Für das Eierlikörmousse ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör und Vanillinzucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Eierlikörmousse auf das Schokolademousse streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
8. Für die Dekorsahne ungekühltes QimiQ Classic Natur und Vanillinzucker glatt rühren. Geschlagene Sahne unterheben.

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Schokolade-Eierlikör-Torte



Erdbeertorte

(Zutaten für 12 Portionen,
26 cm Ø Springform)

Zutaten

- Für den Tortenboden**
- 3 Eiklar
 - Prise Salz
 - 90 g Zucker
 - 3 Eidotter
 - 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
 - 90 g Mehl
 - 1 TL Haas Backpulver

- Für die Creme**
- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
 - 40 g Zucker
 - 2 EL Haas Sicilia Citrakt
 - 250 g Sahne 36% Fett, geschlagen

- Zum Bestreichen**
- 50 g Erdbeermarmelade, passiert

- Für den Belag**
- 750 g Erdbeeren

Zubereitung

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Für den Tortenboden Eiklar mit Salz schaumig schlagen, 45 g Zucker dazugeben und steif schlagen. Eidotter mit 45 g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, über die Eidottermasse sieben, den Eischnee dazugeben und alles locker unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Citrakt dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Boden in einen Tortenring legen und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Etwas Creme darauf verteilen.
5. Ca. 14 Erdbeeren halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite zum Tortenring setzen. Restliche Erdbeeren in der Mitte verteilen. Mit restlicher Creme abdecken.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Tortenring entfernen und beliebig dekorieren.



QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Gelingsicher



Schokolademousse

(Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

- 250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt
- 100 g Haas Zartbitter Kuvertüre, geschmolzen
- 60 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 1 TL Rum
- 250 ml Sahne 36% Fett, geschlagen

Zubereitung

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit geschmolzener Kuvertüre vermengen.
2. Milch, Zucker, Vanillinzucker und Rum dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).



QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Ersetzt rohes Ei teilweise oder ganz
- Ersetzt Sahne teilweise oder ganz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust

Erdbeertorte

Schokolademousse

Kochbuchbestellung

Einfach telefonisch bestellen unter der
kostenlosen Hotline 0800 22 0800



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 Spatel: Besonders
gut geeignet für cremige
Gerichte. Länge: 32 cm
à € 6,90 exkl. Versand

neu!



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

QimiQ Kochbuch Nr. 7

Mit diesem Kochbuch zeigen wir Ihnen kreative
Ideen, wie Sie mit QimiQ das ganze Jahr einfach
& frisch kochen können und damit Ihrer und der
Gesundheit Ihrer Familie Gutes tun! Sie finden
darin Rezepte für jeden Tag die der ganzen Familie
schmecken – aber auch pfiffige Rezepte für
saisonale Festmenüs!

Gewinnspiel, Rezepte und Kochclub auf www.QimiQ.com



Komm auf den Geschmack!

**5x1 trendiger
Haas Einkaufskorb
10x1 Haas Topflappen**



Bitte
ausreichend
frankieren!

Gewinnfrage:

Welches beliebte Haas-Produkt suchen wir?
Vervollständigen Sie bitte das Wort!

Haas V . n i l . i . z . . k . r !

Vorname/Nachname:

Straße/Nr.:

PLZ/Ort:

E-Mail:

Telefon:

Ich bin mit den Teilnahmebedingungen, der elektronischen Erfassung meiner Daten und der etwaigen Zusendung von Informationsmaterial einverstanden. Sämtliche Daten werden vertraulich behandelt.

**Ed. Haas Austria GmbH
Kennwort: QimiQ Kochclub
Eduard-Haas-Straße 25
4050 Traun**



Komm auf den Geschmack!

Einsendeschluss: 31.08.2012. Teilnahmeberechtigt: Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr mit ständigem Wohnsitz in Österreich. Mitarbeiter der QimiQ Handels GmbH und der Ed. Haas Austria GmbH sind nicht teilnahmeberechtigt. Nur vollständig ausgefüllte Teilnahmekarten nehmen an der Verlosung teil. Die Teilnahme über Gewinnspielvereine, -agenturen, -plattformen oder automatisierte Dienste ist ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barablässe. Gewinner werden persönlich verständigt.