



# Die 10 besten Osterrezepte



# Magic Moments mit QimiQ

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.

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment in der Küche!

*Dein QimiQ Team*

## Was ist QimiQ ?



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



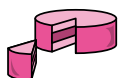
**2** Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.



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



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



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



**6** ... und die pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



**7** Mit QimiQ gelingt es immer!

## Inhalt

**2** Editorial

**3** Was ist QimiQ?

**4** **QimiQ Classic**

**5** LACHSHÄPPCHEN

**7** SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE

**8** GEFÜLLTE OSTEREIER

**9** ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN

**10** **QimiQ Sahne-Basis**

**11** BÄRLAUCHCREMESUPPE

**13** LAMMKOTELETT GRATINIERT  
IN KNOBLAUCHRAHMSAUCE

**15** WEISSER SPARGEL

**16** FRISCHKÄSE-SANDKUCHEN

**17** OSTERNUSSKRANZ

**18** OSTERLAMM





## 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.



## LACHSHÄPPCHEN



PORTIONEN  
**30 Stk.**



SCHWIERIGKEITSGRAD  
**leicht**



MINUTEN  
**5**

### ZUTATEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 150 g** Lachs, geräuchert, fein gehackt
- 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.



## Magic Moment

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



## Magic Moment

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



## SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

mittel



MINUTEN

30

### 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 DIE SCHOKOLADEMOUSSE

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

### FÜR DIE 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 die Schokolademousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
6. Schokolademousse auf dem ausgekühlten Boden verteilen.
7. Für die Eierlikörmousse: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
8. Eierlikörmousse auf der Schokolademousse verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Nach Belieben dekorieren.



## GEFÜLLTE OSTEREIER

8



PORTIONEN  
20 Stk.



SCHWIERIGKEITSGRAD  
leicht



MINUTEN  
15

### ZUTATEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt  
10 Eier  
100 g Frischkäse  
½ TL Estragonseif  
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 restliche Zutaten (außer Eiweiß) dazumischen.
4. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Eiweißhälften dressieren.
5. Mit Speckwürfel und Schnittlauch garniert servieren.



QimiQ Classic

## ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN



PORTIONEN  
12 Stk.



SCHWIERIGKEITSGRAD  
leicht



MINUTEN  
20



### ZUTATEN

#### FÜR DEN BISCUIT

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

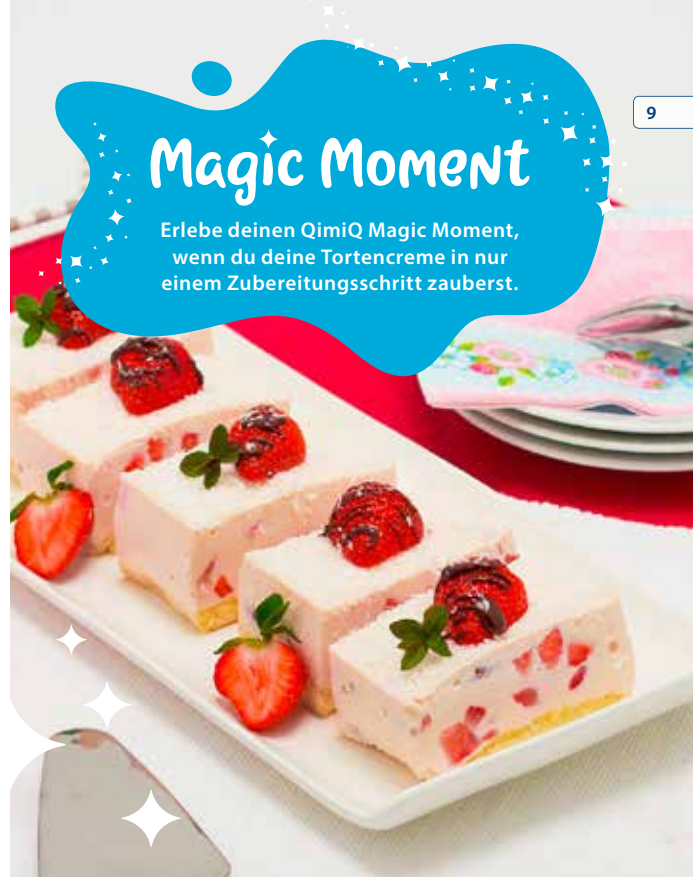
#### FÜR DIE CREME

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 Classic



## zum Kochen & Backen

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen Sahneprodukt aus Salzburg. QimiQ Sahne-Basis eignet sich perfekt zum Kochen und zum Backen.



## BÄRLAUCHCREMESUPPE



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

## Magic Moment

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

### ZUTATEN

- 250 g QimiQ Sahne-Basis
- 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 Sahne-Basis 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.



## Magic Moment

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

# 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 Sahne-Basis
- 60 g Frischkäse
- 40 g Parmesan, gerieben
- 1 TL Senf
- 2 TL Gartenkräuter, frisch, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer

### FÜR DIE SAUCE

- 250 g QimiQ Sahne-Basis
- 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 Bräterückstand 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 Sahne-Basis verfeinern.
6. Die Kräutermasse auf den vorbereiteten Lammkoteletts verteilen, im Griller kurz überbacken und in der Knoblauchrahmsauce servieren.





## Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,  
wenn komplizierte Zubereitungsschritte  
wegfallen.

15

## WEISSER SPARGEL



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



### FÜR DEN SPARGEL

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 1 kg   | weißer Spargel,<br>geschält |
| 1      | Zitrone,<br>Saft davon      |
| 1 TL   | Salz                        |
| 1½ TL  | Zucker                      |
| 125 ml | Weißwein                    |
| 2 EL   | Olivöl                      |

### FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 125 g | QimiQ Sahne-Basis   |
| 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 Spargel ziehen lassen bis er weich ist.
4. Für die Sauce Hollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zu Hälfte einreduzieren lassen.
5. QimiQ Sahne-Basis 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 du die Butter nicht mehr schaumig schlagen musst und dein Kuchen noch besser gelingt.



## FRISCHKÄSE-SANDKUCHEN

16



PORTIONEN

12



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

- 250 g QimiQ Sahne-Basis
- 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 Sahne-Basis, 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.



QimiQ Sahne-Basis

## OSTERNUSSKRANZ

17



PORTIONEN

1 Kranz



SCHWIERIGKEITSGRAD

mittel



MINUTEN

40

### FÜR DEN TEIG

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

1. QimiQ Sahne-Basis mit Staubzucker 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 Sahne-Basis 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.



QimiQ Sahne-Basis





## OSTERLAMM



PORTIONEN

1 Lamm



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

250 g QimiQ Sahne-Basis  
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 Sahne-Basis, 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.



QimiQ Sahne-Basis

jetzt  
bestellen  
**€12<sup>90</sup>**  
exkl. Versand



jetzt  
bestellen  
**€12<sup>90</sup>**  
exkl. Versand

Erlebe deinen

# Magic Moment

mit den Küchenbegleitern  
von QimiQ





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 kostenlosen Rezept-Newsletter an!

Folge uns auf:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef

01/2021

**www.QimiQ.com**