



~ meets ~





Beste Rohstoffe für
höchsten Genuss.

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE



Die besten Rohstoffe und ein hohes Qualitätsbewusstsein sind die Grundlage für QimiQ, die weltweit einzigartige Sahne-Basis. Für die Herstellung der hochwertigen QimiQ Produkte wird ausschließlich frische Milch in höchster Qualität verwendet.

Das Salzburger Land ist geprägt von einer einzigartigen Naturlandschaft. Engagierte Bäuerinnen und Bauern sorgen für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Almen und Wiesen. So kommen die Kühe in den Genuss von saftigen Wiesengräsern und würzigen Almkräutern. Diese Kühe liefern die frische Milch, die in unsere QimiQ Produkte fließt. Die Leidenschaft fürs Kochen und Backen, die jahrelange Erfahrung eines Familienunternehmens und die herausragende Qualität – das alles macht den Erfolg von QimiQ aus.

Viel Spaß beim Nachkochen und höchsten Genuss wünscht Ihnen

Ihr QimiQ Team



Einfach TEIGVERLIEBT

Bei Gerichten wie Mandeltarte, mit Feta und Spinat gefüllte Blätterteigtaschen oder BBQ Fleischstrudel wirst du neugierig? Perfekt! Dann wird dir dieses Rezeptheft besonders gut gefallen. Denn es steckt voller Köstlichkeiten.

Frischteige sind für uns nicht nur die Basis für tolle Gerichte, sondern auch unsere Leidenschaft. Mit Tante Fanny gelingen Gerichte von klassisch herzhaft bis vegetarisch und vegan. Alle Tante Fanny Frischteige sind frei von Farbstoffen, gehärteten Fetten sowie Geschmacksverstärkern.



Verschiedene Rezepthefte kannst Du **GRATIS** auf www.tantefanny.at bestellen oder downloaden.

Weiterführende Infos und noch mehr Rezeptideen findest Du auch unter:
www.tantefanny.at



/tantefanny



/tantefannyteige



21 VANILLECREMESCHNITTEN



23 ZITRONENTARTE MIT MASCARPONECREME

~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Vorstellung Tante Fanny
- 5 Was ist QimiQ
- 6 QimiQ Classic
- 7 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 8 QimiQ Saucenbasis
- 9 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 10 Mit Feta und Spinat gefüllte Blätterteigtaschen
- 11 Französischer Kartoffelkuchen

- 12 BBQ Fleischstrudel
- 13 Quiche Lorraine
- 14 Salami-Pizza
- 16 Knuspertartelettes
- 17 Pizza-Käse-Stangerl
- 18 Frischkäse-Mandel-Tarte
- 19 Apfelstrudel mit Vanillesauce
- 20 Topfenstrudel
- 21 Vanillecremeschnitten
- 22 Milchrahmstrudel
- 23 Zitronentarte mit Mascarponecreme

Was ist QimiQ?



QimiQ CLASSIC



Für die süße & pikante Küche



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Einfach, gelingsicher und weltweit einzigartig. QimiQ Classic eignet sich perfekt für die kalte süße und pikante Küche. Mit dem natürlichen Sahneprodukt gelingen Dressings, Dips, Terrinen, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen garantiert. QimiQ Classic besteht aus 99 % österreichischer Sahne (15 % Fett) und 1 % hochwertiger Speisegelatine.

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



Wie verwende ich

QimiQ CLASSIC



QimiQ SAUCENBASIS



Für die **warme Küche**
und zum **Backen**



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Zaubern Sie im Handumdrehen cremige Suppen, Saucen oder Übergüsse für Gratins oder Tartes. QimiQ Saucenbasis ist das weltweit einzigartige Produkt mit Gelinggarantie, das sich sowohl zum Kochen als auch zum Backen perfekt eignet. QimiQ Saucenbasis besteht aus 97 % österreichischer Sahne und 3 % Stärke. So einfach war es noch nie, wie ein Profi zu kochen.

Vorteile

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



Wie verwende ich

QimiQ SAUCENBASIS





Tipp

Statt Spinat
kann auch Rucola
verwendet werden.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

MIT FETA UND SPINAT GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Saucenbasis	60 g	Pinienkerne, geröstet
1	rote Zwiebel		Salz
60 g	Butter		Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
400 g	Feta, gewürfelt		Ei, zum Bestreichen
180 g	Blattspinat, blanchiert, gehackt		
80 g	getrocknete Tomaten, gehackt		

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: Zwiebel in Butter anschwitzen und die restlichen Zutaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Blätterteig in 20 Quadrate schneiden, mit Ei bestreichen und die Füllung daraufsetzen. Einschlagen, nochmals mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 – 15 Minuten backen.

FRANZÖSISCHER KARTOFFELKUCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN, 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

2 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig mit Butter 270 g

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Saucenbasis		Salz und Pfeffer
500 g	Kartoffeln, geschält		Muskatnuss
2	Zwiebeln, in Streifen geschnitten	3	Eier
100 g	Frühstücksspeck, gewürfelt	1 EL	Petersilie, frisch, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt	2 EL	Estragon, frisch, fein gehackt
100 g	Butter		Butter, für die Form
		1	Ei, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Kartoffeln in feine Scheiben hobeln (nicht wässern).
3. Mit Zwiebeln, Speck und Knoblauch in Butter dünsten, bis die Kartoffeln halb gegart sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und leicht auskühlen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis, Eier, Petersilie und Estragon mit den Kartoffeln vermischen und abschmecken.
5. Einen Teig in eine befettete Form legen und über den Rand hängen lassen.
6. Kartoffeln einfüllen und mit dem zweiten Teig verschließen. Restlichen Teig abschneiden und zur Dekoration verwenden. Mit Ei bestreichen und in der Mitte ein kleines Loch ausstechen, damit der Dampf entweichen kann.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).



40 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
mittel

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Die Hälfte der Kartoffeln
mit Süßkartoffeln ersetzen.



Partysnack



Tipp

Anstelle des Dinkel-Blätterteiges kann auch Frischer Blätterteig 270 g oder Frischer Blätterteig mit Butter verwendet werden.

Zu dem Strudel passt hervorragend ein würziger Dip, eine BBQ-Sauce oder ein knackiger Salat.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



BBQ-FLEISCHSTRUDEL

ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL

- 1 Pkg.** Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g
1 Ei, zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

- | | |
|--|--|
| 125 g QimiQ Saucenbasis | 1 TL Senf |
| 400 g Rinderfaschiertes | 1 Msp. Petersilie, fein gehackt |
| 1 rote Zwiebel, klein gewürfelt | 1/2 rote Paprikaschote, klein gewürfelt |
| 1 Knoblauchzehe, fein gehackt | 1 Msp. Chilipulver |
| 4 EL BBQ-Sauce | 180 g Reibkäse |
| | 1 Ei |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Blätterteig in gleich große Dreiecke schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech leicht überlappend im Kreis auflegen, sodass die Spitzen nach außen zeigen.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
4. Füllung auf dem Blätterteigkreis verteilen, die Ecken mit Ei bestreichen und nach innen einschlagen. Noch einmal mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

QUICHE LORRAINE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN, 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

- 1 Pkg.** Tante Fanny Frischer Quiche- & Tarteteig 300 g

FÜR DIE FÜLLUNG

- | | |
|--|--|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 60 g Butter |
| 3 Zwiebeln, fein gehackt | 4 Eier |
| 200 g Speck, durchwachsen, fein gehackt | Salz und Pfeffer |
| 1 Stange Lauch, fein geschnitten | Oregano, fein gehackt |
| 1 rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten | 100 g Bergkäse 45 % Fett, fein gerieben |

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt knusprig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und mit dem mitgerollten Backpapier in eine Form geben.
2. Für die Füllung: Zwiebeln, Speck, Lauch und Paprika in Butter anbraten und auf dem Teig verteilen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eiern und Gewürzen gut vermischen und über das Gemüse gießen.
4. Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

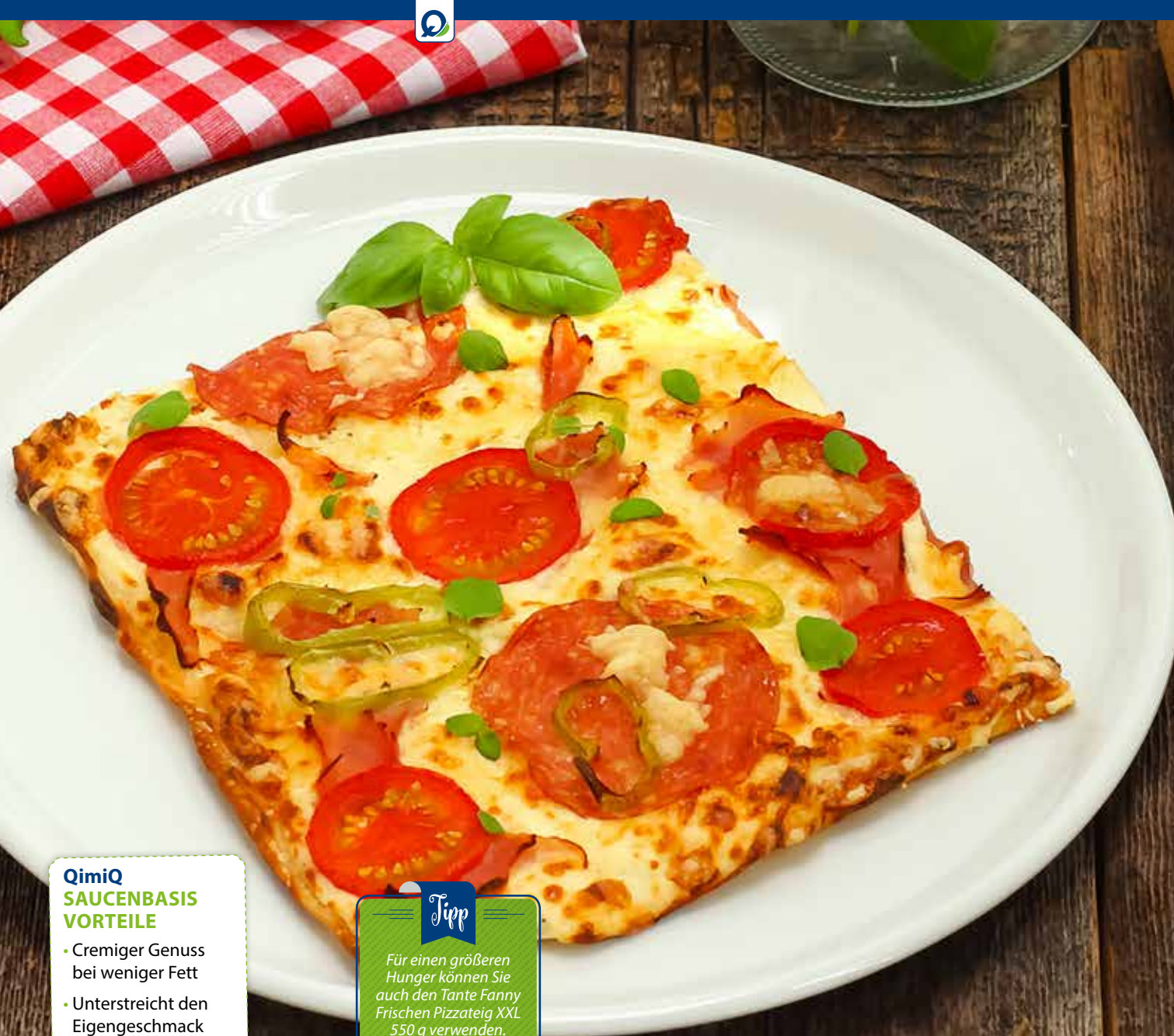
Tipp

Statt Bergkäse kann auch Blauschimmelpilz verwendet werden.



würzig-pikant





QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung

Tipp

Für einen größeren Hunger können Sie auch den Tante Fanny Frischen Pizzateig XXL 550 g verwenden.



SALAMI-PIZZA

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

- 1 Pkg.** Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g (alternativ: Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig)
- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1 Pkg.** Frischkäse
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- 100 g** Pizzakäse, gerieben
- 1** grüne Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- 2** Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 80 g** Salami, in feine Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Teig mitsamt dem Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen, Creme gleichmäßig aufstreichen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Pizza anschließend mit Paprika, Tomaten und Salami belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Pizza mit frischem Basilikum garnieren.





knusprig fein

Tipp

Statt Camembert kann Schafskäse verwendet werden.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



MIT BROKKOLI UND CAMEMBERT GEFÜLLTE KNUSPERTARTELETES

ZUTATEN FÜR 8 TARTELETTE-FÖRMCHEN 10 CM Ø

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Mürbteig 300 g

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Saucenbasis		Salz
50 g	Butter, geschmolzen		Pfeffer schwarz, gemahlen
100 g	Topfen / Quark 20 % Fett		Muskatnuss, gemahlen
2	Eigelb	400 g	Brokkoliröschen
1	Ei	1	Camembert 70 % Fett, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Teig entrollen, 1 Mal der Länge nach und 3 Mal der Breite nach teilen, sodass 8 Rechtecke entstehen. Die Teigecken in die befetteten Formen legen (bei beschichteten Formen entfällt das Befetten) und etwas andrücken.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Topfen, Eigelb, Ei und Gewürzen glatt rühren.
4. Brokkoliröschen und Camembert in den Teigschalen verteilen und mit dem Überguss übergießen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.



PIZZA-KÄSE-STANGERL

ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

- | | |
|---|---|
| 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g | ½ rote Paprikaschote, klein gewürfelt |
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 100 g Frühstücksspeck, klein gewürfelt |
| 350 g Cheddar, gerieben | Salz und Pfeffer |
| 1 EL Olivenöl | |
| 1 TL Paprikapulver, mild | |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Teig halbieren und die Mischung auf einer Hälfte verteilen. Zweite Hälfte daraufsetzen, der Länge nach in Bahnen schneiden und eindrehen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



Tipp

Stangerl vor dem Backen mit geriebenem Parmesan bestreuen.



extra knusprig

cremig-fein



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit dem überstehenden Teig den Rand verstärken oder Kekse ausstechen, ev. mit Staubzucker bestreuen und backen.

FRISCHKÄSE-MANDEL-TARTE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN, 1 TARTEFORM, 22 cm Ø

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Quiche- & Tarteteig 300 g
(alternativ: Tante Fanny Frischer, Süßer Mürbteig)

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Saucenbasis	20 g Vanillezucker
500 g Frischkäse	1 Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
5 Eier	60 g Mandelblättchen
160 g Zucker	

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig lt. Verpackungsanleitung vorbereiten. Mit dem mitgerollten Backpapier in eine Form geben.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale gut vermischen.
3. Die Füllung auf den Tarteboden gießen, Mandelblättchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 – 40 Minuten backen.
4. Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.



APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

2 Pkg. Tante Fanny Gezogener Strudelteig 120 g
20 g Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

1000 g Äpfel, in Scheiben geschnitten	60 g Rosinen
1 Zitrone, Saft davon	1 EL Rum
100 g Zucker	1 Prise Zimt
2 EL Vanillezucker	50 g Butter

FÜR DIE NUSSBRÖSEL

60 g Semmelbrösel, geröstet **40 g** Haselnüsse, gerieben

FÜR DIE VANILLESAUCE

125 g QimiQ Classic Vanille	1 Vanilleschote, Mark davon
250 g QimiQ Saucenbasis	4 Eigelb
50 g Zucker	
2 cl Rum	

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: Äpfel mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker, Rosinen, Rum und Zimt vermischen. Butter schmelzen lassen, Apfelmischung dazumischen und kurz dünsten. Auskühlen lassen.
3. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, übereinander legen. Füllung auf dem unteren Drittel verteilen, Strudel einrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Strudeln mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
5. Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
6. Apfelstrudel mit Staubzucker bestreuen und mit der Vanillesauce servieren.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich#

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Zutaten kalt verrühren, erhitzen, fertig



30 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Tipp

Apfelstrudel schmeckt am besten, wenn er ofenwarm serviert wird.





traditionell



Tipp

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



TOPFENSTRUDEL

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

- 2 Pkg.** Tante Fanny Gezogener Strudelteig 120 g
Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

- | | |
|--------------------------------|---|
| 125 g QimiQ Saucenbasis | 25 g Vanillepuddingpulver |
| 750 g Magertopfen | ½ Zitrone, fein geriebene Schale |
| 150 g Staubzucker | 1 Prise Salz |
| 1 Pkg. Vanillezucker | 3 Eiweiß |
| 3 Eigelb | |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Topfen, Staubzucker, Vanillezucker, Eigelb, Vanillepuddingpulver, Zitronenschale und Salz gut vermischen.
3. Eiweiß steif schlagen und unter die QimiQ Mischung heben.
4. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, übereinander legen. Füllung auf dem unteren Drittel verteilen, Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Noch einmal mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.



VANILLECREMESNITTEN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 1 Pkg.** Tante Fanny Frischer Blätterteig mit Butter 270 g
(alternativ: Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g)

FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
80 g Zucker
250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Tante Fanny Frischer Blätterteig lt. Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazumischen, geschlagenen Schlagobers unterheben.
4. Creme auf die Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der 2. Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
5. Vor dem Servieren die Cremeschnitte in Stücke schneiden.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



raffiniert

Tipp

Mit Zuckerglasur glasieren.



unwiderstehlich

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Kann mit Rosinen verfeinert werden.



MILCHRAHMSTRUDEL

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

- 2 Pkg.** Tante Fanny Gezogener Strudelteig 120 g
Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
400 g Topfen 20 % Fett
250 g Sauerrahm 15 % Fett
80 g Butter, geschmolzen
6 Eigelb
130 g Zucker

- ½ Pkg.** Vanillezucker
½ Zitrone, fein geriebene Schale
4 Eiweiß
1 Prise Salz

FÜR DEN ÜBERGUSS

- 3** Eier
250 ml Milch
20 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Topfen, geschmolzener Butter, Eigelb, 100 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale gut vermischen.
3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und unterheben.
4. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, auf einem Geschirrtuch übereinander legen. Zusammen mit dem Tuch in eine Kastenform geben.
5. Füllung einfüllen, Strudel einrollen und mit dem Geschirrtuch in eine Auflaufform stürzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Für den Überguß: Alle Zutaten zusammen glatt rühren, über dem Strudel verteilen und weitere 20 Minuten backen.



ZITRONENTARTE MIT MASCARPONECREME

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 24 cm Ø

- 1 Pkg.** Tante Fanny Frischer Quiche- & Tarteteig 300 g

FÜR DIE ZITRONENCREME

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
160 ml Zitronensaft
1 Zitrone, fein geriebene Schale
200 g Butter
120 g Zucker
3 Eier

FÜR DIE MASCARPONECREME

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
125 g Mascarpone
125 ml Milch
80 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Amaretto
250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, mit dem mitgerollten Backpapier in eine Form geben und bei 170 °C ca. 10 Minuten blind backen.*
2. Für die Zitronencreme: Ungekühltes QimiQ Classic, Zitronensaft und -schale, Butter und Zucker zusammen aufkochen.
3. Eier verquirlen, zur Masse geben und zur Rose abziehen.[#] Leicht auskühlen lassen, auf den Mürbteig gießen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für die Mascarponecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Milch, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
5. Die Mascarponecreme über der Zitronencreme verteilen.
6. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

* Teig in eine Form geben, mit Backpapier auslegen und mit Reis oder Erbsen befüllen. Nach dem Backen alles herausnehmen.

[#] Dazu wird die Flüssigkeit unter ständiger Bewegung langsam und gleichmäßig erhitzt, bis der Temperaturbereich der optimalen Bindung und damit die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist. Für die Probe: Mit einem Kochlöffel in die Masse fahren und darauf pusten. Wenn ein wellen- oder kringelartiges Muster (das an eine Rose erinnert) entsteht, ist es gelungen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit frischen Beeren und Minze dekorieren.



Genuss- & Wellnessurlaub am Wörthersee gewinnen!

Gewinnen Sie **1 Genuss- & Wellnessurlaub** (3 Nächte) für 2 Personen inkl. vitalem Frühstücksbuffet und 4-Gang Gourmet Wahlmenü am Abend im **Werzer's Hotel Resort Pörtschach****S** direkt am **Wörthersee**. Genießen Sie einen Urlaub voller Luxus: Es erwarten Sie 3 Restaurants mit Seeblick, ein 2.000 m² großer Panorama-Spa mit beheiztem Indoor- und Outdoorpool im See sowie eine wunderschöne Gartenanlage mit flachem Ufer zum See!

Die Region Wörthersee sorgt mit abwechslungsreichen Sport- und Ausflugsmöglichkeiten für unvergesslich schöne Eindrücke!



Nähere Informationen zum
Werzer's Hotel Resort
Pörtschach****S
finden Sie unter
www.resort.werzers.at

**JETZT
MITSPIELEN
UND
GEWINNEN!**

Informationen und Teilnahme zum Gewinnspiel finden
Sie auf www.QimiQ.com oder auf [f /QimiQWorld](https://www.facebook.com/QimiQWorld)



**JETZT
NEU**

Das QimiQ 1x1 Kochbuch

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

Melden Sie sich gleich
heute noch auf www.QimiQ.com
zum Rezept-Newsletter an!

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



QimiQ Handels GmbH

Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43 (0)6229 / 34 83 34 • F +43 (0)6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

FOLGEN SIE UNS AUF:

[f /QimiQWorld](https://www.facebook.com/QimiQWorld) [YouTube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)