



Lust am Kochen.
Freude am Genuss.



DIE ERSTE SAHNE-BASIS



QimiQ CLASSIC

- 5 SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS
- 6 COCKTAIL-DIP-SAUCE MIT KARTOFFEL WEDGES
- 7 LEBKUCHENTIRAMISU
- 8 MASCARPONE-MARONICREME-TORTE
- 9 EIERLIKÖR

QimiQ SAUCENBASIS

- 11 KÜRBISCREMESUPPE
- 12 GEMÜSE-RAHM-SPAGHETTI
- 13 QUICHE LORRAINE
- 14 MARMORKUCHEN
- 15 ZIMT-MANDEL-TARTE

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

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 Bauern und Bäuerinnen 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



Wussten Sie?
QimiQ ist die
Abkürzung für
„quick milk“.

Der QimiQ-Chef empfiehlt:

QimiQ CLASSIC

für die pikante & süße Küche

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

QimiQ SAUCENBASIS

für die warme Küche

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.

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

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



QimiQ CLASSIC

für die pikante &
süße Küche



SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE TARTARE

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 60 ml** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Estragonsenf
- 1/2** Zitrone, Saft davon
- 50 g** Essiggurken, fein gehackt
- 10 g** Kapern, fein gehackt
- 10 g** Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE GEBACKENEN CHAMPIGNONS

- 1 kg** Champignons
- Salz und Pfeffer
- 100 g** Mehl
- 2** Eier
- 150 g** Semmelbrösel
- 1/2** Zitrone, Saft davon
- Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

- Für die Sauce Tartare: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren.
- Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die gebackenen Champignons: Champignons putzen, würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Mehl, Eier und Brösel panieren und in Öl frittieren.
- Die gebackenen Champignons mit der Sauce Tartare servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig
- Keine Mayo notwendig



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Statt Sonnenblumenöl
kann auch Olivenöl
verwendet werden.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Keine Mayonnaise notwendig



Tipp

Um der Sauce eine besondere Note zu verleihen etwas Chili oder Barbecue Sauce untermischen.

COCKTAIL-DIP-SAUCE MIT KARTOFFEL WEDGES

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 60 ml** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Estragonsenf
- 1/2** Zitrone, Saft davon
- 80 g** Tomatenketchup
- 2 TL** Dijon Senf
- 2 cl** Weinbrand, optional
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- 1/2** Rote Paprikaschote, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für die Dip-Sauce: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
4. Kartoffeln in grobe Spalten schneiden und mit Olivenöl und Gewürzen mischen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.



FÜR DIE KARTOFFEL WEDGES

- 500 g** Kartoffeln
- 60 ml** Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin

LEBKUCHENTIRAMISU

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 150 g** Mascarpone
- 3 EL** Honig
- 1 Msp.** Lebkuchengewürz
- 2 TL** Vanillezucker
- 100 g** Nougat, geschmolzen
- 200 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE BISKOTTEN

- 30** Biskotten/ Löffelbiskuits
- 150 ml** Milch, kalt
- Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Honig, Lebkuchengewürz, Vanillezucker und Nougat dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten mit Milch benetzen und mit der Creme schichtweise in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren stürzen, Folie entfernen und mit Kakaopulver bestäuben. Portionieren und nach Belieben dekorieren.



Tipp

Statt Honig kann auch Ahornsirup verwendet werden.





MASCARPONE-MARONICREME-TORTE

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

ZUTATEN FÜR 1 RING (Ø 26 CM)

30 Biskotten/Löffelbiskuits	1 Pkg. Vanillezucker
500 g QimiQ Classic, ungekühlt	1 Orange, Saft und fein geriebene Schale
250 g Mascarpone	Milch
250 g Sahne 36 % Fett, geschlagen	100 g Kastanienreis / Maronipüree
120 g Zucker	1 EL Staubzucker
	1 TL Rum
	1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Orangensaft und Orangenzeste dazugeben und gut vermischen. Die geschlagene Sahne unterheben.
2. Das Maronipüree mit Staubzucker, Rum und Zimt vermischen.
3. Die Biskotten halbieren. Den Tortenring auf ein Blech geben, mit Biskotten auslegen und mit etwas Milch bepinseln.
4. Etwas von der Creme darauf geben und mit den restlichen Biskotten den Rand auskleiden.
5. Aus dem Maronipüree kleine Kugeln formen und auf der Creme verteilen. Die restliche Creme daraufgeben und glatt streichen.
6. Die Torte mindestens 4 Stunden kühlen.



Tipp

Als Dekoration kann noch etwas Kastanienreis auf der Torte verteilt werden. Anschließend mit Staubzucker bestäuben.

EIERLIKÖR

ZUTATEN

250 g	QimiQ Classic Vanille
1 Liter	Milch
600 g	Zucker
500 ml	Weinbrand
8	Eigelb

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic Vanille mit Milch, Zucker und Weinbrand aufkochen.
2. Vom Herd nehmen und das Eigelb zügig unterrühren.
3. Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.



Tipp

Gekühlt ist der Eierlikör 2 Monate haltbar.



QimiQ SAUCENBASIS



für die warme Küche



KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	1/8 l	Weißwein
1	Zwiebel, fein geschnitten	1/2 l	Klare Gemüsesuppe
1/2	Rote Paprikaschote, gewürfelt		Salz und Pfeffer
80 g	Butter		Muskatnuss, gerieben
400 g	Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt		

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Paprika in Butter anrösten.
2. Kürbis dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen.
3. Mit Gemüsesuppe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Suppe mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.





GEMÜSE-RAHM-SPAGHETTI

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



Tipp

Statt Spaghetti können auch Gnocchi verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Spaghetti

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Saucenbasis

2 EL Olivenöl

1/2 Rote Zwiebel, klein gewürfelt

3 Karotten, in feine Streifen geschnitten

150 g Champignons, blättrig geschnitten

1/2 Lauchstange

1/8 l Weißwein

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebeln und Gemüse in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen.
4. Abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.
5. Spaghetti mit Gemüsesauce anrichten.



QUICHE LORRAINE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 22 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BODEN

1 Quicheteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Saucenbasis

3 Zwiebeln, fein gehackt

200 g Speck, durchwachsen, fein gehackt

60 g Butter

1 Stange Lauch, fein geschnitten

1 Rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten

4 Eier

Salz und Pfeffer
Oregano, fein gehackt

100 g Bergkäse 45 % Fett, fein gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Quicheteig auslegen.
3. Für die Füllung Zwiebeln, Speck, Lauch und Paprika in Butter anbraten und auf dem Teig verteilen.
4. QimiQ Saucenbasis mit Eiern und Gewürzen gut vermischen und über das Gemüse gießen.
5. Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Statt Bergkäse kann auch Schafs- oder Blauschimmelkäse verwendet werden.





MARMORKUCHEN

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Kuchen bleibt länger saftig
- Flaumige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Kann mit Schokoladenglasur überzogen werden.

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

250 g QimiQ Saucenbasis	5 Eigelb
220 g Butter, zerlassen	5 Eiweiß
220 g Zucker	250 g Mehl, glatt
1 Pkg. Vanillezucker	½ Pkg. Backpulver
1 Prise Salz	25 g Kakaopulver
	Butter für die Backform
	Mehl für die Backform

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, zerlassene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen (Stabmixer).
3. Eiklar mit dem Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ-Masse rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Abwechselnd den hellen und dunklen Teig in eine vorbereitete Form einfüllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen.



ZIMT-MANDEL-TARTE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN, 1 TARTEFORM

FÜR DEN MÜRBEITEIG

300 g Mehl	5 Eier
200 g Kristallzucker	160 g Kristallzucker
100 g Butter, weich	1 Pkg. Vanillezucker
3 Eier	1 Orange, Saft und fein geriebene Schale
Prise Salz	60 g Mandelblätter

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Saucenbasis	2 Msp. Zimt, gemahlen
500 g Frischkäse	

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Mehl mit Zucker, Butter, Eiern und Salz zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Teig dünn ausrollen, in die Tarteform geben und gut andrücken.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillezucker, Orangensaft, Orangenschale und Zimt gut vermischen.
4. Die Füllung auf den Tarteboden gießen, Mandelblätter darauf verteilen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.
5. Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

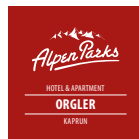
Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.



Aktivurlaub im AlpenParks Hotel & Apartment Orgler Kaprun zu gewinnen!

Gewinnen Sie **1 Aktivurlaub** (3 Nächte) für 2 Personen inkl. Halbpension im NEU eröffneten **AlpenParks Hotel & Apartment Orgler Kaprun**.

Luxus und Komfort stehen im **AlpenParks Hotel & Apartment Orgler Kaprun** an oberster Stelle. Moderne Architektur mit traditionellem alpinen Flair bildet die Basis des unvergleichlichen Wohlfühlambientes. Das hauseigene Restaurant mit Sonnenterrasse verwöhnt morgens mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, mittags und abends werden regionale und internationale Schmankerl serviert.



Nähere Informationen zum AlpenParks Hotel & Apartment Orgler Kaprun finden Sie unter www.alpenparks.at

**JETZT
TEILNEHMEN
UND
GEWINNEN!**

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



QimiQ® KOCHBÜCHER

**EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN**

QimiQ Kochbuch Nr. 1



**DIE MODERNE
KLASSISCHE KÜCHE**

QimiQ Kochbuch Nr. 2



**KOCH
DICH FIT**

QimiQ Kochbuch Nr. 4



**FRISCHE KÜCHE –
NATÜRLICH & LEICHT**

QimiQ Kochbuch Nr. 7



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

**JETZT
BESTELLEN**

€ 9,90

per Kochbuch
exkl. Versand

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



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