



Lust am Kochen.
Freude am Genuss.



So schmeckt der Frühling!



DIE ERSTE SAHNE-BASIS

QimiQ CLASSIC

- LEICHTER FRÜHLINGSGEMÜSE-SALAT MIT RÄUCHERLACHS 5
- ERDBEER-JOGHURT-TORTE 6
- NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTENCREME 7
- FROZEN BANANEN-JOGHURT MIT KOKOS 8
- ERDBEER-FRISCHKÄSE-KUCHEN IM GLAS 9

QimiQ SAUCENBASIS

- 11 KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE
- 12 SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF SPARGELRAHMFRAGOUT
- 13 MIT BROKKOLI UND CAMEMBERT GEFÜLLTE KNUSPERTARTELETTES
- 14 ÜBERBACKENE SPARGELRÖLLCHEN
- 15 APFEL-NUSSKUCHEN

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 SalzburgerLand ist geprägt von einer einzigartigen Naturlandschaft. Engagierte Bauern und Bäuerinnen sorgen für eine nachhaltige Bewirt-

schaffung 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, jahrelange Erfahrung und herausragende Qualität - das alles macht den Erfolg von QimiQ aus.

Ihr QimiQ-Team



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 Grätins 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





LEICHTER FRÜHLINGS-GEMÜSE-SALAT MIT RÄUCHERLACHS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g	Kohlrabi
150 g	Grüne Erbsen
1/2 Bund	Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
120 g	Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

FÜR DAS DRESSING

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
2 EL	Olivenöl
1/2 Bund	Dill, fein gehackt
	Saft einer 1/2 Orange
	Salz
	Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Kohlrabi schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Auskühlen lassen.
2. Für das Dressing: ungekühltes QimiQ Classic glattrühren. Olivenöl, Gewürze und Orangensaft dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
3. Gemüse, Frühlingszwiebeln, Dill und Räucherlachs untermischen und mit frischem Dill servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressing bleibt am Salat haften
- Einfache und schnelle Zubereitung



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



Statt Dill frischen
Koriander
verwenden.

Für einen intensiveren
Geschmack,
geriebenen Käse
dazu geben.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Statt griechischem Joghurt Topfen verwenden.

Creme mit frisch abgeriebener Limette verfeinern.

ERDBEER-JOGHURT-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTE 26 cm Ø

- 1 Biskuit-Tortenboden
Ø 26 cm
- 250 g Erdbeeren

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Griechischer Joghurt
- 80 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glatrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und mit den Erdbeeren garnieren.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen.
4. Nach Belieben mit Tortengelee glacieren.



NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTENCREME

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 cm Ø

FÜR DEN BECHERKUCHEN

- 1 Becher Sauerrahm 15 % Fett
- 1 Becher Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Becher Nüsse, gerieben
- 1/4 Becher Kakaopulver
- 3 Eier
- 1/2 Becher Pflanzenöl

FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 120 g Zucker
- 150 g Mascarpone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen
- Saft und feingeriebene Schale von 2 Limetten
- Beerenfrüchte, frisch, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
2. Für den Becherkuchen: alle Zutaten gut vermischen und in eine befettete, mit Mehl ausgestäubte Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 - 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Den Kuchen in 3 Lagen schneiden.
4. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glattrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Einen Tortenboden mit einem Drittel der Creme bestreichen, den zweiten Tortenboden darauflegen und den Vorgang wiederholen. Den dritten Tortenboden darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen.
6. Mit frischen Beeren dekorieren. Mindestens 4 Stunden kühlen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



40 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



Statt QimiQ Classic kann QimiQ Classic Vanille verwendet werden.

Nüsse durch Kokosflocken ersetzen.





QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



Kokosmilch kann durch Buttermilch ersetzt werden.
Statt Naturjoghurt griechischen Joghurt verwenden.

FROZEN BANANEN- JOGHURT MIT KOKOS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt	200 g	Bananen
250 g	Naturjoghurt	50 g	Kokosmilch
80 g	Kristallzucker		

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Joghurt und Zucker dazugeben und gut verrühren.
2. Die Mischung in eine Terrinen- oder Muffinform gießen und ca. 4-6 Stunden einfrieren.
3. Die gefrorene Masse in Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Bananen und Kokosmilch dazugeben und kurz auf höchster Stufe mixen.
4. In Gläser abfüllen und garnieren.



ERDBEER-FRISCHKÄSE-KUCHEN IM GLAS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt	80 g	Zucker
150 g	Frischkäse	100 g	Butterkekse
125 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen	250 g	Erdbeeren
40 ml	Milch		Saft und feingeriebene Schale von 1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Butterkekse grob zerbröseln und als Boden in Gläser geben.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glattrühren. Frischkäse, Milch, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.
Creme und Erdbeeren abwechselnd in die Gläser füllen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Echte Sahne – beste Qualität
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Creme mit etwas Kokoslikör verfeinern.

Alternativ zu Frischkäse Topfen verwenden.



QimiQ SAUCENBASIS



für die *warme* Küche





KAROTTEN-INGWER- RAHMSUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	100 ml	Weißwein
1	Zwiebel, gehackt	400 ml	Gemüsebrühe
250 g	Karotten, geschält, geschnitten	1 EL	Weißer Balsamico Essig
10 g	Ingwerknolle, geschält, geschnitten		Salz
80 g	Butter		Pfeffer
		1 EL	Zucker
			Saft einer 1/2 Orange

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Mit Orangensaft, Weißwein, Gemüsebrühe und Essig aufgießen. Würzen und kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Suppe aufmixen und passieren.

QimiQ SAUCEN- BASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



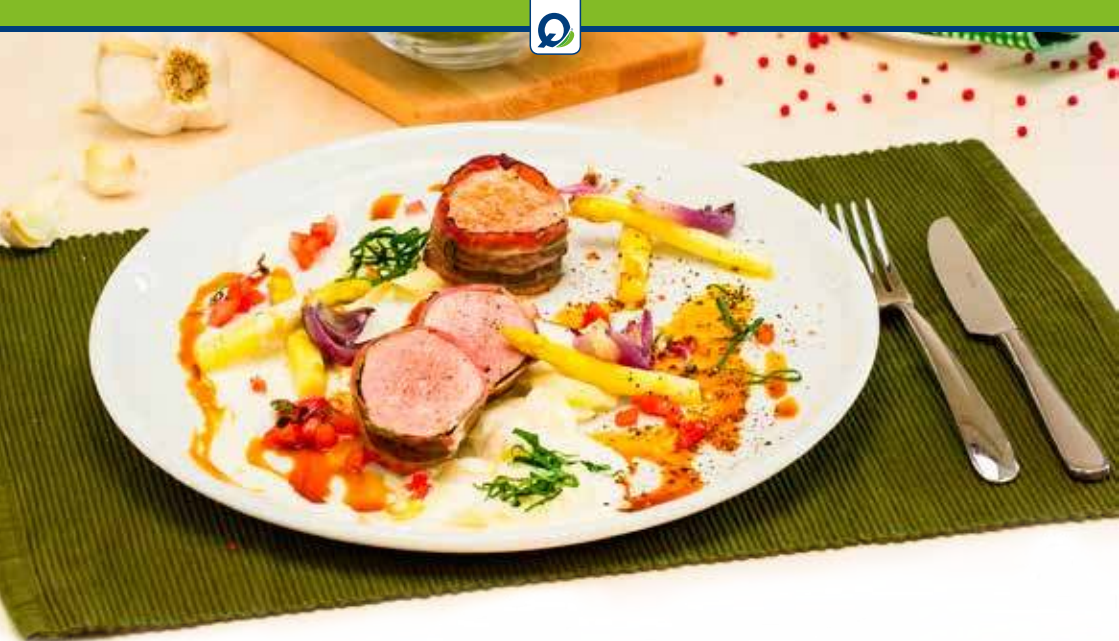
20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Suppe mit frisch gehacktem Koriander verfeinern.

Anstelle von Balsamico Essig kann Weisweinessig verwendet werden.





SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF SPARGELRAHM-RAGOUT

QimiQ SAUCEN-BASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne – beste Qualität



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



Das Ragout kann mit frischer Petersilie oder Bärlauch verfeinert und mit Tomatenwürfeln garniert werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 8** Schweinsmedaillons, ca. 600 g
- 8** Speckscheiben, durchwachsen
- 60 ml** Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS SPARGEL-RAHM-RAGOUT

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 500 g** Weißer Spargel, geschält
- 40 g** Butter
- 1/8 Liter** Weißwein
- Saft von einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer schwarz, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelrahmragout: Spargel in kleine Stücke schneiden und in Butter leicht anbraten. Mit Weißwein aufgießen und etwas einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis, Zitronensaft und Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die Schweinemedallions in Speck einwickeln und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Anschließend im Ofen bei 180° C (Umluft) ca. 7 Minuten fertig garen.
4. Die Schweinemedallions auf dem Spargelrahmragout anrichten und servieren.



MIT BROKKOLI UND CAMEMBERT GEFÜLLTE KNUSPERTARTELETTES

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

270 g Tante Fanny frischer Mürbteig
(1 Packung)

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Saucenbasis

50 g Butter, flüssig

100 g Topfen / Quark
20 % Fett

2 Eigelb

1 Vollei

Salz

Pfeffer schwarz, gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

400 g Brokkoliröschen

1 Camembert 70% Fett, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit flüssiger Butter, Topfen, Eigelb, Vollei und Gewürzen glatt rühren.
2. Aus dem Teig Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und die eingefetteten Muffinformen damit auslegen.
3. Brokkoliröschen und Camembert darin verteilen.
Mit dem Überguss übergießen.
4. Im Backofen bei 180° C ca. 15 Minuten backen.

QimiQ SAUCEN- BASIS VORTEILE

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



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



Zu einem frischen
Gartensalat servieren.

Anstelle von Brokkoli
kann Blumenkohl
verwendet werden.





ÜBERBACKENE SPARGELRÖLLCHEN

QimiQ SAUCEN-BASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Gratiniermasse mit frisch gehackten Gartenkräutern verfeinern.

Statt Parmesan Bergkäse verwenden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | | | |
|--------------|--|--------------|--------------------|
| 250 g | QimiQ Saucenbasis | 130 g | Frischkäse |
| 8 | Weißer Spargelstangen, geschält, gekocht | 60 g | Parmesan, gerieben |
| 8 | Schinkenscheiben à ca. 15 g | | Salz und Pfeffer |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Spargelstangen halbieren. Jeweils 2 Hälften auf eine Schinkenscheibe legen und einrollen.
3. Spargelröllchen in eine feuerfeste, befettete Form legen.
4. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse und Parmesan verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Sauce über die Spargelröllchen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.





APFEL-NUSSKUCHEN

ZUTATEN FÜR EINE 26 cm Ø KUCHENFORM

250 g	QimiQ Saucenbasis	1/2 Pkg.	Backpulver
150 g	Butter, zerlassen	200 g	Mehl, glatt
180 g	Kristallzucker	1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker	25 g	Kakaopulver
5	Eigelb	1 Msp.	Zimt
5	Eiweiß	2	Äpfel, geschält, gewürfelt
120 g	Haselnüsse, geschält, gerieben		
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver		

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, zerlassene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer mixen.
3. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl, Puddingpulver, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver und Zimt vermischen, zügig unter die QimiQ Masse rühren und das geschlagene Eiklar vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Äpfel unter die Masse mischen.
5. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

QimiQ SAUCEN-BASIS VORTEILE

- Luftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Alternativ zu Äpfeln und Haselnüssen können Birnen und Mandeln verwendet werden.

Unvergesslicher Familienurlaub im ALLEGRIA RESORT STEGERSBACH by Reiters**** zu gewinnen!

Gewinnen Sie mit QimiQ sonnige Urlaubstage mit Spiel, Spaß und Erholung für 2 Erwachsene und 2 Kinder (bis 15 Jahre) im ALLEGRIA RESORT STEGERSBACH by Reiters****. Sie urlauben 5 Tage/4 Nächte mit Ihrer Familie im Südburgenland und genießen die vielen Facetten des Resorts: ALLEGRIA Familientherme mit 14 Becken, 4 Rutschen, riesigem Außenbereich, hoteleigene Kinder- & Jugendwelt und Vollpension PLUS. Kuscheln Sie sich in Ihren Bademantel - eine unvergessliche Zeit wartet auf Sie!



Mehr zum ALLEGRIA RESORT STEGERSBACH by Reiters**** im Südburgenland finden Sie unter www.allegria-resort.com

JETZT MITSPIELEN 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

DIE MODERNE KLASSISCHE KÜCHE

KOCH DICH FIT

LEICHTES AUS DER SÜSSEN KÜCHE

FRISCHE KÜCHE – NATÜRLICH & LEICHT

QimiQ Kochbuch Nr. 1

QimiQ Kochbuch Nr. 2

QimiQ Kochbuch Nr. 4

QimiQ Kochbuch Nr. 5

QimiQ Kochbuch Nr. 7



JETZT BESTELLEN
€ 9,90
per Kochbuch
exkl. Versand

Bestellen Sie einfach unter der kostenlosen Hotline 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com

Melden Sie sich noch gleich heute 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