



~ meets ~





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

BIS ZU 58% WENIGER FETT

SCHNELL & 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

f /tantefanny

YouTube /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 Knusperartelettes
- 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?



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 pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!

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.

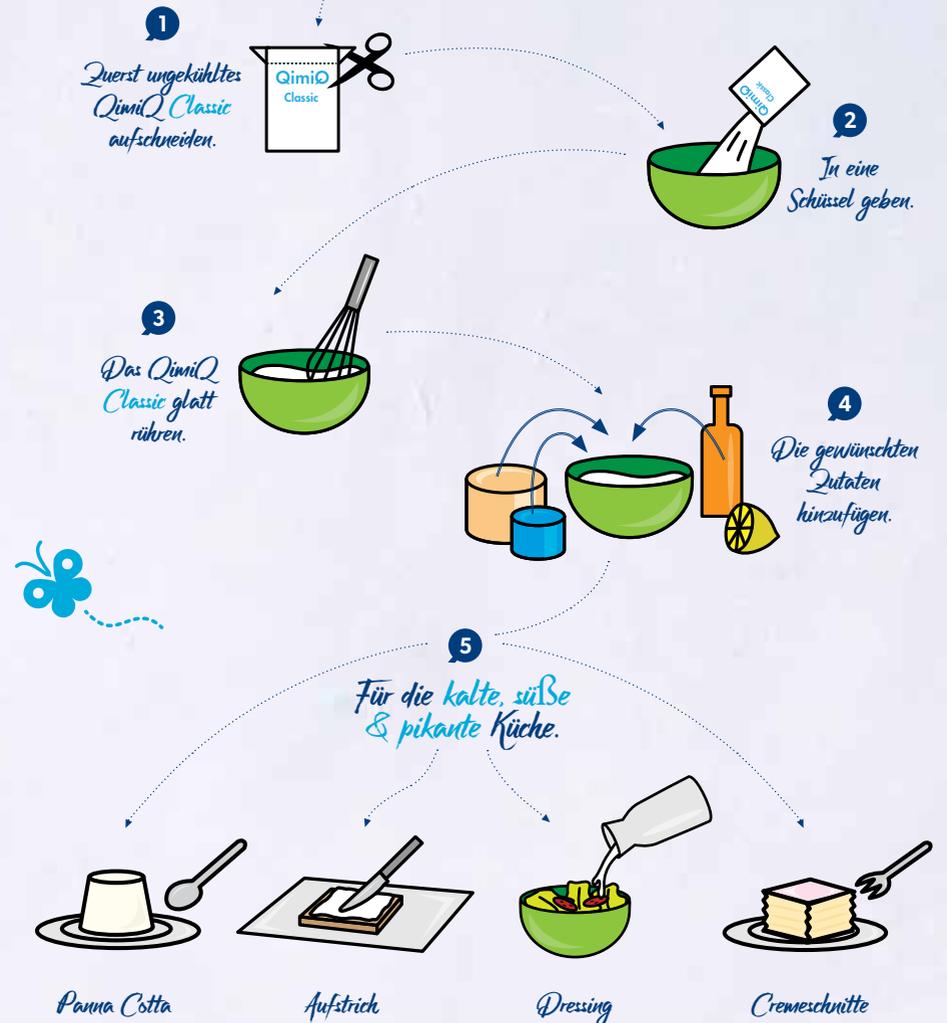
Vorteile

- 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



Fingerfood



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	Pinenkerne, 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 | Petersilie, fein gehackt |
| 1 rote Zwiebel, klein gewürfelt | ½ 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 Blauschimmelkäse 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 KNUSPERTARTELETTES

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 be fetteten 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	$\frac{1}{2}$ 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



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	
160 g Zucker	60 g Mandelblättchen

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	
50 g Zucker	4 Eigelb
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



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

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, Eiweiß, 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.



VANILLECREMESCHNITTEN

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	½ Pkg. Vanillezucker
400 g Topfen 20 % Fett	½ Zitrone, fein geriebene Schale
250 g Sauerrahm 15 % Fett	4 Eiweiß
80 g Butter, geschmolzen	1 Prise Salz
6 Eigelb	
130 g Zucker	

FÜR DEN ÜBERGUSS

3 Eier	20 g Staubzucker
250 ml Milch	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
200 g Butter	120 g Zucker
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. Geschlagenes 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)



~ Die ~ süße Küche



JETZT
NEU

QIMI Q WHIP
ZUM
AUF SCHLAGEN



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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

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 pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!



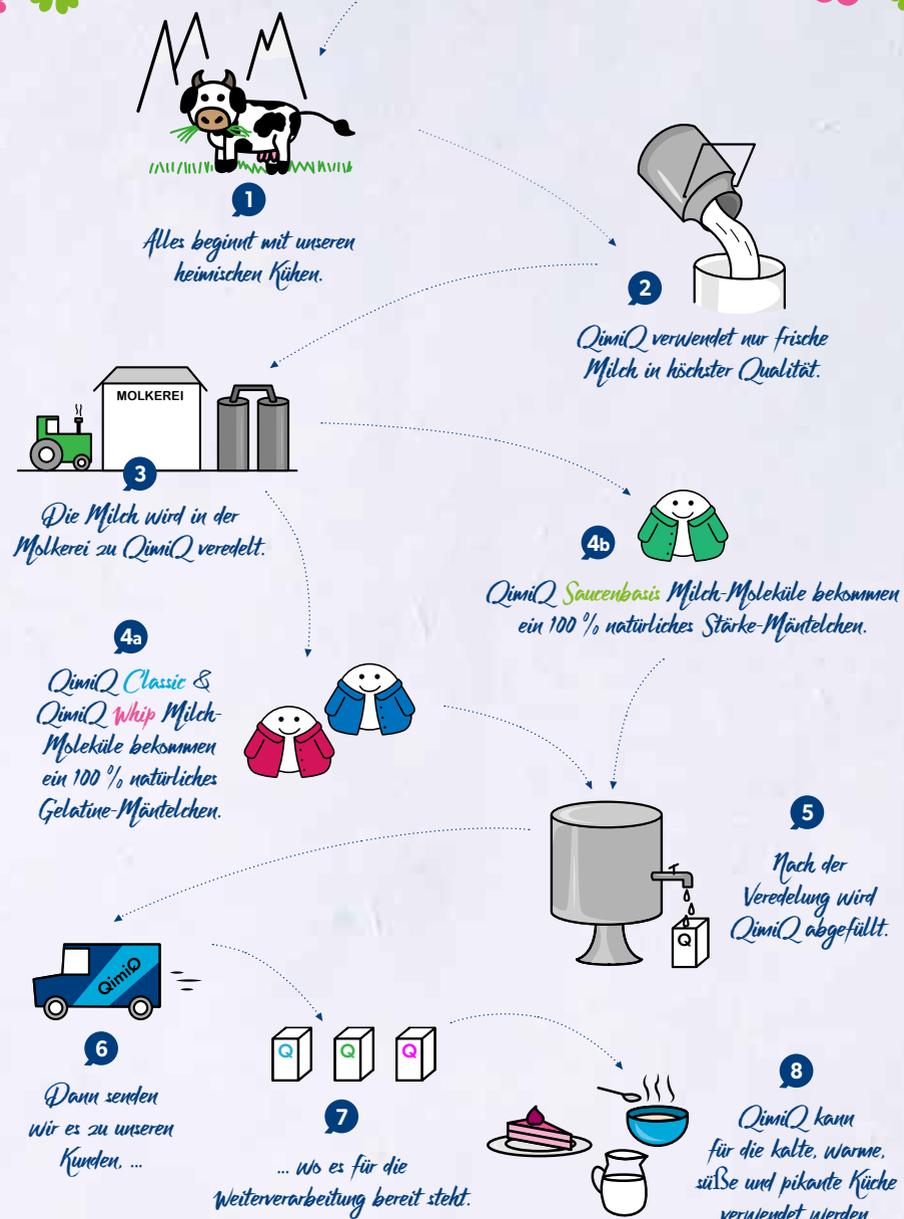
~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 Wie wird QimiQ hergestellt?

- 6 QimiQ Whip
- 7 Wie verende ich QimiQ Whip?
- 8 Apfel-Zimtcreme-Torte
- 9 Kokosmoussertörtchen
- 10 Malakofftorte
- 11 Topfen-Sahne-Torte
- 12 Dunkles Schokolademousse

- 13 Kardinalschnitten
- 14 Tiramisu
- 16 Vanilleschichtstrudel
- 17 Vanillecreme im Biskuitmantel
- 18 Vanillecreme mit Erdbeeren
- 19 Vanille-Himbeer-Creme mit weißer Schokolade
- 20 Waffeln mit Schokoladecreme
- 21 Schokoladecreme mit Bananen
- 22 Palatschinken mit Nutella-Mousse
- 23 Schokolade-Minze-Creme

Wie wird QimiQ hergestellt?



QimiQ WHIP



Zum Aufschlagen



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Mit Gelinggarantie. Die weltweit einzigartige Sahne-Basis zum Aufschlagen macht das Zubereiten von Desserts einfach und unkompliziert. QimiQ Whip besteht aus österreichischer Sahne mit 19 % Fett und hochwertiger Speisegelatine. Kein Ausflocken, kein Überschlagen, ganz einfach perfekte Konsistenz.

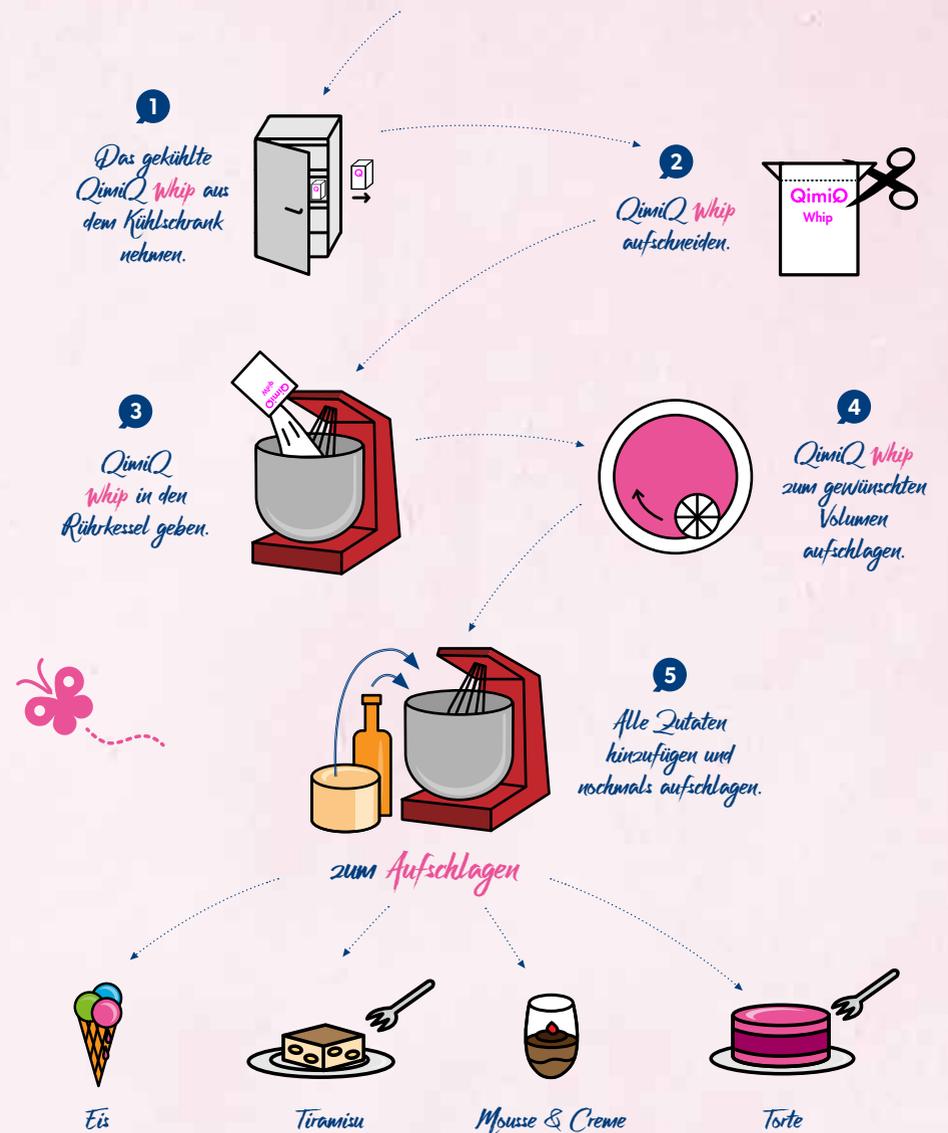
Vorteile

- Echte Sahne – beste Qualität
- Ersetzt Gelatine
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen
- Nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Glutenfrei
- Zeit- und Kostenersparnis



Wie verwende ich

QimiQ WHIP





extra cremig

QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



APFEL-ZIMTCREME-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

1. Pkg. frischer süßer Mürbteig

FÜR DIE ÄPFEL

750 ml Apfelsaft
200 g Zucker
2 Msp. Zimt
2 Pkg. Vanillepuddingpulver
1000 g Äpfel, geschält, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE ZIMTCREME

250 g QimiQ Whip, gekühlt
180 g Mascarpone
60 ml Milch
80 g Zucker
1 Zitrone, Saft davon
2 cl Rum
2 Msp. Zimt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Mürbteig in eine befettete Form geben.
2. Für die Äpfel: Apfelsaft mit Zucker und Zimt aufkochen. Etwas von der Flüssigkeit mit dem Vanillepuddingpulver glatt rühren und zum Apfelsaft mischen.
3. Äpfel in der Form verteilen und die Apfelsaftmischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und über Nacht kalt stellen.
4. Für die Zimtcreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Creme auf den Äpfeln verteilen und mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.

KOKOSMOUSSETÖRTCHEN

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Schokolade-Biskuitboden (Das Rezept finden Sie auf www.QimiQ.com)

FÜR DAS KOKOSMOUSSE

250 g QimiQ Whip, gekühlt
2 EL Kokosflocken
4 cl Kokoslikör
80 ml Kokosmilch
150 g weiße Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade-Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
2. Für das Kokosmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Kokosflocken, Kokoslikör und Kokosmilch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
5. Aus dem Biskuitboden mithilfe von Formringen Kreise ausstechen. Diese in den Formringen lassen und das Kokosmousse darauf verteilen.
6. Törtchen mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren die Formringe entfernen.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Unterstreicht den Kokosgeschmack
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



mit Mandeln



MALAKOFFTORTE

QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar



Tipp

Mit in Schokolade getauchten Biskotten dekorieren.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 250 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 60 g** Mandeln, gerieben
- 80 g** Zucker
- 2 cl** Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

- 60** Biskotten
- 100 ml** Milch
- 1 EL** Rum
- 1 EL** Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mandeln, Zucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Milch, Rum und Zucker vermischen. Einen Tortenring mit Biskotten auslegen und einen Teil der Milchmischung darüber gießen. Einen Teil der Creme darauf verteilen, die Creme mit Biskotten bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.



TOPFEN-SAHNE-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

- 1** Biskuit-Tortenboden (Das Rezept finden Sie auf www.QimiQ.com)

FÜR DIE CREME

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 250 g QimiQ Whip, gekühlt | 1 Pkg. Vanillezucker |
| 250 g QimiQ Classic, gekühlt | ½ Zitrone, Saft davon |
| 500 g Topfen | Staubzucker, zum Bestäuben |
| 100 g Zucker | |

ZUBEREITUNG

1. Biskuit-Tortenboden laut Rezept zubereiten.
2. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Biskuitboden in 2 Lagen schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, die Creme darauf verteilen und die zweite Lage Biskuitboden daraufsetzen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.



Tipp

Statt Vanillezucker kann auch das Mark einer Vanilleschote verwendet werden.



klassisch

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett





extra cremig



DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Keine rohen Eier notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit Birnenkompott servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 80 ml** Milch
- 50 g** Zucker
- 2 cl** Rum
- 170 g** dunkle Schokolade 40–60 % Kakaoanteil, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Zucker und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Schokolademousse in Kaffeetassen abfüllen, gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.



KARDINALSCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DAS BAISER

- 7** Eiweiß
- 120 g** Zucker
- 2 EL** Maisstärke

FÜR DAS BISKUIT

- 5** Eigelb
- 2** Eier
- 70 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 1 Prise** Salz
- 80 g** Mehl

FÜR DIE KAFFEECREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 250 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 1 TL** Löskaffeepulver
- 4 cl** Kaffeelikör
- ½** Vanilleschote, ausgekratzt
- 60 g** Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für das Baiser: Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, Maisstärke untermischen und in einen Spritzsack mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
3. Für das Biskuit: Eigelb, Eier und Zucker zusammen schaumig schlagen. Vanillezucker und Salz dazumischen. Mehl einsieben, vorsichtig unterheben und in einen Spritzsack mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
4. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen je drei 45 cm lange Bahnen Baisermasse mit einem Abstand von 1,5 cm spritzen. Den Zwischenraum mit der Biskuitmasse ausfüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Aus dem Backofen nehmen, umgekehrt auf ein Backpapier legen und das Papier von der Unterseite abziehen.
6. Für die Kaffeeccreme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Löskaffeepulver, Likör, Vanillemark und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Einen Biskuit-Baiser-Boden in einen Backrahmen (ca. 9 x 45 cm) legen. Kaffeeccreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken.
9. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Bindet Flüssigkeit, Biskuit bleibt länger trocken und frisch



Tipp

Kaffeeccreme mit gerösteten Haselnüssen verfeinern.





TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 150 g** Mascarpone
- 100 ml** Schlagobers, 36 % Fett
- 100 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 2 EL** Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

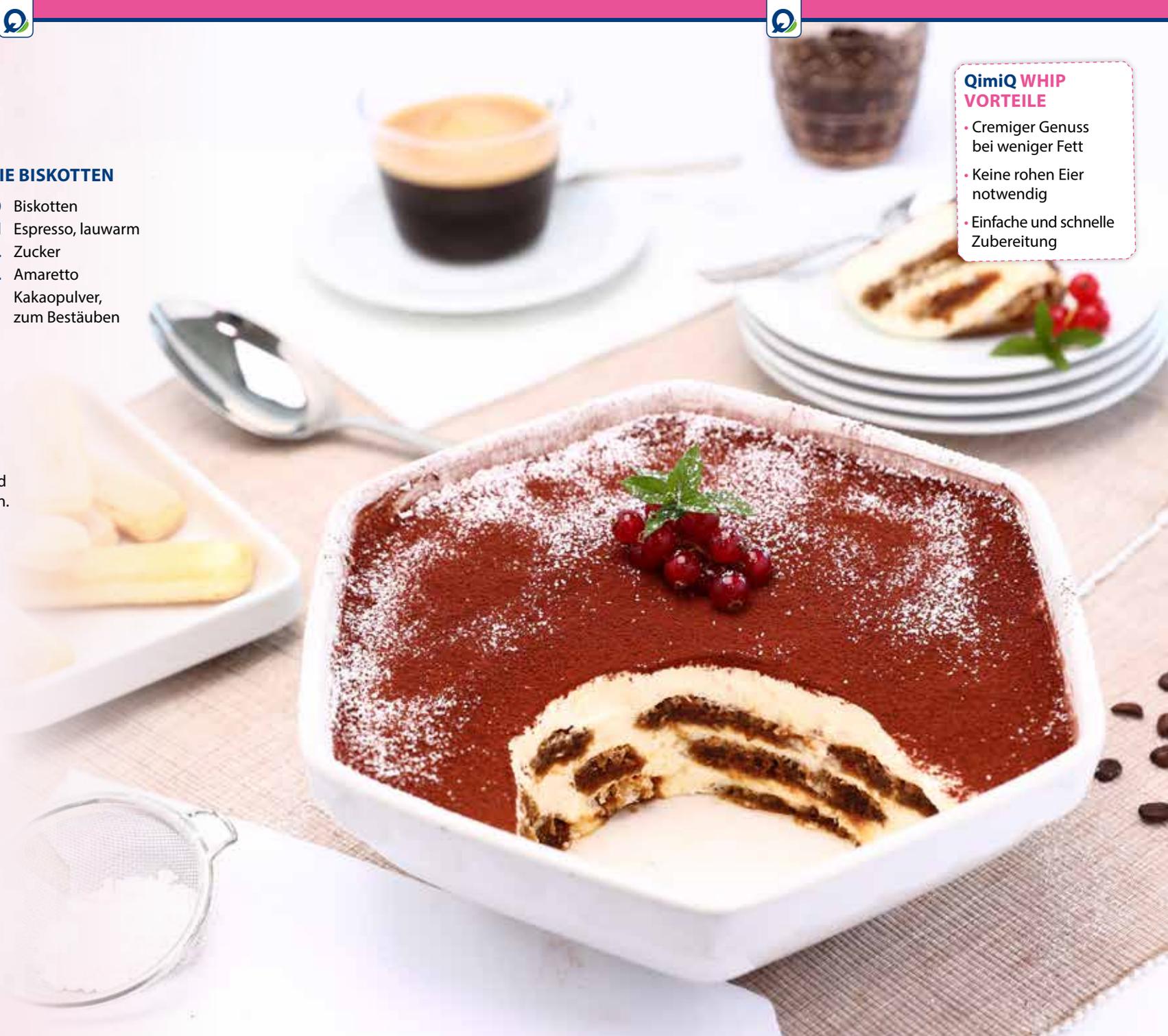
- 30** Biskotten
- 200 ml** Espresso, lauwarm
- 1 EL** Zucker
- 1 EL** Amaretto
- Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto vermischen und die Hälfte über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

QimiQ WHIP VORTEILE

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



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Creme mit einer Prise
Zimt verfeinern.



extravagant



VANILLESCHICHTSTRUDEL

QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Statt Strudelteig kann auch Blätterteig verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 1 Pkg. Strudelteig
- 200 g Himbeeren
- 125 g Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus dem Strudelteig Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzsack füllen.
4. 3 Strudelteigblätter abwechselnd mit Creme, Himbeeren und Heidelbeeren schichten.



VANILLECREME IM BISKUITMANTEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE VANILLECREME

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

FÜR DEN BISKUIT

- | | |
|------------------|--------------------------|
| 3 Eigelb | 15 g Butter, geschmolzen |
| 1 EL Staubzucker | 40 g Mehl |
| 3 Eiweiß | 20 g Maisstärke |
| 40 g Zucker | |

ZUBEREITUNG

1. Für den Biskuit: Eigelb mit dem Staubzucker schaumig rühren.
2. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
3. Geschmolzene Butter zum Eigelb geben und gut vermischen. Anschließend Mehl und Maisstärke vermischen und ebenfalls unter die Eigelb-Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
4. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180 °C ca. 8 Minuten backen.
5. Für die Vanillecreme: Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Aus dem Biskuitboden Kreise ausstechen, die Vanillecreme darauf dressieren und zusammenklappen.

QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Statt hellem Biskuit kann auch dunkler verwendet werden.



creamy



verführerisch



QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar



Tipp

Mit frischer Minze dekorieren.

VANILLECREME MIT ERDBEEREN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 250 g** Erdbeeren, geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Creme in einen Spritzsack füllen und abwechselnd mit den Erdbeeren in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.



VANILLE-HIMBEER-CREME MIT WEISSER SCHOKOLADE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 150 g** Himbeeren, tiefgefroren
- 100 g** Weiße Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Himbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
3. In Gläser dressieren, nach Belieben mit Himbeeren dekorieren.



QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar



Tipp

Mit Kokoslikör verfeinern.

bruchtig



verführerisch



WAFFELN MIT SCHOKOLADECREME

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Schokoladecreme mit Rum verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFELN

200 ml	Milch	150 g	Butter, geschmolzen
3	Eier	250 g	Mehl
100 g	Zucker	2 Msp.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker		

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln: Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig portionsweise in einem Waffeleisen herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Waffeln dressieren.



SCHOKOLADECREME MIT BANANEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 2 Bananen, in Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzsack füllen.
2. Schokoladecreme abwechselnd mit den Bananenstücken in Gläser dressieren und servieren.



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Nur ein Zubereitungsschritt
- Einfache und schnelle Zubereitung



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Statt Bananen können auch andere Früchte verwendet werden.

extra cremig



Wohlfühl-Dessert



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagerbar



PALATSCHINKEN MIT NUTELLA-MOUSSE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE PALATSCHINKEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 60 g** Mehl, glatt
- 20 g** Zucker
- ½ Pkg.** Backpulver
- 1 Prise** Salz
- 3** Eier
- Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE NUTELLACREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 5 EL** Nutella

ZUBEREITUNG

1. Für die Palatschinken: QimiQ Saucenbasis mit Mehl, Zucker, Backpulver und Salz glatt rühren. Eier dazugeben und gut vermischen.
2. Teig portionsweise dünn in eine heiße Pfanne mit Öl gießen und herausbacken.
3. Für die Nutellacreme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Whip Schokolade zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Nutella dazugeben, bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzsack füllen. Auf die Palatschinken dressieren und zusammenrollen.

Tipp

Mit geriebenen Nüssen und Schokoladesauce dekorieren.

SCHOKOLADE-MINZE-CREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 150 g** After Eight, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. After Eight dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und servieren.



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit frischer Minze dekorieren.



extra cremig

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef



~ Die ~
schmackhafte
Küche





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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

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 pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!



8 MATJESSALAT MIT ÄPFEL UND GURKEN



10 AMERICAN CHEESECAKE



16 CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL

~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ
- 5 Wie wird QimiQ hergestellt?

- 11 Vanille-Topfen-Torte mit Heidelbeeren
- 12 Kinder Milchschnitten

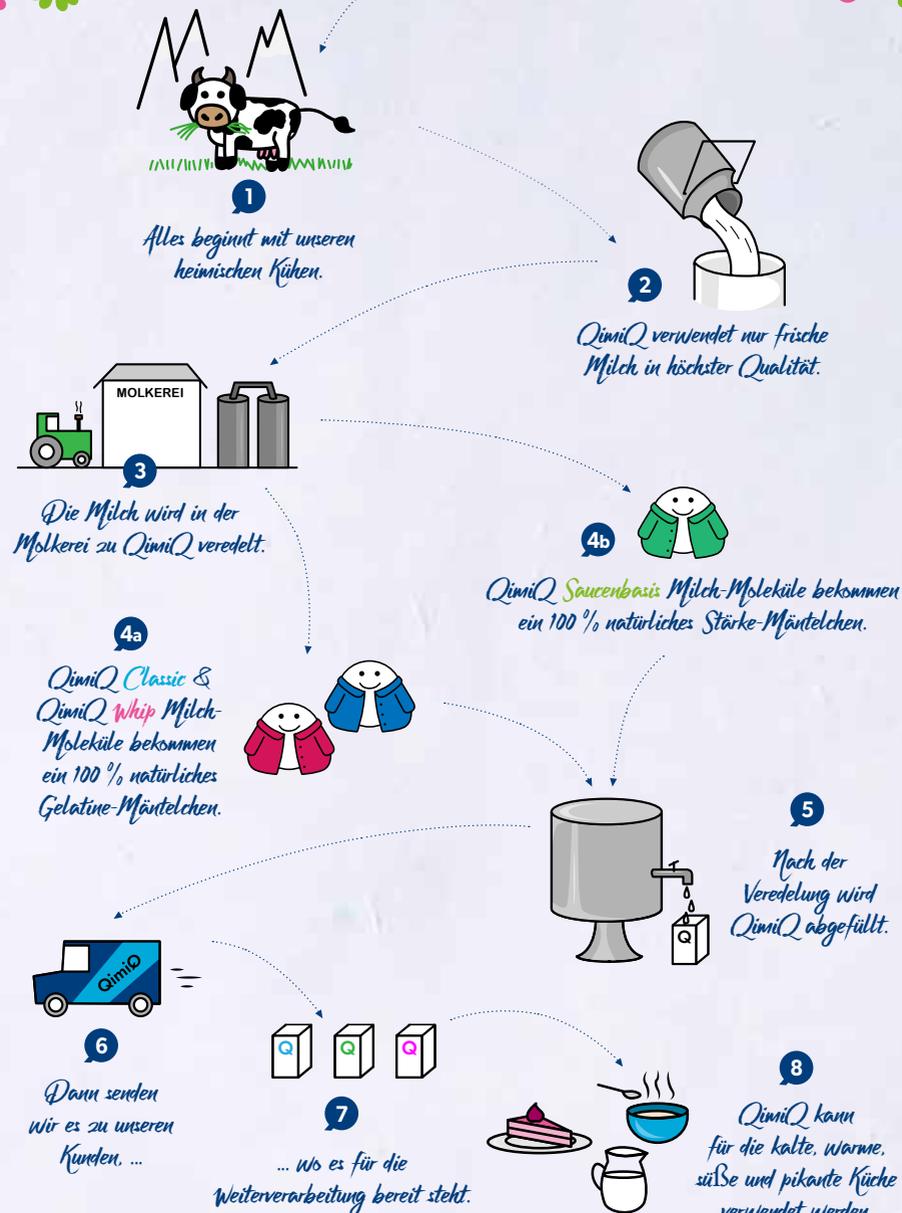
CLASSIC

- 6 QimiQ Classic
- 7 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 8 Matjessalat mit Äpfeln und Gurken
- 9 Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat
- 10 American Cheesecake

SAUCENBASIS

- 13 QimiQ Saucenbasis
- 14 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 15 Karotten-Ingwer-Rahmsuppe
- 16 Champignonrahmschnitzel
- 17 Salamipizza
- 18 Karottentorte
- 19 Blitzkuchen

Wie wird QimiQ hergestellt?



QimiQ CLASSIC



Wie verwende ich

QimiQ CLASSIC



3 Das QimiQ Classic glatt rühren.



4 Die gewünschten Zutaten hinzufügen.



5 für die kalte, süße & pikante Küche.



Panna Cotta



Aufstrich



Dressing



Cremeschnitte

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





fruchtig-frisch

MATJESSALAT MIT ÄPFELN UND GURKEN

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Längere Stehzeit ohne Qualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Keine Mayonnaise notwendig

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Qiminäise	220 g Matjesheringfilet, klein gewürfelt
½ Apfel, geschält, klein gewürfelt	½ TL Zucker
40 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten	1 Prise Cayennepfeffer
100 g Kartoffeln geschält, gegart, fein gewürfelt	1 Knoblauchzehe, fein gehackt
½ rote Zwiebel, fein gewürfelt	30 ml weißer Balsamico Essig
40 g Essiggurken, fein gewürfelt	1 Spritzer Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Qiminäise laut Rezept zubereiten. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas durchkühlen lassen.
3. Vor dem Servieren mit einem Löffel aufrühren.

QIMINAISE

ZUTATEN FÜR 200 g

125 g QimiQ Classic, ungekühlt
60 ml Sonnenblumenöl
1 TL Estragonsenf
½ Zitrone, Saft davon
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Öl langsam unterrühren. Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und so lange glatt rühren bis die Qiminäise cremig ist.

BACKHENDL MIT KARTOFFELMAYONNAISE-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN KARTOFFELMAYONNAISE-SALAT

400 g Qiminäise
1 rote Zwiebel, fein geschnitten
2 EL Öl, zum Anbraten
60 ml Gemüsebrühe
1 kg Kartoffeln, geschält, gekocht, in Scheiben geschnitten
1 kleiner Bund Petersilie, fein gehackt
100 g Essiggurken, fein geschnitten
80 ml weißer Balsamico Essig

FÜR DAS BACKHENDL

2 Hühnerbrustfilets à 150 g
2 Hühnerkeulen à 150 g
Salz und Pfeffer
150 g Mehl
2 Eier
200 g Semmelbrösel
Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für den Kartoffel-Mayonnaise-Salat: Qiminäise laut Rezept zubereiten.
2. Zwiebeln in Öl anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und über die Kartoffeln gießen.
3. Qiminäise und restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
4. Für das Backhendl: Die Haut von den Hühnerbrüsten und Hühnerkeulen abziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren und in heißem Fett herausbacken.
5. Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich

QIMINAISE

ZUTATEN FÜR 400 g

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
125 ml Sonnenblumenöl
1 EL Estragonsenf
½ Zitrone, Saft davon
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Öl langsam unterrühren. Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und so lange glatt rühren bis die Qiminäise cremig ist.

Tipp

Mit frischen Kräutern garnieren.



10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



40 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

raffiniert



AMERICAN CHEESECAKE

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

 **20 Min.**
ZUBEREITUNGSZEIT

 **SCHWIERIGKEITSGRAD**
leicht

Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

150 g Butterkekse, zerbrösel
70 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Classic, ungekühlt
250 g Zucker
20 g Vanillezucker

45 g Maisstärke
700 g Frischkäse
200 g Naturjoghurt
5 Eier
2 Zitronen, Saft davon
Zitronenschale, fein gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 130 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
5. **WICHTIG:** Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.



VANILLE-TOPFEN-TORTE MIT HEIDELBEEREN

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

1 Biskuit-Tortenboden

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g Topfen 20 % Fett
80 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft davon
250 g Heidelbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Creme auf dem Tortenboden verteilen, mit Heidelbeeren dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur ein Zubereitungsschritt

 **10 Min.**
ZUBEREITUNGSZEIT

 **SCHWIERIGKEITSGRAD**
leicht

Tipp

Heidelbeeren können durch Himbeeren oder Erdbeeren ersetzt werden.

cremig





herzhaft



KINDER MILCHSCHNITTEN

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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

ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

FÜR DEN BODEN

- 4 Eiweiß
- 90 g Zucker
- Salz
- 4 Eigelb
- 60 g Mehl, glatt
- 25 g Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG

- 375 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 1 Pkg. Frischkäse
- 80 g Staubzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb unterheben, Mehl und Kakaopulver dazusieben und vorsichtig vermischen.
3. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (ca. 1 cm dick).
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 5 – 7 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
5. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Frischkäse, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
6. Eine Biskuithälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tip

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.

QimiQ SAUCENBASIS



Für die warme Küche und zum Backen



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Zaubern Sie im Handumdrehen cremige Suppen, Saucen oder Überzüge 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



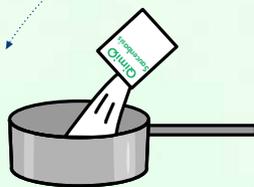
Wie verwende ich

QimiQ SAUCENBASIS

1
Zuerst die ungekühlte QimiQ Saucenbasis aufschneiden.



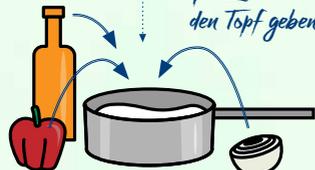
2a
QimiQ Saucenbasis in eine Pfanne/einen Topf geben.



2b
QimiQ Saucenbasis in eine Schüssel geben.



3a
Alle Zutaten in den Topf geben.

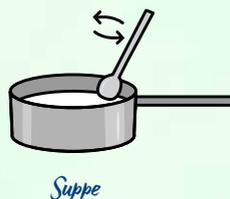


Für die warme Küche

3b
Alle Zutaten in die Schüssel geben.



und zum Backen



KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	80 g	Butter
1	Zwiebel, fein geschnitten	1/2	Orange, Saft davon
250 g	Karotten, geschält, geschnitten	125 ml	Weißwein
10 g	Ingwerknolle, geschält, geschnitten	400 ml	Gemüsebrühe
		1 EL	weißer Balsamico Essig
		1 Prise	Salz Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Mit Orangensaft, Weißwein, Gemüsebrühe sowie Essig aufgießen und kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.



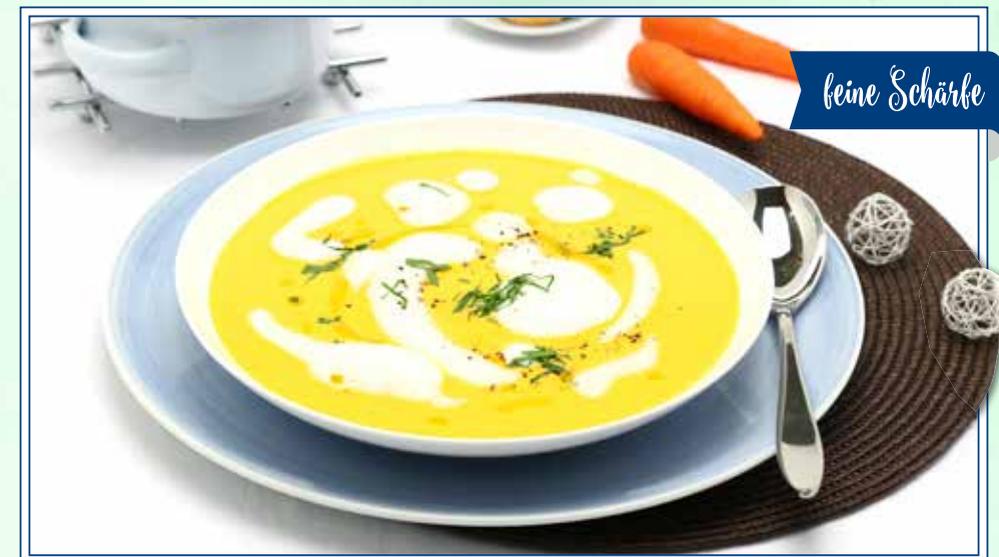
QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tip

Suppe mit frisch gehacktem Koriander servieren.



keine Schärfe

würzig-rahmig



CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4** Schweineschnitzel à 160 g
Salz und Pfeffer
Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DIE CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
1 Zwiebel, fein geschnitten

- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
60 g Butter
250 g Champignons, blättrig geschnitten
150 ml Weißwein
Salz und Pfeffer
1 kleiner Bund Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Schweineschnitzel dünn ausklopfen, würzen und beidseitig in heißem Öl braten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben, anrösten und mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweineschnitzel wieder dazugeben.
4. Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.



Tipp

Statt Champignons können auch andere Pilze verwendet werden.

SALAMIPIZZA

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
1 Pkg. Pizzateig
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 Pizzateig vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf den Pizzateig streichen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Pizza anschließend mit Paprika, Tomaten und Salami belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Pizza mit frischem Basilikum garnieren.

würzig verfeinert





extra saftig

KAROTTENTORTE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Mit Mandelblättchen dekorieren.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

250 g	QimiQ Saucenbasis	1 Prise	Zimt
5	Eiweiß	150 g	Haselnüsse, gemahlen
160 g	Zucker	100 g	Mehl, glatt
1 Prise	Salz	½ Pkg.	Backpulver
5	Eigelb	5	Karotten, mittelgroß, gerieben
100 g	Butter, geschmolzen		

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Zimt glatt rühren.
4. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver vermengen, mit den Karotten vermischen und zur QimiQ Mischung geben. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30–40 Minuten backen.



BLITZKUCHEN

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	120 ml	Sonnenblumenöl
160 g	Haselnüsse, gemahlen	5	Eier
190 g	Staubzucker	250 g	Mehl, glatt
1 Prise	Salz	½ Pkg.	Backpulver
1 Msp.	Zimt, gemahlen		Butter, für die Form
1 Msp.	Orangenschale, fein gerieben		Mehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Haselnüsse, Staubzucker, Salz, Zimt, Orangenschale, Öl und Eier gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Kuchenmasse heben.
4. Teig in die vorbereitete Rehrücken- oder Kastenform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Statt Haselnüssen können auch Mandeln verwendet werden.



flaumig

**JETZT
NEU**

~ Das QimiQ 1x1 Kochbuch ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand

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!



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

[f/QimiQWorld](#)

www.QimiQ.com



mit Liebe
gemacht





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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



10 NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTENCREME



16 MILCHRAHMSTRUDEL

8 MUTTERTAG-HERZ-TORTE



4

Lust am Kochen. Freude am Genuss.



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verende ich QimiQ Classic?
- 7 Bananen-Buttermilch-Torte
- 8 Muttertag-Herz-Torte
- 10 Naked Cake mit Mascarpone-Limetten-Creme
- 12 Erdbeer-Vanille-Torte
- 13 QimiQ Saucenbasis
- 14 Wie verende ich QimiQ Saucenbasis?
- 15 Waffeln am Stiel mit Schokolade-Kokos-Creme
- 16 Milchrühmstrudel
- 18 Nusskranz
- 19 Frischkäse-Mandel-Tarte

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 ●



DIE ERSTE SAHNE-BASIS

5

Wie verwende ich

QimiQ CLASSIC



BANANEN-BUTTERMILCH-TORTE

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN KEKSODEN

- 150 g Butterkekse, zerbrösel
- 125 g Butter, geschmolzen

2 TL Kakaopulver

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 150 ml Buttermilch
- 2 Bananen
- 140 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 2 Zitronen, Saft und fein geriebene Schale
- 125 g Schlagobers 36% Fett, geschlagen

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tip

Torte mit Kokosflocken bestreuen.



ZUBEREITUNG

1. Für den Keksboden: Keksbrosel mit geschmolzener Butter und Kakaopulver gut vermischen.
2. Kuchenrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Keksmasse darin dünn verteilen.
3. Für die Creme: Buttermilch, Bananen, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronensaft und -schale in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Buttermilchmasse langsam unterrühren. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
5. Creme auf den Keksboden streichen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



Kreativ



MUTTERTAG-HERZ-TORTE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

- 200 g Biskotten, gerieben
- 100 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Frischkäse
- 75 g Zucker
- 1 Zitrone, Saft davon
- 250 ml Schlagobers, 36% Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Geriebene Biskotten und geschmolzene Butter gut vermischen und in einen herzförmigen Tortenring drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben. Masse auf dem Biskottenboden verteilen und glatt streichen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Torte mit frischen
Himbeeren dekorieren.





NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTEN-CREME

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN TORTENBODEN

- 250 g** Sauerrahm
15% Fett
- 220 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 170 g** Mehl
- 1 Pkg.** Backpulver
- 90 g** Nüsse, gerieben
- 50 g** Kakaopulver
- 3** Eier
- 120 ml** Pflanzenöl

FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Classic,
ungekühlt
- 120 g** Zucker
- 150 g** Mascarpone
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 2** Limetten,
Saft und fein
geriebene Schale
- 250 ml** Schlagobers 36%
Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden: 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 Tortenboden in 3 Lagen schneiden.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Geschlagenen Schlagobers 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. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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





cremig fein

Tipp

Mit Mandelblättchen dekorieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Natürlicher Geschmack



30 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



ERDBEER-VANILLE-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 200 g Biskotten, fein gerieben | 100 g Butter, geschmolzen |
|---------------------------------------|----------------------------------|

FÜR DIE VANILLECREME

- | | |
|---|---|
| 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt | 125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen |
| 50 g Zucker | Rum (optional) |
| 250 g Topfen 20 % Fett | |

FÜR DIE ERDBEERCREME

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 250 g QimiQ Classic, ungekühlt | 60 g Zucker |
| 125 g Topfen 20 % Fett | ½ Zitrone, Saft davon |
| 125 g Erdbeeren, püriert | 125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen |

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Geriebene Biskotten und geschmolzene Butter gut vermischen und in einen Tortenring drücken.
2. Für die Vanillecreme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker und Topfen dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben. Masse auf dem Biskottenboden verteilen und kurz kühlen.
3. Für die Erdbeercreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben. Erdbeercreme auf der Vanillecreme verteilen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

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.

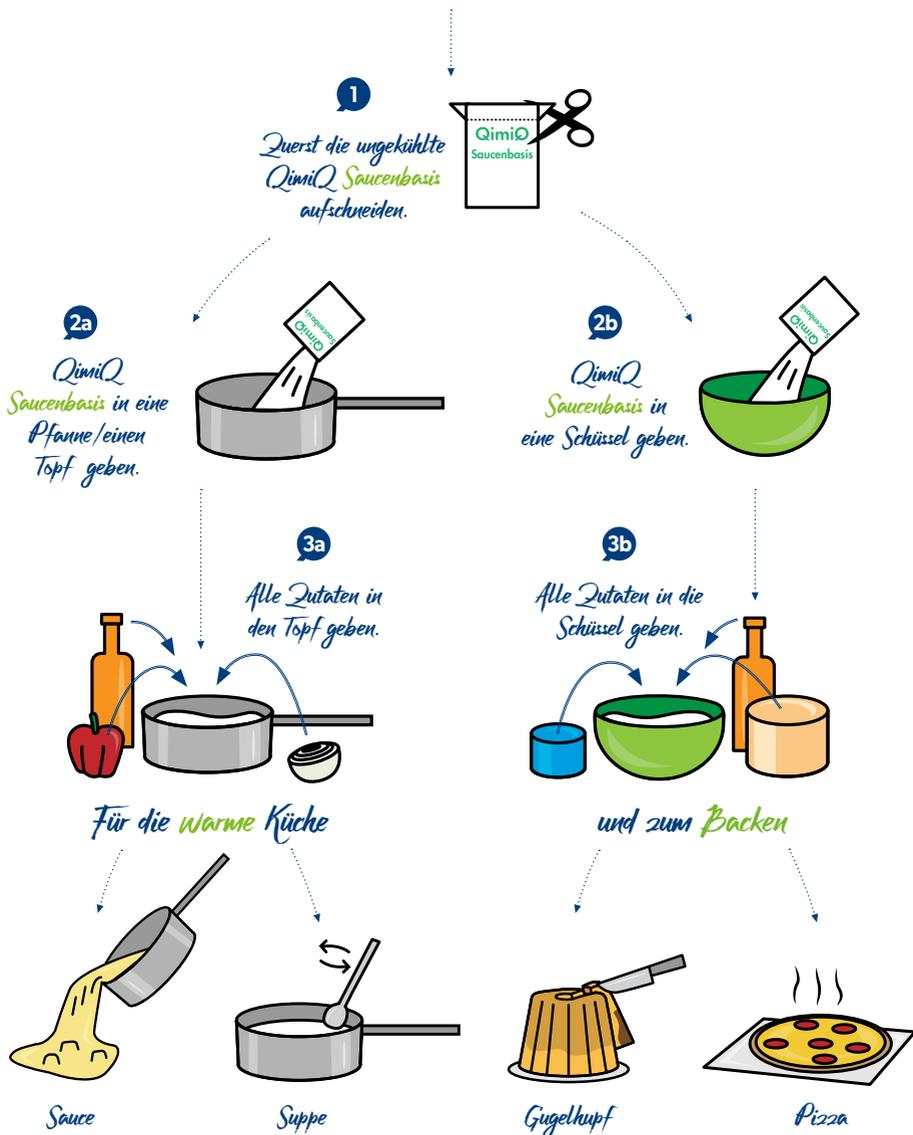
Vorteile

- 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



WAFFELN AM STIEL MIT SCHOKOLADE-KOKOS-CREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFELN

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 150 g Butter, geschmolzen
- 180 g Mehl
- 2 Msp. Backpulver

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

- 250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 40 g Kokosflocken

ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln: QimiQ Saucenbasis mit Eiern, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig portionsweise in ein Waffeleisen gießen, jeweils einen Stiel darauflegen und herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die Kokosraspeln untermischen.
5. Creme auf die Waffeln dressieren und servieren.

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



raffiniert

Tipp

Mit Kirschen servieren.



MILCHRAHMSTRUDEL

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

- 1 Pkg.** gezogener Strudelteig
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 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Topfen, Sauerrahm, 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 einem Geschirrtuch aufeinander 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.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



40 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
mittel

Tip

Mit Rosinen verfeinern.





traditionell



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Perfekt zum Backen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



NUSSKRANZ

ZUTATEN FÜR 1 KRANZ

FÜR DEN TEIG

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 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

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 40 g** Zucker

- 100 g** Marzipan
- 150 g** Haselnüsse, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Staubzucker leicht 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 Saucenbasis 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 Tortenform 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.



FRISCHKÄSE-MANDEL-TARTE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBBTEIG

- 300 g** Mehl
- 200 g** Butter, weich
- 100 g** Zucker
- 1** Ei

FÜR DIE FÜLLUNG

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

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürrbteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten, in Folie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
3. Teig dünn ausrollen, in eine Tarte Form (26 cm Ø) geben und gut andrücken.
4. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale gut vermischen.
5. Die Füllung auf den Tarteboden gießen, Mandelblättchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.
6. 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



cremig-fein

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef



Sommergenuss ~ einfach köstlich! ~





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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





17 WEISSE SCHOKOLADE-HEIDELBEER-MUFFINS



8 ERDBEER-JOGHURT-TORTE



19 GEMÜSE-RAHMSPAGHETTI



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Oreo®-Torte
- 8 Erdbeer-Joghurt-Torte
- 9 Vanille-Topfen-Torte mit Heidelbeeren
- 10 Stabmixeis
- 12 Backendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat
- 13 Ofenkartoffel mit Paprikadip
- 14 QimiQ Saucenbasis
- 15 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 16 Marillenkuchen
- 17 Weiße Schokolade-Heidelbeer-Muffins
- 18 Flammkuchen
- 19 Gemüserahmspaghetti

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



OREO®-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 250 g Oreo®-Kekse, zerbröselt
- 60 g Butter, geschmolzen
- Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 500 g Frischkäse
- 100 g Naturjoghurt
- 140 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 Zitrone, Saft davon
- 100 g Oreo®-Kekse, zerbröselt

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse dazugeben und glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Die schnellste Torte der Welt!
- Kein Rührgerät notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



fruchtig & knusprig

Tipp
Mit frischen Früchten dekorieren.

Fruchtgenuss



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Creme mit frisch abgeriebener Limettenschale verfeinern.

ERDBEER-JOGHURT-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

1 Biskuit-Tortenboden

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g griechischer Joghurt

80 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

250 g Erdbeeren,
zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und mit den Erdbeeren dekorieren.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Nach Belieben mit Tortengelee glasieren.



VANILLE-TOPFEN-TORTE MIT HEIDELBEEREN

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

1 Biskuit-Tortenboden

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

250 g Topfen 20% Fett

80 g Zucker

½ Zitrone, Saft davon

250 g Heidelbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Creme auf dem Tortenboden verteilen, mit Heidelbeeren dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur ein Zubereitungsschritt



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Heidelbeeren können durch Himbeeren oder Erdbeeren ersetzt werden.



cremig

So schmeckt
der Sommer!

STABMIXEREIS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g Beerenfrüchte, tiefgekühlt
- 100 ml Milch
- 250 g Naturjoghurt
- 80 g Zucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren und in Formen abfüllen. Tiefkühlen.



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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

Tip

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.





extra knusprig

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



Tipp

Mit frischen Kräutern garnieren.



BACKHENDL MIT KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 1** rote Zwiebel, fein geschnitten
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- 60 ml** Gemüsebrühe
- 1 kg** Kartoffeln, geschält, gekocht, in Scheiben geschnitten
- 125 ml** Sonnenblumenöl
- 80 ml** weißer Balsamico Essig
- 1 EL** Estragonsenf
- $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft davon
- 100 g** Essiggurken, fein geschnitten

- 1 kleiner Bund** Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

FÜR DAS BACKHENDL

- 2** Hühnerbrustfilets à 150 g
- 2** Hühnerkeulen à 150 g
- Salz und Pfeffer
- 150 g** Mehl
- 2** Eier
- 200 g** Semmelbrösel
- Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für den Kartoffel-Mayonnaise-Salat: Zwiebel in Öl anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und über die Kartoffeln gießen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für das Backhendl: Die Haut von den Hühnerbrüsten und Hühnerkeulen abziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren und in heißem Fett herausbacken.
4. Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat servieren.

OFENKARTOFFEL MIT PAPRIKADIP

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE OFENKARTOFFELN

- 4** Kartoffeln
- 3 EL** Olivenöl
- Kümmel

FÜR DEN PAPRIKADIP

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 60 ml** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Estragonsenf
- $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft davon
- 160 g** eingelegte pikante Kirschkaprika, abgetropft, gehackt
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Ofenkartoffeln: Kartoffeln waschen und mit Olivenöl und Kümmel marinieren. In Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.
3. Für den Paprikadip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Ofenkartoffeln mit dem Paprikadip servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



köstlich

Tipp

Mit gegrillten Ripperln servieren.

QimiQ SAUCENBASIS



Für die warme Küche
und zum Backen



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Zaubern Sie im Handumdrehen cremige Suppen, Saucen oder Übergüsse für Gratin oder Tartes, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. 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.

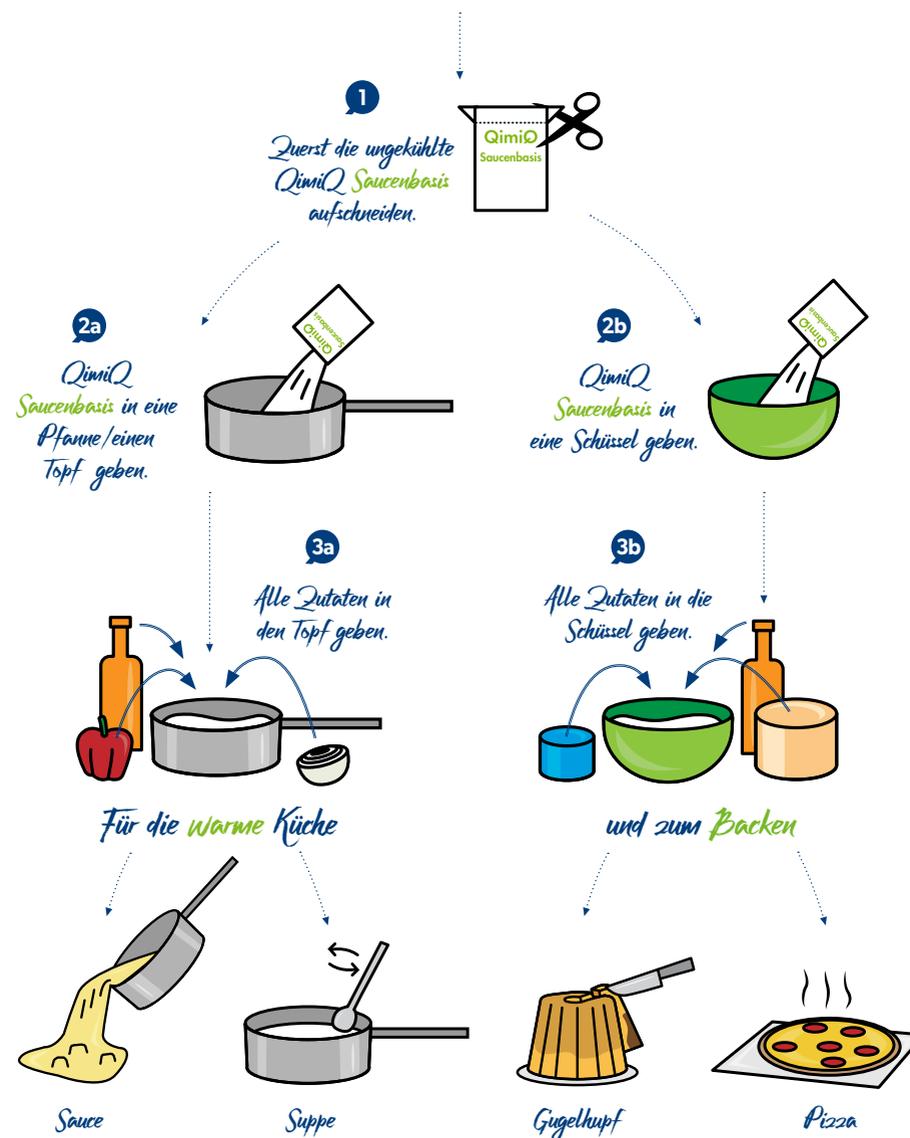
Vorteile

- 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





saftig

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Geht auch mit Zwetschken!

MARILLENKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

- | | |
|--|---|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 250 g Butter, geschmolzen |
| 250 g Zucker | 250 g Mehl |
| 1 Pkg. Vanillezucker | ½ Pkg. Backpulver |
| ½ Zitrone, Saft und fein geriebene Schale | 500 g Marillen, halbiert, entkernt |
| 5 Eier | |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eier und geschmolzener Butter gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und zügig unter die Masse rühren.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Marillenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.



WEISSE SCHOKOLADE-HEIDELBEER-MUFFINS

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- | | |
|--------------------------------|--|
| 125 g QimiQ Saucenbasis | 1 Prise Salz |
| 120 g Butter | 270 g Mehl |
| 80 g weiße Schokolade | ½ Pkg. Backpulver |
| 1 Pkg. Vanillezucker | ½ TL Zitronenschale, gerieben |
| 3 Eigelb | 150 g Heidelbeeren, frisch oder tiefgekühlt |
| 3 Eiweiß | |
| 200 g Zucker | |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Butter, weiße Schokolade und Vanillezucker zusammen über Wasserdampf schmelzen.
3. Eigelb dazugeben und zügig unterrühren.
4. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
5. Mehl mit Backpulver und Zitronenschale vermengen und zur QimiQ Mischung geben. Eischnee dazugeben und alles vorsichtig vermischen.
6. Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
7. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25–30 Minuten backen.



Beerentraum

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Back- und tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Gehackte weiße Schokolade unter die Masse heben (ca. 60 g).



Power-Snack



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt knusprig
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Flammkuchen mit Rucola garnieren.

FLAMMKUCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|---|--|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel, in Streifen geschnitten |
| 220 g Mozzarella, gerieben
Salz und Pfeffer | 50 g Champignons, getrocknet, in Streifen geschnitten |
| 1 Pkg. Blätterteig | 80 g Lauch, in Streifen geschnitten |
| 1 grüne Paprikaschote, in Streifen geschnitten | |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Blätterteig vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf den Blätterteig streichen und das Gemüse darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.



GEMÜSERAHMSPAGHETTI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Spaghetti

FÜR DIE SAUCE

- | | |
|--|--|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 120 g Lauch |
| 1 rote Zwiebel, in Streifen geschnitten | 2 EL Olivenöl |
| 2 Karotten, in feine Streifen geschnitten | 125 ml Weißwein
Salz und Pfeffer |
| 150 g Champignons, blättrig geschnitten | 1 Bund Schnittlauch, fein gehackt |

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebel und Gemüse in heißem Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mit Schnittlauch verfeinern und mit den Spaghetti anrichten.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



Tipp

Mit geriebenem Parmesan verfeinern.



raffiniert

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef



~ Die ~ Luftig leichte Küche

JETZT
NEU

QIMI Q WHIP
ZUM
AUFSCHLAGEN





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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

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 pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!

16

WAFFELN MIT VANILLE-CREME UND KIRSCHEN



12 STEIRISCHES APFELTIRAMISU

9

AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER AUF RINDSFILET



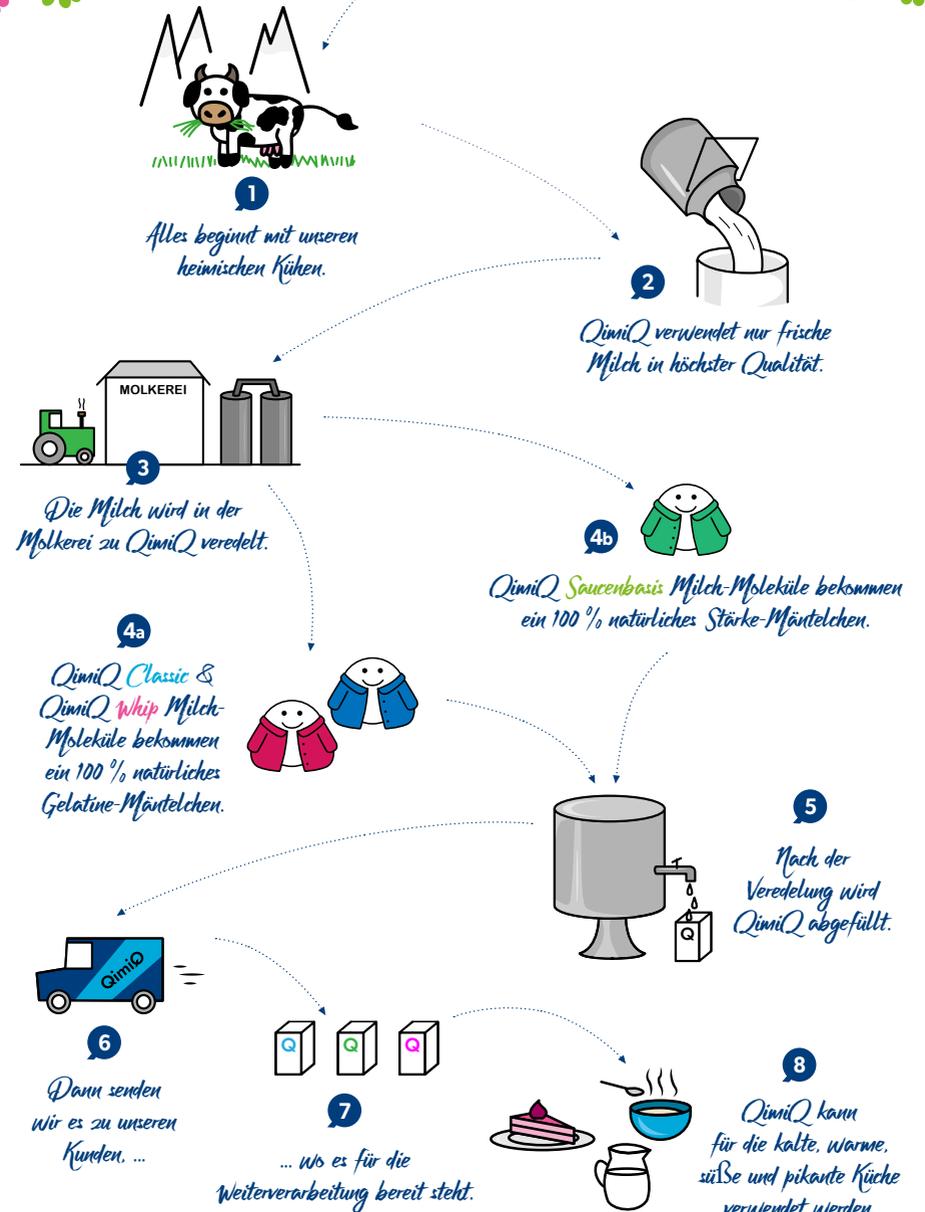
~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 Wie wird QimiQ hergestellt?

- 6 QimiQ Whip
- 7 Wie verwende ich QimiQ Whip?
- 8 Aufgeschlagene Zitronen-Koriander-Butter auf Lachsfilet
- 9 Aufgeschlagene Kräuter-Knoblauch-Butter auf Rindsfilet
- 10 Räucherlachsmousse
- 11 Avocadomousse
- 12 Steirisches Apfeltiramisu

- 14 Apfel-Zimtcreme-Torte
- 15 Schokolade-Cupcakes mit Heidelbeer-Topping
- 16 Waffeln mit Vanillecreme und Kirschen
- 17 Strudelteigtörtchen mit Vanillecreme und Himbeeren
- 18 Vanille-Himbeer-Creme mit weißer Schokolade
- 19 Schokolade-Eclairs
- 20 Schokolade-Nuss-Pofesen
- 22 Schokolade-Smarties®-Creme
- 23 Schokolade-Erdnussbutter-Milchshake

Wie wird QimiQ hergestellt?



QimiQ WHIP



Zum Aufschlagen



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Mit Gelinggarantie. Die weltweit einzigartige Sahne-Basis zum Aufschlagen macht das Zubereiten von Desserts einfach und unkompliziert. QimiQ Whip besteht aus österreichischer Sahne mit 19 % Fett und hochwertiger Speisegelatine. Kein Ausflocken, kein Überschlagen, ganz einfach perfekte Konsistenz.

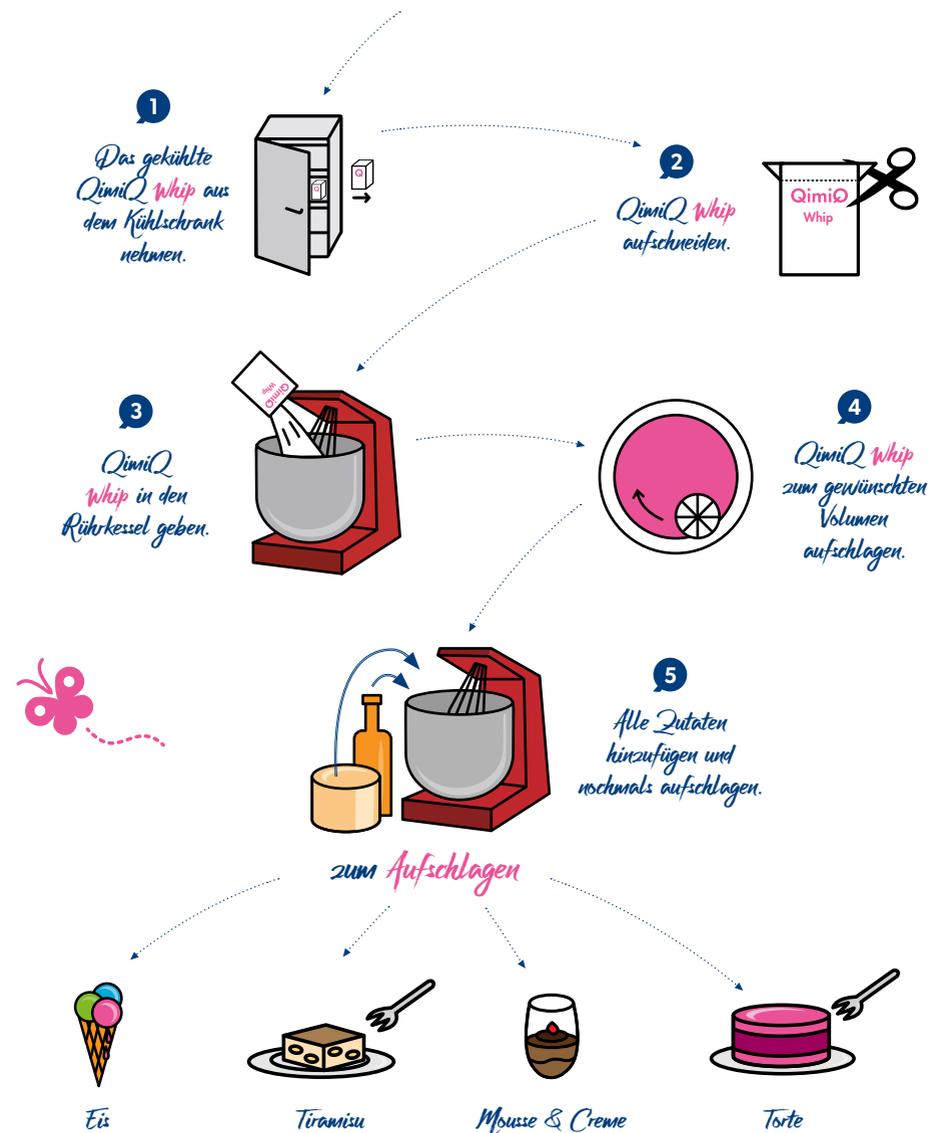
Vorteile

- Echte Sahne – beste Qualität
- Ersetzt Gelatine
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen
- Nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Glutenfrei
- Zeit- und Kostenersparnis



Wie verwende ich

QimiQ WHIP



raffiniert



AUFGESCHLAGENE ZITRONEN-KORIANDER-BUTTER AUF LACHSFILET

QimiQ WHIP VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



Tipp

Statt Zitrone kann auch Orange verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE ZITRONEN-KORIANDER-BUTTER

- | | | | |
|--------------|-----------------------------|-------------|---|
| 250 g | QimiQ Whip, gekühlt | 2 TL | Koriander, frisch, fein gehackt |
| 500 g | Butter | 1 | Zitrone, Saft und fein geriebene Schale |
| 80 g | Schalotten, sautiert | 1 TL | Dijon-Senf |
| 1 | Knoblauchzehe, fein gehackt | | Salz und Pfeffer |

FÜR DAS LACHSFILET

- | | | |
|----------|---------------------|--------------------------|
| 4 | Lachsfilets à 150 g | Pflanzenöl, zum Anbraten |
|----------|---------------------|--------------------------|

ZUBEREITUNG

1. Für die Zitronen-Koriander-Butter: Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiterschlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form dressieren und gut durchkühlen lassen.
4. Lachsfilets auf der Hautseite anbraten und im Ofen bei 160 °C ca. 8 Minuten fertig garen.
5. Lachsfilets mit der Zitronen-Koriander-Butter servieren.

AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER AUF RINDSFILET

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER

- | | | | |
|--------------|----------------------------|-------------|----------------------------------|
| 250 g | QimiQ Whip, gekühlt | 1 TL | Koriander, fein gehackt |
| 500 g | Butter, weich | 2 | Knoblauchzehen, fein gehackt |
| 1 TL | Petersilie, fein gehackt | | Salz |
| 1 TL | Schnittlauch, fein gehackt | | Pfeffer schwarz, frisch gemahlen |

FÜR DAS RINDSFILET

- | | | |
|----------|------------------------------|--------------------------|
| 4 | Rindfilet-Medaillons à 200 g | Salz und Pfeffer |
| | | Pflanzenöl, zum Anbraten |

ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuter-Knoblauch-Butter: Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiterschlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form dressieren und gut durchkühlen lassen.
4. Rindfilet-Medaillons würzen, beidseitig scharf anbraten und im Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten fertig garen.
5. Rindfilet-Medaillons mit der Kräuter-Knoblauch-Butter servieren.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



Tipp

Die restliche Kräuter-Butter einfrieren.



würzig

exquisit



QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mousse mit frischem Koriander verfeinern.

RÄUCHERLACHSMOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 100 ml** Fischfond oder Gemüsebrühe
- 200 g** Lachs, geräuchert, püriert
- ½** Zitrone, Saft davon
- Salz
- weißer Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond oder Gemüsebrühe und den Räucherlachs dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und auf Cracker dressieren.

AVOCADOMOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 2** Avocados, püriert
- 1 Pkg.** Frischkäse
- ½** Limette, Saft und fein geriebene Schale
- Koriander, frisch, fein gehackt
- Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit einem Schuss Wodka verfeinern.



feine Küche



QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Apfelgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



STEIRISCHES APFELTIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE APFELCREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 150 g** Mascarpone
- 200 g** Apfelmus
- 20 g** Zucker
- ½ TL** Zimt
- 2 EL** Rum

FÜR DIE BISKOTTEN

- 30** Biskotten
- 200 ml** Milch, lauwarm
- 30 g** Zucker
- 20 g** Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Apfelmus, Zucker, Zimt und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarme Milch und Zucker vermischen und die Hälfte davon über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp

Kleine Apfelwürfel unter die Creme mischen.





QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



Tipp

Statt Apfelsaft kann auch Most verwendet werden.



APFEL-ZIMTCREME-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

1 Pkg. frischer süßer Mürbteig Butter, für die Form

FÜR DIE ÄPFEL

750 ml Apfelsaft
200 g Zucker
2 Msp. Zimt
2 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 kg Äpfel, geschält, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE ZIMTCREME

250 g QimiQ Whip, gekühlt
180 g Mascarpone
60 ml Milch
80 g Zucker
1 Zitrone, Saft davon
2 cl Rum
2 Msp. Zimt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Mürbteig in eine befettete Form geben.
2. Für die Äpfel: Apfelsaft mit Zucker und Zimt aufkochen. Etwas von der Flüssigkeit mit dem Vanillepuddingpulver glatt rühren und zum Apfelsaft mischen.
3. Äpfel in der Form verteilen und die Apfelsaftmischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und über Nacht kalt stellen.
4. Für die Zimtcreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Creme auf den Äpfeln verteilen und mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.

SCHOKOLADE-CUPCAKES MIT HEIDELBEER-TOPPING

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g QimiQ Saucenbasis	50 g Kakaopulver
5 Eier	2 EL Maisstärke
250 g Butter, geschmolzen	1 Prise Salz
200 g Mehl, glatt	200 g dunkle Schokolade 40–60 % Kakaoanteil
1 Pkg. Backpulver	150 g Zucker
½ Pkg. Vanillezucker	

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Whip, gekühlt	200 g Heidelbeeren
60 g Zucker	100 g Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen und das Eigelb mit QimiQ Saucenbasis und geschmolzener Butter gut verrühren.
3. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Kakaopulver, Maisstärke und Salz dazumischen. Geschmolzene Schokolade untermischen.
4. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Masse in befettete Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip, Zucker und Heidelbeeren zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. Masse bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die geschmolzene Butter untermischen.
7. Creme in einen Spritzbeutel füllen, auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren und gut durchkühlen lassen.



QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig



Tipp

Statt Heidelbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.



einfach köstlich



QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur 3 Zubereitungsschritte



Tipp

Statt Kirschen können auch andere Früchte verwendet werden.

WAFFELN MIT VANILLECREME UND KIRSCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 250 g** Kirschen, frisch oder Konserve, entkernt
- 4** Waffeln

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Je nach Belieben einen Teil der Kirschen klein schneiden und unter die Creme mischen.
3. Die Vanillecreme auf die Waffeln dressieren und mit den restlichen Kirschen dekorieren.



STRUDELTEIGTÖRTCHEN MIT VANILLECREME UND HIMBEEREN

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 1 Pkg.** Strudelteig
- 100 g** Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus dem Strudelteig 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. 6 Kaffeetassen verkehrt auf ein Backblech stellen und jeweils 2 Strudelblätter übereinander auf den Tassen platzieren.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen, vorsichtig von den Tassen herunternehmen und auskühlen lassen.
4. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen, in einen Spritzbeutel füllen und in die Strudelteigschälchen dressieren.
5. Mit Himbeeren dekorieren und servieren.



QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



knusprig

Tipp

Vanillecreme mit einem Schuss Eierlikör verfeinern.

brüchig



QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



Tipp

Mit Kokoslikör
verfeinern.

VANILLE-HIMBEER-CREME MIT WEISSER SCHOKOLADE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 150 g** Himbeeren, tiefgefroren
- 100 g** weiße Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Himbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben mit Himbeeren dekorieren.



SCHOKOLADE-ECLAIRS

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DEN BRANDTEIG

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 250 ml Wasser | 1 Prise Salz |
| 70 g Butter | 125 g Mehl |
| 80 g Zucker | 3 Eier |

FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Brandteig: Wasser mit Butter, Zucker und Salz aufkochen. Mehl einrühren und so lange rühren bis die Masse nicht mehr am Topfboden kleben bleibt.
3. Brandteig herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Eier unterrühren und kurz durchkneten.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
5. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben.
6. Eclairs halbieren, Creme auf eine Hälfte dressieren und die zweite Hälfte daraufsetzen. Mindestens eine halbe Stunde gut durchkühlen lassen.



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



Tipp

Mit Schokoladeglasur
überziehen.



Schokolatraum



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

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



SCHOKOLADE- NUSS-POFESEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 8 Scheiben** Toastbrot
- 150 g** Mehl, zum Panieren
- 3** Eier, zum Panieren
- 250 ml** Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade
- 180 g** Haselnüsse, gerieben
- 20 g** Zucker
- 1 Prise** Zimt

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: QimiQ Whip Schokolade in einem Topf schmelzen. Haselnüsse, Zucker und Zimt dazumischen und auskühlen lassen.
2. Jeweils eine Toastbrotsscheibe mit der Füllung bestreichen und eine weitere Toastbrotsscheibe daraufsetzen.
3. Im Mehl wälzen und in die verquirlten Eier tauchen. In heißem Öl goldbraun herausbacken.

Tipp

Vor dem Servieren mit einer Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen.



Kinderspaß



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Bananenstücke unter die Creme mischen.

SCHOKOLADE- SMARTIES®-CREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 80 g** Mascarpone
- 1 Pkg.** Smarties®

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Smarties® dazumischen, in Gläser dressieren und servieren.



SCHOKOLADE-ERDNUSS- BUTTER-MILCHSHAKE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 80 ml** Milch
- 60 g** Erdnussbutter
- 1** Banane



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Einfache und schnelle Zubereitung



immer lecker



Tipp

Eisgekühlt servieren.

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef



QimiQ
~ around the world ~





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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





8 CRÈME BRÛLÉE



17 APFELAUFLAU



14 HÜHNERCURRY

~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verende ich QimiQ Classic?
- 7 Hühnerbrust im Sesammantel auf Curry-Orangen-Salat
- 8 Crème brûlée
- 9 Schwarzwälder Kirschtorte
- 10 QimiQ Saucenbasis
- 11 Wie verende ich QimiQ Saucenbasis?
- 12 Kürbiscremesuppe
- 13 Salamipizza
- 14 Hühnercurry
- 16 Mac 'n' Cheese
- 17 Apfelaufbau
- 18 Zwetschkenfleck
- 19 Linzer Torte

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**



HÜHNERBRUST IM SESAMMANTEL AUF CURRY-ORANGEN-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Blattsalat

FÜR DIE MARINADE

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 1 Orange, Saft und fein geriebene Schale
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Sesamöl
- Salz
- Pfeffer schwarz
- 1 TL Currypulver

FÜR DIE HÜHNERBRUST

- 600 g Hühnerbrustfilet
- 80 g Weißbrotbrösel
- 1 TL schwarze Sesamkörner
- 1 TL weiße Sesamkörner
- Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Orangensaft und -schale, Olivenöl, Sesamöl und Gewürze dazumischen und abschmecken.
2. Hühnerbrust mit der Marinade bepinseln und ca. 1 Stunde rasten lassen.
3. Brösel mit Sesam mischen, Hühnerbrust darin wälzen und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten.
4. Die Marinade über den Blattsalat geben, die Hühnerbrust in Streifen schneiden und auf den Salat legen.
5. Nach Belieben garnieren und servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften



asiatische Note



La vie est belle!



Tipp

Mit einer Prise Zimt verfeinern.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, vermindert Verfärbungen und Hautbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung



CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 4** Eigelb

- 60 g** Zucker
- Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
3. Schlagobers, Eigelb und Zucker dazumischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Blech gießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Crème im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten stocken lassen.
6. Crème brûlée auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 6** Eier
- 180 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 1 Prise** Salz
- 40 g** Maisstärke
- 100 g** Mehl, glatt
- 40 g** Kakaopulver
- 30 ml** Sonnenblumenöl

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 160 g** Zucker
- 2 Pkg.** Vanillezucker
- 600 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
- 350 g** Kirschkompott, abgetropft
- 150 g** Schokoladeflocken
- 1 Glas** Kirschkompott, abgetropft, zum Dekorieren

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Sahne bleibt länger in Form
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



ZUBEREITUNG BODEN:

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver zusammen in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35–40 Minuten backen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Vanillezucker dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Tortenboden in drei Lagen schneiden. Unteren Boden mit 1/3 der Creme bestreichen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen.
3. Zweiten Tortenboden darauflegen und einen weiteren Teil der Creme darauf verteilen. Die restlichen Kirschen darauf verteilen.
4. Dritten Tortenboden darauflegen und leicht andrücken. Torte mit der restlichen Creme rundherum bestreichen und mit Schokoladeflocken und Kirschen dekorieren.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

Tipp

Sahne kann mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinert werden.



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, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. 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.

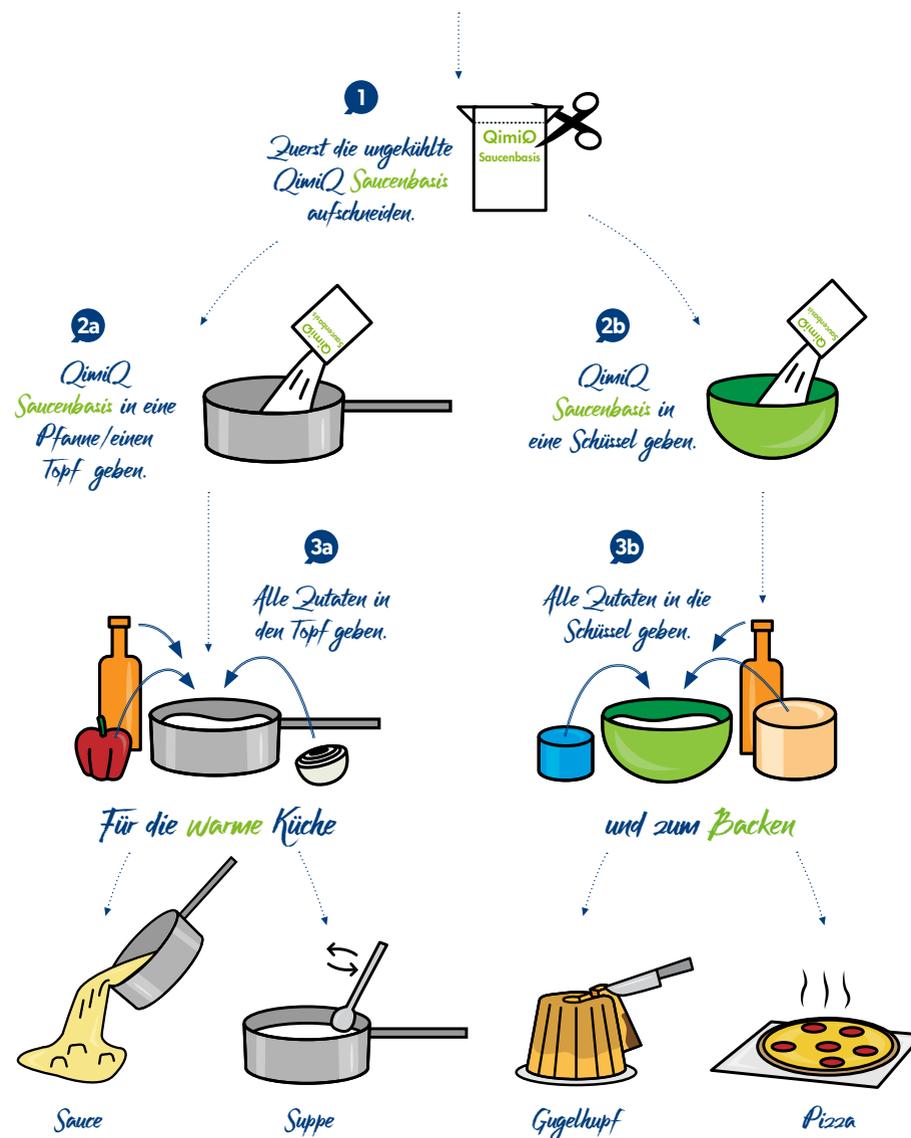
Vorteile

- 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





aus der Steiermark 



Tipp

Mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig


20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT


SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- ½** rote Paprikaschote, gewürfelt
- 80 g** Butter
- 400 g** Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
- 125 ml** Weißwein
- 500 ml** Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

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

SALAMIPIZZA

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1 Pkg.** Pizzateig
- 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 Pizzateig vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf den Pizzateig streichen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Pizza anschließend mit Paprika, Tomaten und Salami belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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


10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT


SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Tipp

Pizza mit frischem Basilikum garnieren.

 *Buon appetito!*



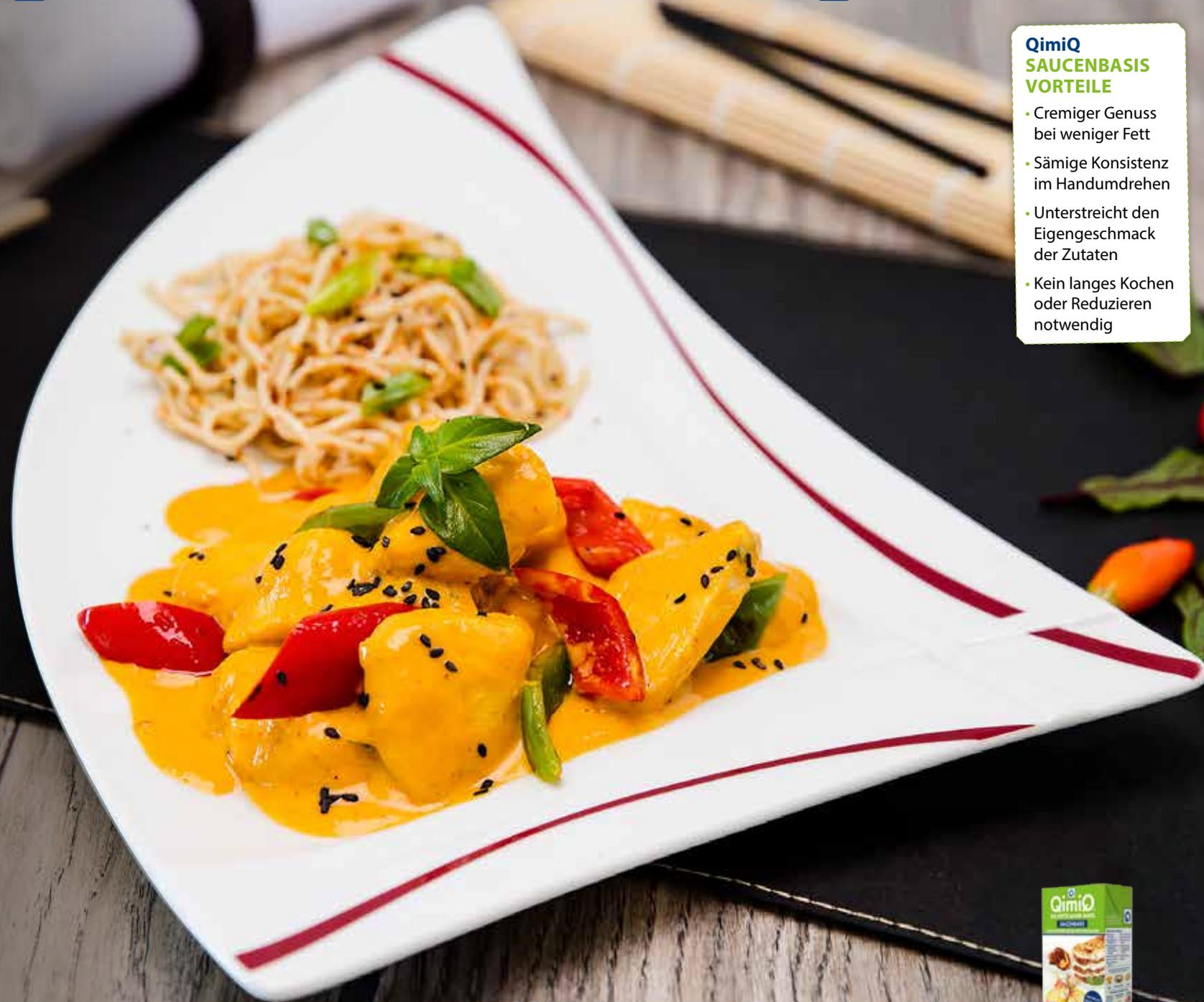
HÜHNERCURRY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 600 g** Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 4 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 1 TL** Currypulver
- 170 ml** Kokosmilch
- 1** Limette, Saft und fein geriebene Schale
- 80 g** Ananas aus der Dose, abgetropft, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Hühnerbruststreifen würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel anschwitzen, Currypulver dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazugeben und kurz aufkochen.
4. Hühnerbruststreifen wieder dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kein langes Kochen oder Reduzieren notwendig



American 



Tipp
Mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig



MAC 'N' CHEESE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 60 g Edamer, gerieben |
| ½ Zwiebel, fein geschnitten | 140 g Cheddar, gerieben |
| 10 g Butter | Salz und Pfeffer |
| 75 ml Weißwein | Muskatnuss, gemahlen |
| 70 ml Gemüsebrühe | 480 g Makkaroni, gekocht |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
3. QimiQ Saucenbasis und Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Die gekochten Makkaroni in eine Auflaufform geben und die QimiQ Mischung darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-8 Minuten backen.

APFELAUFLAUF

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

- 2** Äpfel, geschält, gewürfelt
- 40 g** Rosinen
- 220 g** Brioche oder Toastbrot, gewürfelt
- 1 Prise** Zimt, gemahlen

- 1 Prise** Gewürznelken, gemahlen
- 125 ml** Apfelsaft
- 100 g** Zucker
- 40 g** Mandeln, geröstet

FÜR DEN ÜBERGUSS

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 1** Eigelb
- ½** Zitrone, Saft und fein geriebene Schale

FÜR DEN EISCHNEE

- 4** Eiweiß
- 60 g** Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Auflauf: Alle Zutaten gut vermischen und in eine befettete Auflaufform geben.
3. Für den Überguss: Alle Zutaten mit einem Stabmixer glatt mixen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf dem Auflauf verteilen und bei 240 °C weitere 5–10 Minuten backen.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Aufläufe bleiben länger saftig



Tipp
Mit Preiselbeeren dekorieren.

 typisch schwäbisch



regionaler Klassiker 

Tipp

Statt Semmelbrösel können auch Haselnüsse verwendet werden.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



ZWETSCHKENFLECK

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

125 g	QimiQ Saucenbasis	1 Prise	Salz
60 g	Staubzucker	120 g	Semmelbrösel
12 g	frischer Germ	100 g	Zucker
300 g	Mehl, glatt	2 Msp.	Zimt
2	Eigelb	800 g	Zwetschken, halbiert, entkernt
50 g	Butter		
1 Pkg.	Vanillezucker		

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Mehl, Eigelb, Butter, Vanillezucker und Salz in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und mit dem Knethaken gut durchkneten.
3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Brösel mit Zucker und Zimt vermengen, auf den Teig streuen und die Zwetschkenhälften darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

LINZER TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

125 g	QimiQ Saucenbasis	250 g	Haselnüsse, gemahlen
125 g	Butter, geschmolzen	360 g	Biskuitbrösel
5	Eier	125 g	Mehl
1	Eigelb	1 Msp.	Gewürnelken, gemahlen
250 g	Staubzucker	2 Msp.	Zimt
1 Pkg.	Vanillezucker		Butter, für die Form
1	Zitrone, fein geriebene Schale		Oblaten
1 Prise	Salz	200 g	Ribiselmarmelade, zum Bestreichen
4 cl	Rum		

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eier, Eigelb, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Rum gut vermischen.
2. Haselnüsse, Biskuitbrösel, Mehl, Nelken und Zimt vermengen und in die QimiQ Mischung rühren.
3. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
4. 2/3 des Teiges in eine befettete Tortenform geben, mit Oblaten auslegen und die Ribiselmarmelade darauf verteilen. Restlichen Teig in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter auf die Marmelade dressieren.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Back- und tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit Staubzucker bestäuben.



 wie bei Oma

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef



~ Die ~
kreative
Küche



www.QimiQ.com



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
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





Was ist QimiQ?



1

QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 1% 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 pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!



15 TORTELLINI MIT
SPECKRAHMSAUCE



9 SCHOKOLADECREMETORTE



16 NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL
MIT KIRSCHKOMPOTT



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?



- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verende ich QimiQ Classic?
- 7 Räucherlachscreme-Törtchen
- 8 Crème Caramel
- 9 Schokoladecremetorte
- 10 Avocado-Limetten-Torte



- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Apfel-Sellerie-Suppe
- 15 Tortellini mit Speckrahmsauce
- 16 Nougat-Grieß-Knödel mit Kirschkompott
- 17 Apfelstrudel mit Vanillesauce
- 18 Sachertorte
- 19 Karottentorte

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

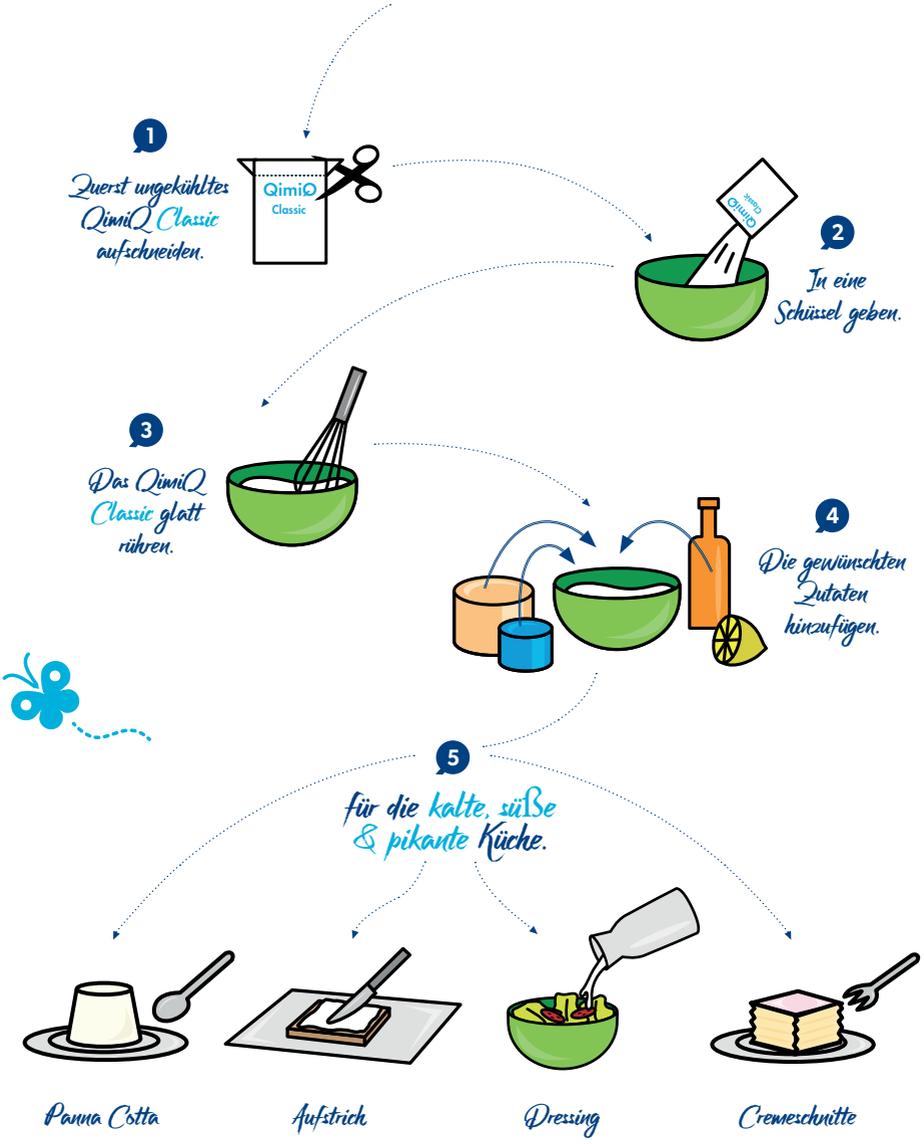
- Ersetzt Gelatine ●
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei ●
- Perfekte Konsistenz im Handumdrehen ●
- Unkompliziert und gelingsicher ●
- Voller Geschmack bei nur 15 % Fett ●
- Schnelle und einfache Zubereitung ●
- Glutenfrei ●





Wie verwende ich

QimiQ CLASSIC



6 Zum Kochen und Backen

RÄUCHERLACHSCREME-TÖRTCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Pumpernickelbrot, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Frischkäse

100 g Lachs, geräuchert

1 Zitrone, Saft davon

1 EL Olivenöl

10 g Kren, frisch gerieben
Salz und Pfeffer

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



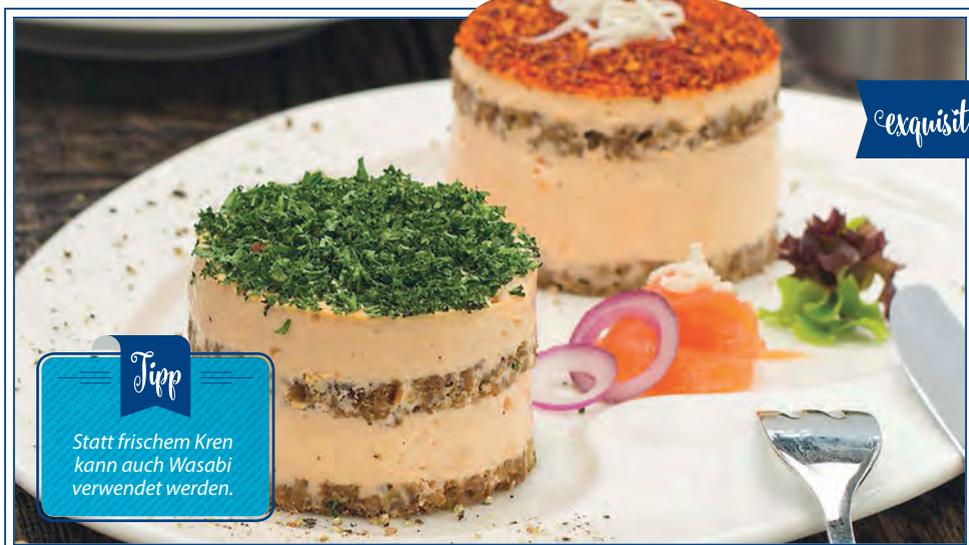
15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Aus dem Pumpernickelbrot Kreise ausstechen.
3. Jeweils 2 Scheiben Brot mit dem Aufstrich ca. 1 cm dick bestreichen und aufeinander legen.
4. Mit der dritten Scheibe Brot abdecken und leicht andrücken.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



exquisit

Tip

Statt frischem Kren kann auch Wasabi verwendet werden.



süße Versuchung



Tipp

Crème mit Orangenschale verfeinern.

QimiQ CLASSIC VANILLEVORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Crème Caramel ist in 3 Schritten fertig


10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT


SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



CRÈME CARAMEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS KARAMELL

450 g Zucker
240 ml Wasser

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
125 ml Milch
40 g Zucker
2 cl Rum

ZUBEREITUNG

1. Für das Karamell: Zucker mit Wasser in einen Topf geben und köcheln lassen bis der Zucker goldbraun karamellisiert.
2. Karamell in kleine Förmchen füllen, sodass der Boden bedeckt ist und auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen und in die Förmchen füllen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.



SCHOKOLADECREMETORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Maisstärke
- 100 g Mehl, glatt
- 40 g Kakaopulver
- 30 ml Sonnenblumenöl

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 300 g dunkle Schokolade 40-60 % Kakaoanteil
- 375 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
- Schokolade, geraspelt, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver zusammen in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl beigegeben.
3. In eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.
4. Auskühlen lassen und in 3 Lagen schneiden.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen.
6. Geschlagenen Schlagobers vorsichtig unterheben.
7. Tortenböden mit 2/3 der Creme zusammensetzen. Mit der restlichen Creme und Schokoraseln dekorieren.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



40 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Creme mit einem Schuss Rum verfeinern.



Schokotraum



AVOCADO-LIMETTEN-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 600 g** Datteln, fein gehackt
- 200 g** Mandeln, gerieben
- 200 g** Mandeln, gehackt
- 60 g** Kokosöl, geschmolzen

FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 5** Avocados, geschält, entkernt
- 270 ml** Ahornsirup
- 100 ml** Kokosmilch
- 50 g** Kokosöl, geschmolzen
- 3** Limetten, Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und in eine befettete Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und auf dem Boden verteilen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

10

Zum Kochen und Backen



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Avocados und Limetten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



Tip

Für eine besonders grüne Farbe Lebensmittelfarbe verwenden.



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, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. 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



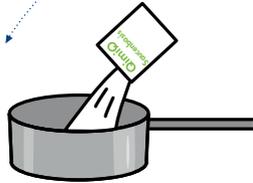
1

Zuerst die ungekühlte QimiQ Saucenbasis aufschneiden.



2a

QimiQ Saucenbasis in eine Pfanne/einen Topf geben.



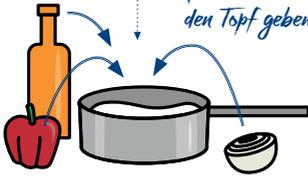
2b

QimiQ Saucenbasis in eine Schüssel geben.



3a

Alle Zutaten in den Topf geben.

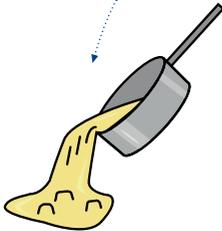


3b

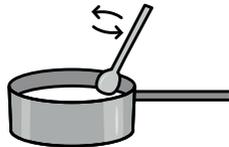
Alle Zutaten in die Schüssel geben.



Für die warme Küche



Sauce



Suppe

und zum Backen



Gugelhupf



Pizza



aromatisch



Tipp

Statt Knollen- kann auch Stangensellerie verwendet werden.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

APFEL-SELLERIE-SUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	350 ml	Gemüsebrühe
1	Zwiebel, fein geschnitten	100 ml	Apfelsaft
100 g	Apfel, geschält, geschnitten		Zimt, gemahlen
150 g	Knollensellerie, geschält, geschnitten		Gewürznelken, gemahlen
40 g	Butter		Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Apfel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und Apfelsaft aufgießen und kochen bis der Apfel und der Sellerie weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Zimt, Gewürznelken, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.





TORTELLINI MIT SPECKRAHMSAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, klein gewürfelt
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 100 g** Frühstücksspeck, in feine Streifen geschnitten
- 2 EL** Olivenöl

- 125 ml** Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- 800 g** Tortellini
- Gartenkräuter, frisch

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Speck in Olivenöl anschwitzen.
2. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tortellini kochen und zur Sauce geben. Mit frischen Gartenkräutern garnieren und servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



italiano

Tipp

Ein Schuss Weißwein verleiht der Sauce eine besondere Note.



flaumig



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL MIT KIRSCHKOMPOTT

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE KNÖDEL

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 150 ml** Milch
- 80 g** Butter
- 100 g** Zucker
- $\frac{1}{2}$ Zitrone, fein geriebene Schale

- 160 g** Weizengrieß
- 2** Eier
- 150 g** Nougat, gewürfelt
Staubzucker,
zum Bestäuben

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

- 400 g** Kirschkompott
- 20 g** Maisstärke

- 60 g** Zucker

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Milch, Butter, Zucker und Zitronenschale aufkochen.
2. Weizengrieß einrühren und quellen lassen. Etwas auskühlen lassen und die Eier zügig unterrühren.
3. Aus der Grießmasse Knödel formen und dabei je einen Nougatwürfel in die Mitte drücken.
4. Knödel in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Für das Kirschkompott: Kirschen abseihen und 4 EL Kirschsafte mit der Maisstärke verrühren. Restlichen Kirschsafte mit Zucker aufkochen und die Stärkemischung unter ständigem Rühren dazugeben. Weitere 2 Minuten köcheln lassen, die Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
6. Nougat-Grieß-Knödel mit Staubzucker bestäuben und mit dem Kirschkompott servieren.

Tipp

Knödel vor dem Servieren in Zimt-Zucker-Brösel wälzen.



APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

- 1 Pkg.** gezogener Strudelteig
- 20 g** Butter, geschmolzen, zum Bestreichen
- Staubzucker, zum Bestäuben



FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 kg** Äpfel, in Scheiben geschnitten
- 1** Zitrone, Saft davon
- 100 g** Zucker
- 2 EL** Vanillezucker
- 60 g** Rosinen
- 60 g** Semmelbrösel
- 40 g** Haselnüsse, gerieben
- 1 EL** Rum
- 1 Prise** Zimt
- 50 g** Butter, geschmolzen

FÜR DIE VANILLESAUCE

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

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
- Für die Füllung: Äpfel mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker, Rosinen, Brösel, Haselnüsse, Rum und Zimt vermischen. Butter schmelzen lassen, Apfelmischung dazumischen und kurz dünsten. Auskühlen lassen.
- 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.
- Strudel mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
- Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
- Apfelstrudel mit Staubzucker bestäuben 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



Tipp

Apfelstrudel schmeckt am besten, wenn er ofenwarm serviert wird.





Wiener Klassiker

Tipp

Kuchenmasse mit frisch abgeriebener Orangenschale verfeinern.



QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kein schaumig schlagen der Butter notwendig



30 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



SACHERTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

125 g QimiQ Saucenbasis

200 g Butter, geschmolzen

9 Eigelb

170 g Staubzucker

200 g Schokolade, geschmolzen

9 Eiweiß

170 g Zucker

200 g Mehl

Butter, für die Form
Marillenmarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE GLASUR

250 g QimiQ Classic

200 g dunkle Schokolade
40-60 % Kakaoanteil

60 g Butter

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Staubzucker und geschmolzener Schokolade glatt rühren und ca. 30 Minuten kühlen.
2. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
3. Kalte QimiQ Saucenbasis Mischung aufschlagen, Mehl zügig unterrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Masse in eine befettete Tortenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Torte in 2 Lagen schneiden, eine Lage mit Marillenmarmelade bestreichen und die zweite Lage daraufsetzen.
6. Für die Glasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen und über der Torte verteilen. Gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.



KAROTTENTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

250 g	QimiQ Saucenbasis	150 g	Haselnüsse, gemahlen
5	Eiweiß	100 g	Mehl, glatt
160 g	Zucker	½ Pkg.	Backpulver
1 Prise	Salz	5	Karotten, mittelgroß, gerieben
5	Eigelb		Butter, für die Form
100 g	Butter, geschmolzen		
1 Prise	Zimt		

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Zimt glatt rühren.
4. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver vermengen, mit den Karotten vermischen und zur QimiQ Mischung geben. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.



gesundes Dessert

Tipp

Mit Mandelblättchen dekorieren.

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN
€ 9,90**

exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN
€ 9,90**

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef



~ Luftig-leichte ~
Gaumenfreuden





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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





7 KRÄUTER-FRISCHKÄSE-AUFSTRICH



15 ERBSEN-SUPPE MIT ROHSCHINKEN-GRISSINI



19 BAUERN KIACHL

~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Kräuter-Frischkäse-Aufstrich
- 8 Steirisches Apfeltiramisu
- 9 Vanillecremeschnitten
- 10 Heidelbeertorte
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Kürbiscremesuppe
- 15 Erbsensuppe mit Rohschinkengrissini
- 16 Champignonrahmschnitzel
- 17 Topfenschmarren
- 18 Zwetschkenfleck
- 19 Bauern Kiachl

QimiQ CLASSIC



Für die süße & pikante Küche



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

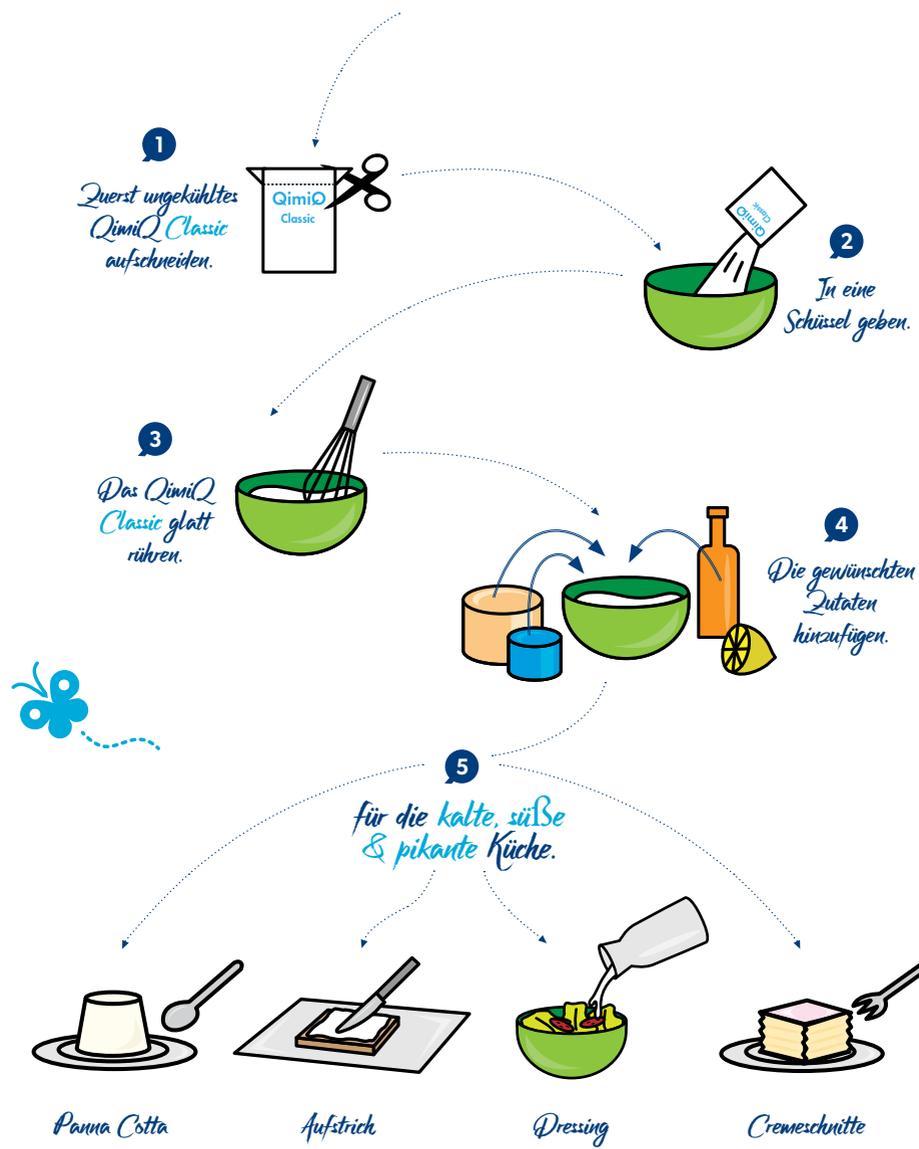
Einfach, gelingsicher und weltweit einzigartig. QimiQ Classic eignet sich perfekt für die kalte süße und pikante Küche. Mit dem natürlichen Sahneprodukt gelingen Dressings, Dips, Terrinen, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen garantiert. QimiQ Classic besteht aus 99 % österreichischer Sahne (15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



Tipp

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.

frisch und cremig



KRÄUTER-FRISCHKÄSE-AUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|--|--|
| 125 g QimiQ Classic, ungekühlt | 2 EL Schnittlauch, frisch, fein gehackt |
| 1 EL Olivenöl | 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt |
| 250 g Frischkäse | Salz und Pfeffer |
| 2 EL Petersilie, frisch, fein gehackt | |

ZUBEREITUNG

- Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Längere Stehzeit auch bei Raumtemperatur
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



frisch, saftig, steirisch



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Apfelgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Kleine Apfelwürfel unter die Creme mischen.



STEIRISCHES APFELTIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE APFELCREME

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 180 g** Apfelmus
- 80 g** Zucker
- 1 TL** Zitronensaft
- ½ TL** Zimt
- 250 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE BISKOTTEN

- 30** Biskotten
- 200 ml** Milch, lauwarm
- 30 g** Zucker
- 20 g** Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Apfelmus, Zucker, Zitronensaft und Zimt dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarme Milch und Zucker vermischen und die Hälfte davon über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

VANILLECREMESCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig laut 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. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
4. Creme auf eine Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der 2. Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



raffiniert

Tipp

Mit Fondant glasieren.



HEIDELBEERTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 200 g** Datteln, fein gehackt
- 1** Banane, fein gehackt
- 100 g** Mandeln, fein gehackt
- 80 g** Haferflocken
- 60 g** Kokosfett, geschmolzen
- 1 EL** Kakaopulver
- Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 750 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g** griechischer Joghurt
- 300 g** Heidelbeeren, frisch oder tiefgekühlt
- 180 g** Honig
- 1** Zitrone, Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und in eine befettete Tortenform geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und auf dem Boden verteilen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

Tipp

Statt griechischem Joghurt kann auch normaler Joghurt verwendet werden.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Heidelbeeren
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



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, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. 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.

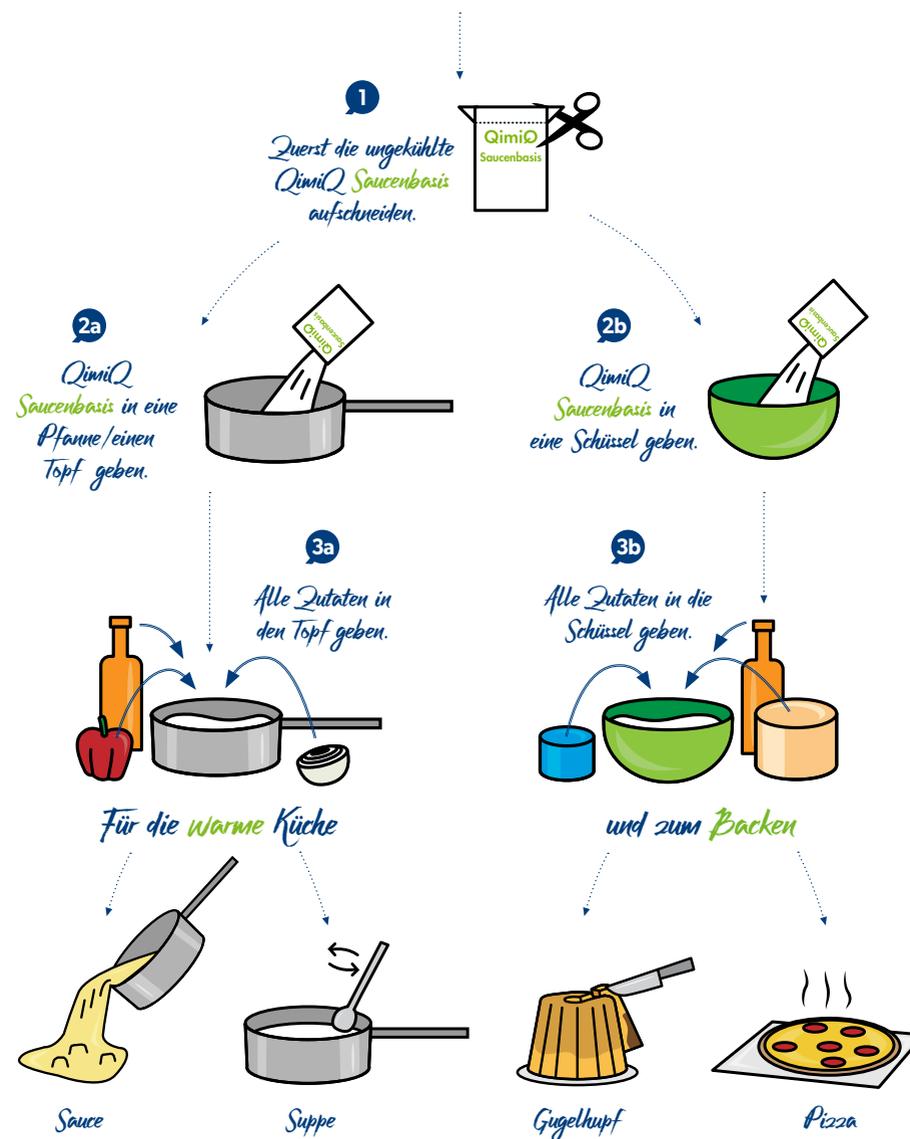
Vorteile

- 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





aus der Steiermark



Tipp

Mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- ½** rote Paprikaschote, gewürfelt
- 80 g** Butter
- 400 g** Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
- 125 ml** Weißwein
- 500 ml** Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

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

ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1 EL** Pflanzenöl
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 125 ml** Weißwein
- 500 ml** Gemüsebrühe
- 200 g** Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
- 2 EL** weißer Balsamico Essig
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

- 150 g** Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

- 8** Grissini
- 8** Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Öl anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Zwiebel weich ist.
3. QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben und mit weißem Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
5. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
6. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit Räucherlachsstreifen verfeinern.



kreativ verfeinert

würzig-rahmig



CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



Tipp
Statt Champignons können auch andere Pilze verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4** Schweineschnitzel à 160 g
Salz und Pfeffer
Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DIE CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten

- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 60 g** Butter
- 250 g** Champignons, blättrig geschnitten
- 150 ml** Weißwein
Salz und Pfeffer
- 1 kleiner Bund** Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Schweineschnitzel dünn ausklopfen, würzen und beidseitig in heißem Öl braten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben, anrösten und mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweineschnitzel wieder dazugeben.
4. Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

TOPFENSCHMARREN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 250 g** Topfen 20 % Fett
- 5** Eigelb
- 80 g** Mehl
- 80 g** Butter, geschmolzen
- 5** Eiweiß
- 80 g** Zucker
Staubzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Topfen, Eigelb, Mehl und geschmolzene Butter gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Masse in eine befettete Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
5. Topfenschmarren zerreißen, mit Staubzucker bestäuben und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Nur wenige Zubereitungsschritte
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit Zwetschenröster servieren.



mit Zimt



Tipp

Statt Semmelbrösel können auch Haselnüsse verwendet werden.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



ZWETSCHKENFLECK

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

125 g	QimiQ Saucenbasis	1 Prise	Salz
60 g	Staubzucker	120 g	Semmelbrösel
12 g	frischer Germ	100 g	Zucker
300 g	Mehl, glatt	2 Msp.	Zimt
2	Eigelb	800 g	Zwetschken, halbiert, entkernt
50 g	Butter		
1 Pkg.	Vanillezucker		

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Mehl, Eigelb, Butter, Vanillezucker und Salz 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. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Brösel mit Zucker und Zimt vermengen, auf den Teig streuen und die Zwetschkenhälften darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

BAUERN KIACHL

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

250 g	QimiQ Saucenbasis	400 g	Mehl
½ Würfel	frischer Germ	1 Prise	Salz
30 g	Butter, geschmolzen		Pflanzenöl, zum Herausbacken
2	Eier		
	Rum, nach Belieben		

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis leicht 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. Teig portionieren, Kugeln formen und den Teig auseinanderziehen, sodass er in der Mitte deutlich dünner ist als am Rand.
4. Kiachl mit der Oberseite nach unten in reichlich heißem Öl goldbraun herausbacken und zwischendurch wenden.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Back- und tiefkühlstabil



traditionell



Tipp

Bauern Kiachl werden traditionell pikant mit Sauerkraut oder süß mit Preiselbeeren oder Zimt und Zucker serviert.

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

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

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



QimiQ

Whip it!





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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

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 pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!



13 MARS®-TARTE



16 STEIRISCHES APFELTIRAMISU



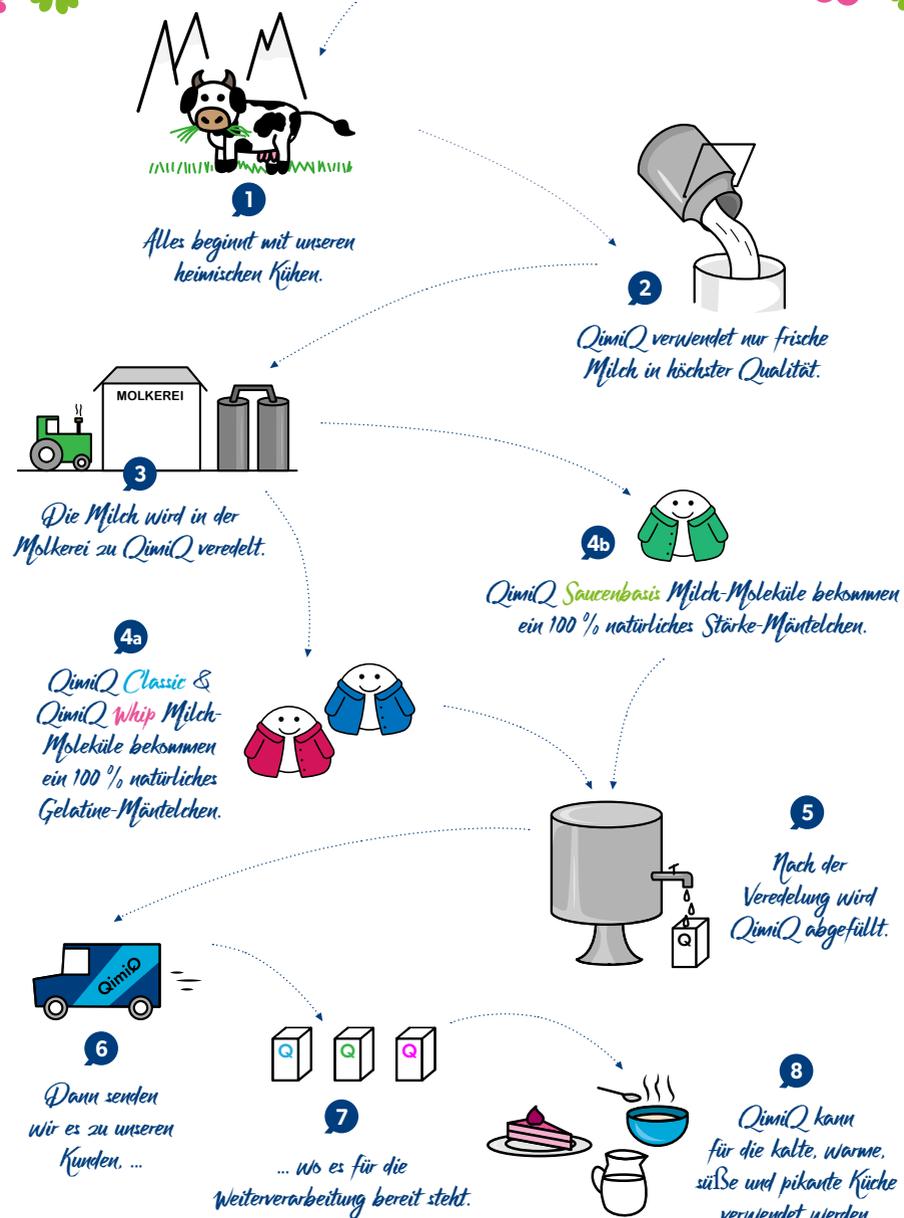
9 AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER AUF RINDSFILET

~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 Wie wird QimiQ hergestellt?
- 6 QimiQ Whip
- 7 Wie verwende ich QimiQ Whip?
- 8 Avocadomousse
- 9 Aufgeschlagene Kräuter-Knoblauch-Butter auf Rindsfilet

- 10 Räucherlachs mousse
- 12 Preiselbeer-Nuss-Kuchen
- 13 Mars®-Tarte
- 14 Donauwelle
- 15 Malakofftorte
- 16 Steirisches Apfeltiramisu
- 18 Vanille-Himbeer-Creme mit weißer Schokolade
- 19 Schokolade-Erdnussbutter-Milchshake

Wie wird QimiQ hergestellt?



QimiQ WHIP



Zum Aufschlagen



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Mit Gelinggarantie. Die weltweit einzigartige Sahne-Basis zum Aufschlagen macht das Zubereiten von Desserts einfach und unkompliziert. QimiQ Whip besteht aus österreichischer Sahne mit 19 % Fett und hochwertiger Speisegelatine. Kein Ausflocken, kein Überschlagen, ganz einfach perfekte Konsistenz.

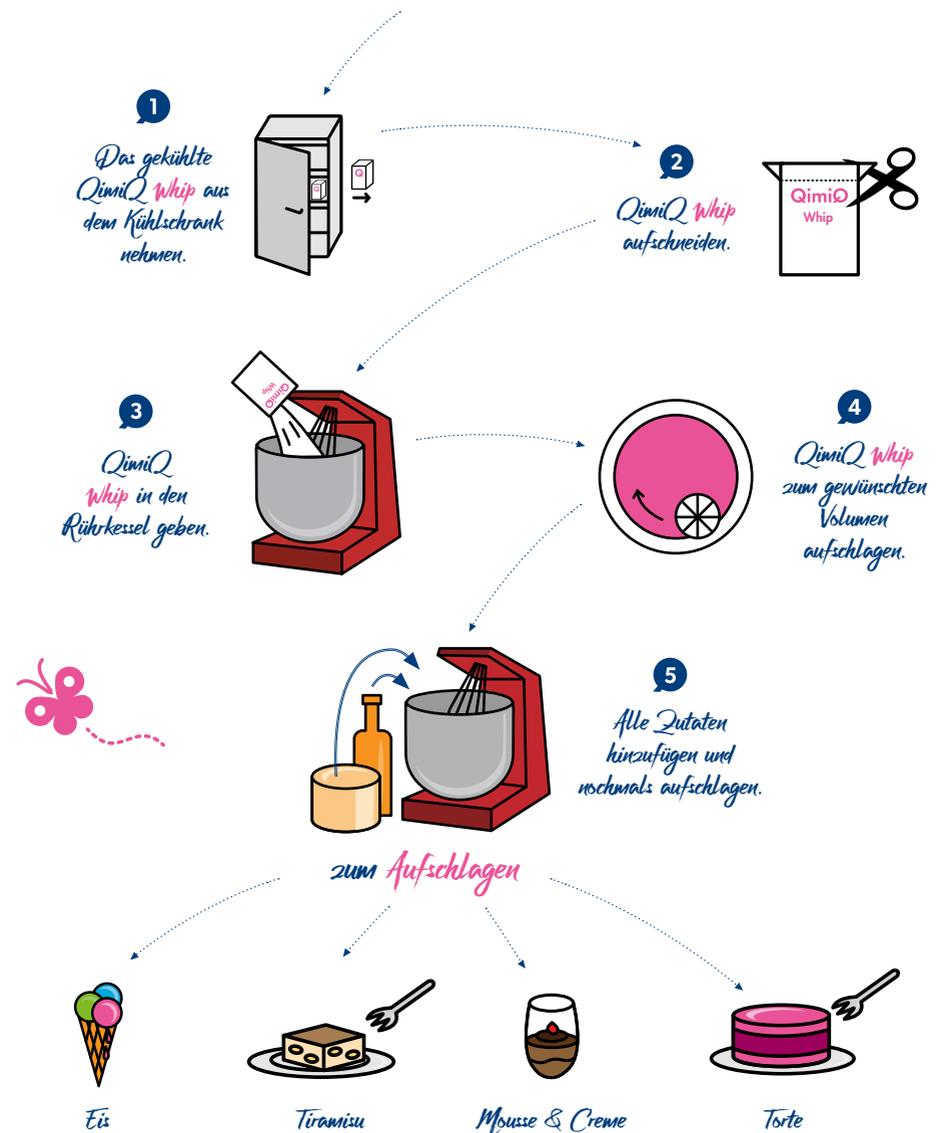
Vorteile

- Echte Sahne – beste Qualität ●
- Ersetzt Gelatine ●
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen ●
- Nicht überschlagbar ●
- Alkohol- und säurestabil ●
- Glutenfrei ●
- Zeit- und Kostenersparnis ●



Wie verwende ich

QimiQ WHIP





feine Küche



QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit einem Schuss Wodka verfeinern.

AVOCADOMOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 2** Avocados, püriert
- 1 Pkg.** Frischkäse (175 g)
- ½** Limette, Saft und fein geriebene Schale
- Koriander, frisch, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren.



AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER AUF RINDSFILET

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 500 g** Butter, weich
- 1 TL** Petersilie, fein gehackt
- 1 TL** Schnittlauch, fein gehackt
- 1 TL** Koriander, fein gehackt
- 2** Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

FÜR DAS RINDSFILET

- 4** Rindsfilet-Medaillons à 200 g
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuter-Knoblauch-Butter: Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiterschlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form dressieren und gut durchkühlen lassen.
4. Rindsfilet-Medaillons würzen, beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten fertig garen.
5. Rindsfilet-Medaillons mit der Kräuter-Knoblauch-Butter servieren.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



Tipp

Die restliche Kräuter-Knoblauch-Butter einfrieren.



würzig





QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung

RÄUCHERLACHSMOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- | | | | |
|---------------|----------------------------|----------|---------------------|
| 250 g | QimiQ Whip, gekühlt | ½ | Zitrone, Saft davon |
| 100 ml | Fischfond oder Gemüsebrühe | | Salz |
| 200 g | Lachs, geräuchert, püriert | | weißer Pfeffer |

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond oder Gemüsebrühe und den pürierten Räucherlachs dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und auf Cracker dressieren.



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mousse mit frischem Koriander verfeinern.



cremig fein

PREISELBEER- NUSS-KUCHEN

QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch

Tipp

Mit frischen Himbeeren dekorieren.



ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

FÜR DEN BODEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 4** Eier
- 130 ml** Sonnenblumenöl
- 250 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 200 g** Mehl
- 1 Pkg.** Backpulver
- 150 g** Haselnüsse, gemahlen
Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 200 g** Sauerrahm 15 % Fett
- 100 g** Staubzucker
- ½** Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 80 g** Butter, geschmolzen
Preiselbeermarmelade,
zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Saucenbasis, Eier, Öl, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
3. Masse in eine befettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Sauerrahm, Staubzucker, Zitronensaft und -schale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
6. Boden in 3 Lagen schneiden. Die erste Lage mit Preiselbeermarmelade bestreichen, einen Teil der Creme darauf verteilen und die zweite Lage daraufsetzen. Mit Preiselbeermarmelade bestreichen und einen weiteren Teil der Creme darauf verteilen. Die letzte Lage daraufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

MARS®-TARTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 150 g** Butterkekse, zerbröseln
- 70 g** Butter, geschmolzen
Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 250 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 4** Mars®-Riegel à 45 g
- 1** Banane, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Mars®-Riegel zusammen mit 1 EL QimiQ Classic über Wasserdampf schmelzen.
3. Kaltes QimiQ Whip Schokolade und QimiQ Classic zusammen bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Mars®-Riegel und Bananenstücke untermischen.
4. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Gute Standfestigkeit
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEIL

- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Dessert mit Pep

Tipp

Torte mit Mini Mars®-Riegel dekorieren.



elegant

DONAUWELLE

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Gute Standfestigkeit

QimiQ WHIP VANILLE VORTEIL

- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Flaumige und saftige Konsistenz



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



40 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Mit Kirschkompott servieren.



ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN BODEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 200 g** Staubzucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 1 Prise** Salz
- 5** Eier
- 280 g** Mehl
- ½ Pkg.** Backpulver
- 20 g** Kakaopulver
- 200 g** Kirschkompott, abgetropft

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 250 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 1 Pkg.** Frischkäse
- 80 g** Zucker

SCHOKOLADEGLASUR

- 250 g** QimiQ Classic
- 200 g** dunkle Schokolade 40-60 % Kakaoanteil
- 60 g** Butter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Saucenbasis, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Eier glatt rühren. Mehl und Backpulver vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
3. 2/3 der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. In die restliche Masse das Kakaopulver mischen und auf der hellen Masse verteilen. Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Frischkäse und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Creme auf dem Boden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Kuchen damit glasieren und gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.

MALAKOFFTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 250 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 60 g** Mandeln, gerieben
- 80 g** Zucker
- 2 cl** Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

- 60** Biskotten
- 100 ml** Milch
- 1 EL** Rum
- 1 EL** Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mandeln, Zucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Milch, Rum und Zucker vermischen. Einen Tortenring mit Biskotten auslegen und einen Teil der Milchlösung darüber gießen. Einen Teil der Creme darauf verteilen, die Creme mit Biskotten bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEIL

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



Tipp

Mit in Schokolade getauchten Biskotten dekorieren.

mit Mandeln



QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Apfelgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



STEIRISCHES APFELTIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE APFELCREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 150 g** Mascarpone
- 200 g** Apfelmus
- 20 g** Zucker
- ½ TL** Zimt
- 2 EL** Rum

FÜR DIE BISKOTTEN

- 30** Biskotten
- 200 ml** Milch, lauwarm
- 30 g** Zucker
- 20 g** Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Apfelmus, Zucker, Zimt und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarme Milch und Zucker vermischen und die Hälfte davon über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp

Kleine Apfelwürfel unter die Creme mischen.



fruchtig



QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



Tipp

Mit Kokoslikör
verfeinern.

VANILLE-HIMBEER-CREME MIT WEISSER SCHOKOLADE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 150 g** Himbeeren, tiefgefroren
- 100 g** weiße Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Himbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben mit Himbeeren dekorieren.



SCHOKOLADE-ERDNUSS- BUTTER-MILCHSHAKE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 80 ml** Milch
- 60 g** Erdnussbutter
- 1** Banane

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Einfache und schnelle Zubereitung



immer lecker



Tipp

Eisgekühlt servieren
und mit Schlagobers
dekorieren.

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld

YouTube /MyQimiQChef



Wohlfühlrezepte

~ für kalte Tage! ~





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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



8 SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS



14 KÜRBIS-CREME-SUPPE



18 APFEL-NUSS-KUCHEN



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Thunfischsandwich
- 8 Sauce Tartare mit gebackenen Champignons
- 9 Birnen-Panna Cotta
- 10 Crème brûlée
- 11 Gebackene Apfelradln mit Vanillesauce
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Kürbiscremesuppe
- 15 Blitzlasagne
- 16 Mac 'n' Cheese
- 17 Sachertorte
- 18 Apfel-Nuss-Kuchen

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



THUNFISCHSANDWICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Baguette, halbiert
Salatblätter
Kirschtomaten, geviertelt
Radieschen, blättrig geschnitten

FÜR DEN THUNFISCHAUFSTRICH

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 180 g** Thunfisch Konserve in Öl
- 1** rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1 Pkg.** Frischkäse (175 g)
- 1 EL** Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und das Öl vom Thunfisch langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
3. Eine Hälfte des Baguettes mit Salatblättern, Kirschtomaten und Radieschen belegen und den Thunfischaufstrich darauf verteilen. Zweite Hälfte des Baguettes daraufgeben und servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine Mayonnaise notwendig
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

10 Min.
ZUBEREITUNGSGEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Statt Zitrone kann auch Limette verwendet werden.





extra knusprig



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Mit frischen Kräutern garnieren.



SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE QIMINAISE

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 60 ml** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Estragonenf
- ½** Zitrone, Saft davon
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE TARTARE

- 50 g** Essiggurken, fein gehackt
- 10 g** Kapern, fein gehackt
- 10 g** Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Qiminaise: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren. Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und so lange glatt rühren bis die Qiminaise cremig ist.
2. Für die Sauce Tartare: Restliche Zutaten zur Qiminaise mischen. Abschmecken.
3. Für die gebackenen Champignons: Champignons putzen, würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren und in Öl herausbacken.
4. Die gebackenen Champignons mit der Sauce Tartare servieren.



SÜSS

BIRNEN-PANNA COTTA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g** Birne Konserve, abgetropft, püriert
- 40 g** Zucker
- 1** Vanilleschote, Mark davon
- ½** Zitrone, Saft davon
- 1 Prise** Zimt
- Früchte, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Masse in Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



new interpretiert



Tipp

Mit Birnenkompott servieren.



La vie est belle!



Tipp

Mit einer Prise Zimt verfeinern.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, vermindert Verfärbungen und Hautbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung



CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | | | |
|---------------|----------------------------------|-------------|-----------------------------|
| 250 g | QimiQ Classic Vanille, ungekühlt | 60 g | Zucker |
| 250 ml | Schlagobers 36 % Fett | | Zucker, zum Karamellisieren |
| 4 | Eigelb | | |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
3. Schlagobers, Eigelb und Zucker dazumischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Blech gießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Crème im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten stocken lassen.
6. Crème brûlée auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.

GEBACKENE APFELRADLN MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE GEBACKENEN APFELRADLN

- | | |
|--------------|-------------------|
| 250 g | QimiQ Saucenbasis |
| 1 EL | Mehl, glatt |
| 1 | Eigelb |
| 1 | Eiweiß |
| 1 EL | Zucker |
| 4 | Äpfel |
- Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE VANILLESAUCE

- | | |
|--------------|----------------------------------|
| 125 g | QimiQ Classic Vanille, ungekühlt |
| 250 g | QimiQ Saucenbasis |
| 50 g | Zucker |
| 2 cl | Rum |
| 1 | Vanilleschote, ausgekratzt |

ZUM WÄLZEN

Zimt und Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die gebackenen Apfelradln: QimiQ Saucenbasis, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eiweiß und Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apferringe durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl (160 °C) goldgelb herausbacken.
4. Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
5. Die warmen Apfelradln in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit 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



traditionell

Tipp

Mit Preiselbeeren servieren.

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, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. 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.

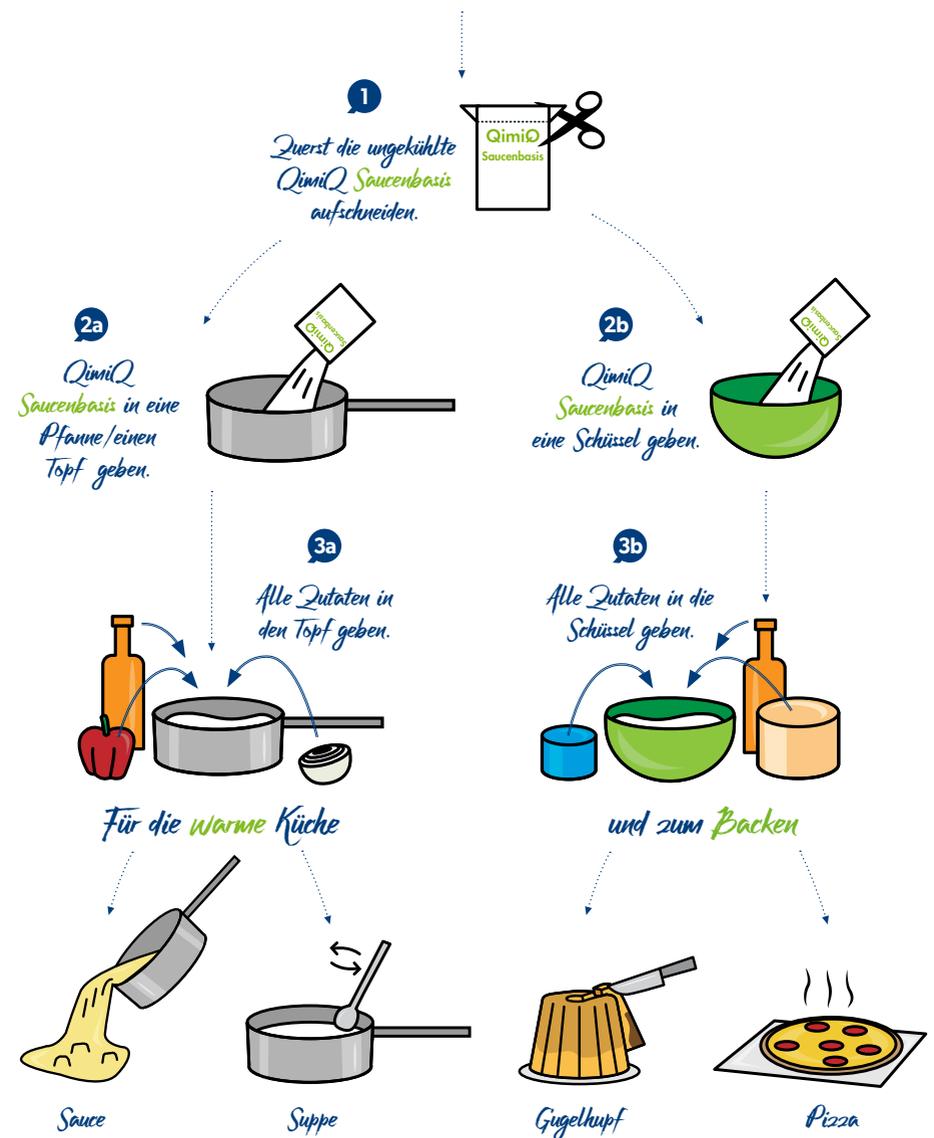
Vorteile

- 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





aus der Steiermark



Tipp

Mit etwas Kürbiskernöl
verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- ½** rote Paprikaschote, gewürfelt
- 80 g** Butter
- 400 g** Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
- 125 ml** Weißwein
- 500 ml** Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

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

BLITZLASAGNE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- Lasagneblätter
- Mozzarella, gerieben, zum Überbacken

FÜR DIE KÄSESAUCE

- 500 g** QimiQ Saucenbasis
- 170 g** Parmesan, gerieben

- 100 ml** Milch
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

- 500 g** Faschiertes, gemischt
- ½** Zwiebel, fein geschnitten
- 2** Knoblauchzehen, fein gehackt
- Oregano, getrocknet

- Basilikum, getrocknet
- Salz und Pfeffer
- 1 EL** Tomatenmark
- 125 ml** Rotwein
- 500 g** passierte Tomaten

ZUBEREITUNG

1. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Parmesan und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Während die Fleischsauce kocht, den Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
6. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5–10 Minuten überbacken.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Für die Käsesauce ist kein Kochen notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit frisch gehacktem
Basilikum servieren.



magnifico



SÜSS

würzig



Tipp

Mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig



20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

**MAC 'N' CHEESE****ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

250 g QimiQ Saucenbasis	60 g Edamer, gerieben
½ Zwiebel, fein geschnitten	140 g Cheddar, gerieben
10 g Butter	Salz und Pfeffer
75 ml Weißwein	Muskatnuss, gemahlen
70 ml Gemüsebrühe	480 g Makkaroni, gekocht

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
3. QimiQ Saucenbasis und Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Die gekochten Makkaroni in eine Auflaufform geben und die QimiQ Mischung darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-8 Minuten backen.

SACHERTORTE**ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø**

125 g QimiQ Saucenbasis	200 g Mehl
200 g Butter, geschmolzen	Butter, für die Form
9 Eigelb	Marillenmarmelade, zum Bestreichen
170 g Staubzucker	
200 g Schokolade, geschmolzen	FÜR DIE GLASUR
9 Eiweiß	250 g QimiQ Classic
170 g Zucker	200 g dunkle Schokolade
	40-60 % Kakaoanteil
	60 g Butter

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Staubzucker und geschmolzener Schokolade glatt rühren und ca. 30 Minuten kühlen.
2. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
3. Kalte QimiQ Saucenbasis Mischung aufschlagen, Mehl zügig unterrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Masse in eine befettete Tortenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Torte in 2 Lagen schneiden, eine Lage mit Marillenmarmelade bestreichen und die zweite Lage daraufsetzen.
6. Für die Glasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen und über der Torte verteilen. Gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kein schaumig Schlagen der Butter notwendig



30 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



Tipp

Kuchenmasse mit frisch abgeriebener Orangenschale verfeinern.

Wiener Klassiker





APFEL-NUSS-KUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

- | | |
|----------------------------------|---|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 180 g Mehl, glatt |
| 150 g Butter, geschmolzen | 20 g Maisstärke |
| 5 Eigelb | 150 g Haselnüsse, gerieben |
| 1 Pkg. Vanillezucker | 25 g Kakaopulver |
| 5 Eiweiß | 1 Msp. Zimt |
| 220 g Zucker | 2 Äpfel, geschält, klein gewürfelt |
| 1 Prise Salz | Butter, für die Form |
| ½ Pkg. Backpulver | Mehl, für die Form |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer gut mixen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl, Maisstärke, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver und Zimt vermengen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Äpfel unter die Masse mischen.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl bestäubte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

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

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

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

[You Tube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)



Herbstgenüsse

~ einfach köstlich! ~





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

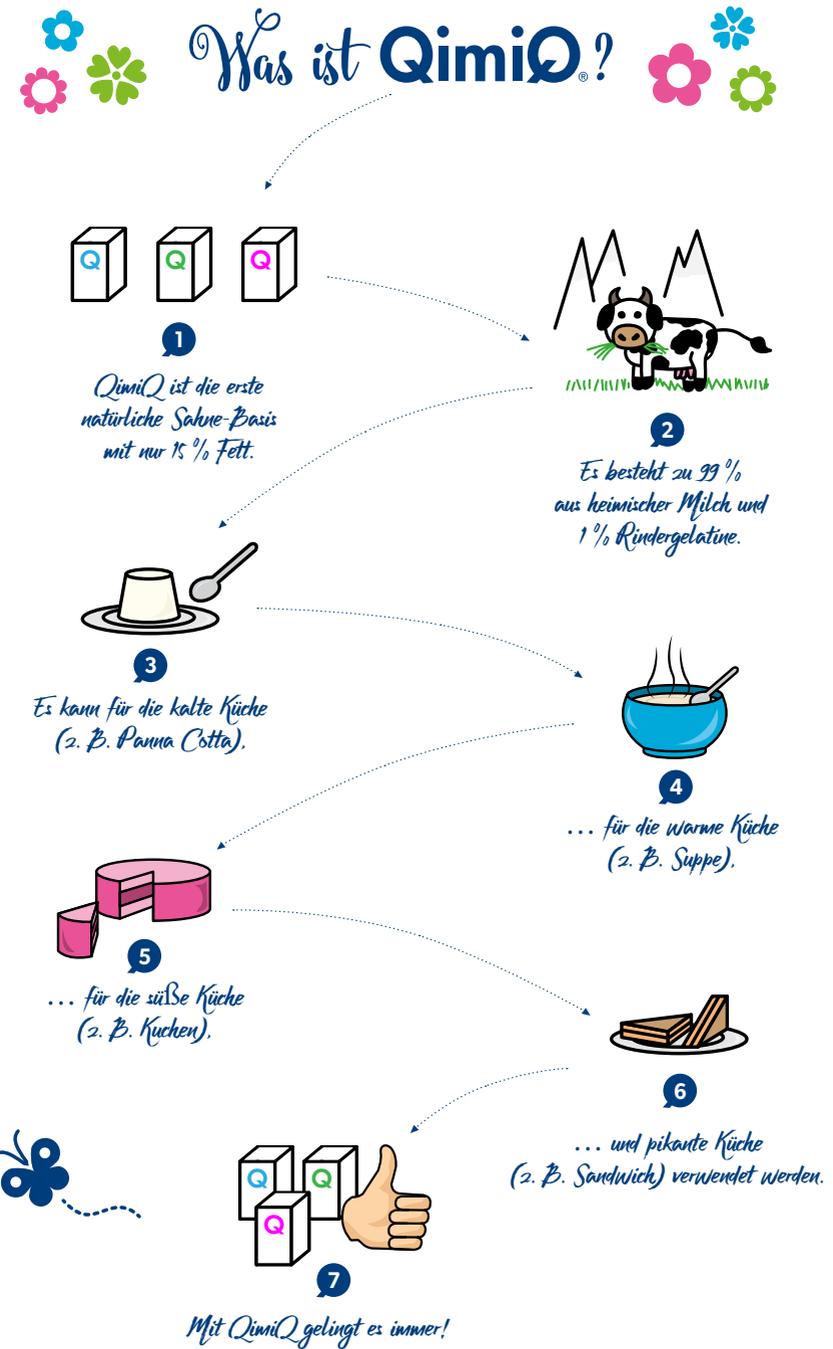
- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & EINFACH
- 100% GELING-SICHER
- AUS ECHTER HEIMISCHER SAHNE

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



8 KÜRBIS-
JOGHURT-
AUFSTRICH



10 TRAUBENCREME
MIT JOGHURT UND
HASELNÜSSEN



19 NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL
MIT KIRSCHKOMPOTT



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Gemüsesalat
- 8 Kürbis-Joghurt-Aufstrich
- 10 Traubencreme mit Joghurt und Haselnüssen
- 11 Crème Caramel
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Apfel-Sellerie-Suppe
- 15 Gratiniertes Zucchini
- 16 Hühner-Curry
- 17 Apfelauflauf
- 18 Rehrücken
- 19 Nougat-Griess-Knödel mit Kirschkompott

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.

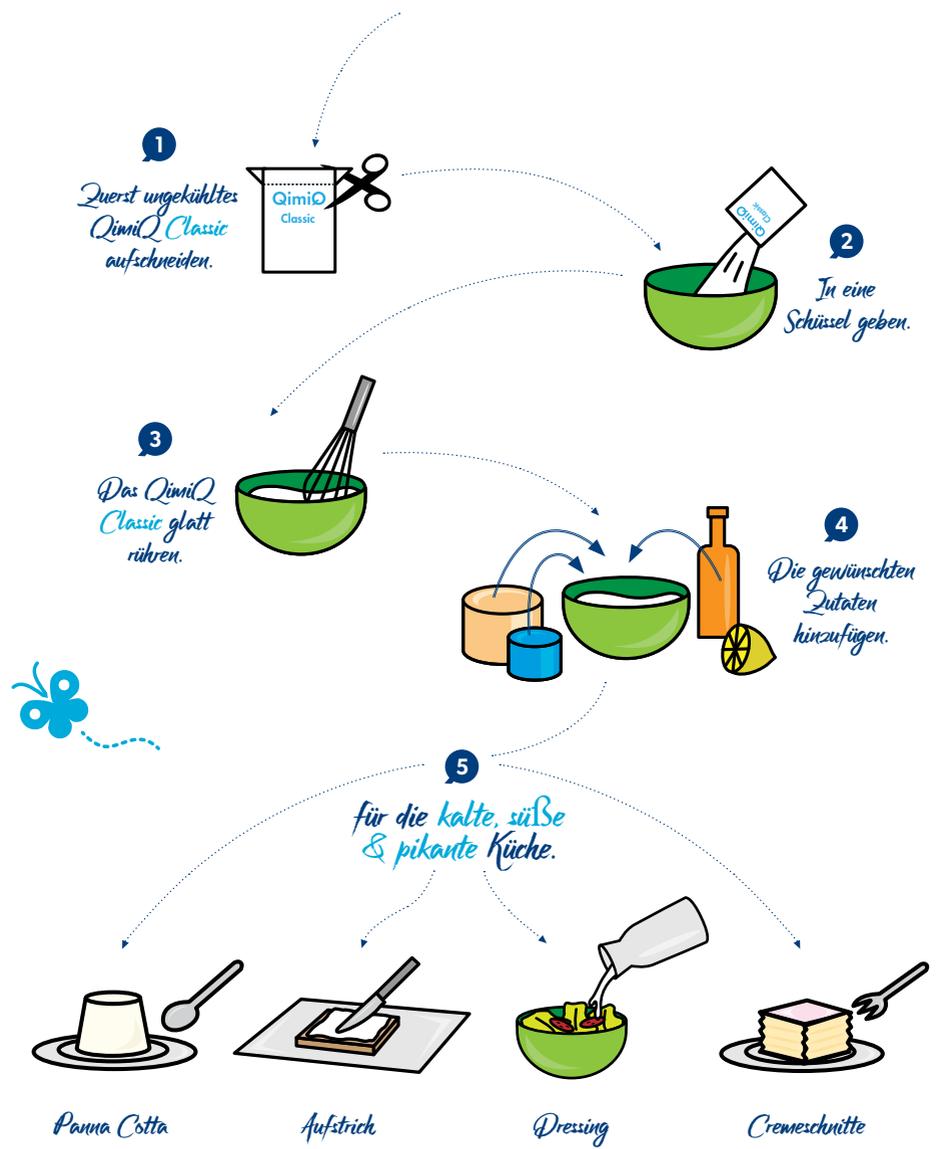
Vorteile

- 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**



GEMÜSESALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 160 g Zuckererbsen
- 230 g Kohlrabi, gewürfelt
- 80 g Brokkoli
- 100 g Karotten, in Streifen geschnitten
- 2 rote Paprikaschoten, gewürfelt
- 80 g Kirschtomaten, geviertelt

- 70 ml Olivenöl
- 1 TL Basilikum, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 40 g grüne Oliven
- Salz und Pfeffer
- 2 EL weißer Balsamico Essig

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich
- Einfache und schnelle Zubereitung

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



ZUBEREITUNG

1. Gemüse in Olivenöl ansautieren und aus der Pfanne nehmen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gemüse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Abschmecken und servieren.



Tipp
Salat 20 Minuten ziehen lassen.

mediterran



KÜRBIS-JOGHURT-AUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 200 g** Kürbis
Salz und Pfeffer
- 4 EL** Olivenöl
- 4 EL** Naturjoghurt
- 1 Prise** Zimt
- 1 Prise** Chiligewürz
- 1 Prise** Muskatnuss, gemahlen
- ½** Zitrone, Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und in einem Topf zugedeckt im Ofen bei 160 °C weich schmoren. Die Masse pürieren und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Kürbispüree, Gewürze und Zitronensaft dazumischen und abschmecken.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit gerösteten Kürbiskernen garnieren.



Blitzrezept



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Statt griechischem Joghurt kann auch Schafjoghurt verwendet werden.

TRAUBENCREME MIT JOGHURT UND HASELNÜSSEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 150 g** griechischer Joghurt
- 70 g** Zucker
- 1 Prise** Zimt
- 60 g** Haselnüsse, grob gehackt
- 200 g** Weintrauben, halbiert

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechischen Joghurt, Zucker und Zimt dazumischen.
2. Creme mit Weintrauben und Haselnüssen schichtweise in Gläser füllen und gut durchkühlen lassen.



CRÈME CARAMEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS KAREMELL

- 450 g** Zucker
- 240 ml** Wasser

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 125 ml** Milch
- 40 g** Zucker
- 2 cl** Rum

ZUBEREITUNG

1. Für das Karamell: Zucker mit Wasser in einen Topf geben und köcheln lassen bis der Zucker goldbraun karamellisiert.
2. Karamell in kleine Förmchen füllen, sodass der Boden bedeckt ist und auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen und in die Förmchen füllen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Crème Caramel ist in 3 Schritten fertig



Tipp

Creme mit Orangenschale verfeinern.



süße Versuchung

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, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. 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.

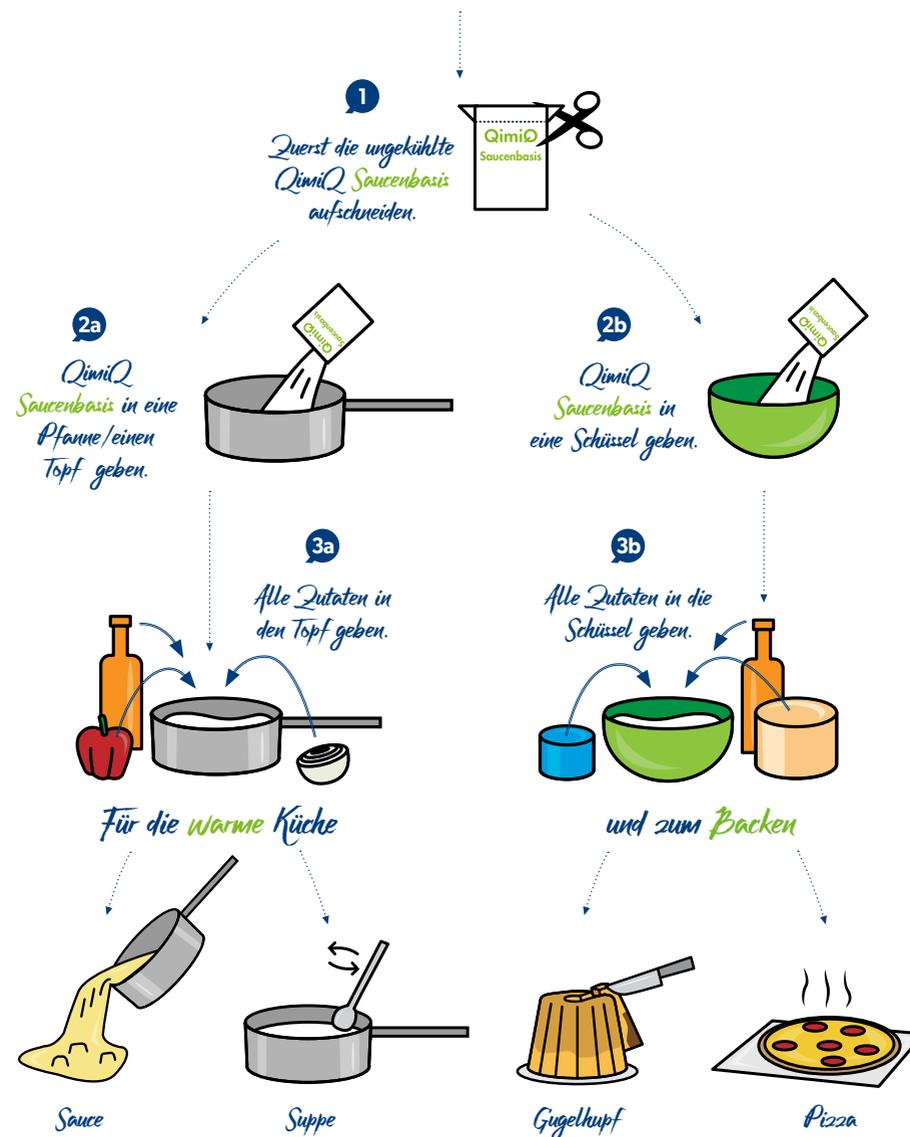
Vorteile

- 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



aromatisch



Tipp

Statt Knollen- kann auch Stangensellerie verwendet werden.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



APFEL-SELLERIE-SUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	40 g	Butter
1	Zwiebel, fein geschnitten	350 ml	Gemüsebrühe
100 g	Apfel, geschält, geschnitten	100 ml	Apfelsaft
150 g	Knollensellerie, geschält, geschnitten		Zimt, gemahlen
			Gewürznelken, gemahlen
			Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Apfel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und Apfelsaft aufgießen und kochen bis der Apfel und der Sellerie weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Zimt, Gewürznelken, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

GRATINIERTER ZUCCHINI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Zucchini

FÜR DIE GRATINIERMASSE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1 Pkg.** Frischkäse (175 g)
- 30 g** Semmelbrösel
- 1 Bund** Schnittlauch, fein gehackt
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel leicht aushöhlen.
3. Für die Gratiniermasse: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
4. Zucchini mit der Gratiniermasse füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten gratinieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Schöne Krustenbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung



15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



raffiniert



Tipp

Mit frischem Thymian verfeinern.



SÜSS

exotisch-würzig



Tipp

Mit roten Paprikawürfeln garnieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEITSCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

HÜHNER-CURRY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Saucenbasis	1 TL Currypulver
600 g Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten	170 ml Kokosmilch
4 EL Olivenöl	1 Limette, Saft und fein geriebene Schale
1 Zwiebel, fein geschnitten	80 g Ananas aus der Dose, abgetropft, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Hühnerbruststreifen würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel anschwitzen, Currypulver dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazugeben und kurz aufkochen.
4. Hühnerbruststreifen wieder dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

APFELAUFLAUF

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**FÜR DEN AUFLAUF**

2 Äpfel, geschält, gewürfelt	1 Prise Gewürznelken, gemahlen
40 g Rosinen	125 ml Apfelsaft
220 g Brioche oder Toastbrot, gewürfelt	100 g Zucker
1 Prise Zimt, gemahlen	40 g Mandeln, geröstet

FÜR DEN ÜBERGUSS

250 g QimiQ Saucenbasis	4 Eiweiß
250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt	60 g Zucker
1 Eigelb	
½ Zitrone, Saft und fein geriebene Schale	

FÜR DEN EISCHNEE
QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Aufläufe bleiben länger saftig

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEITSCHWIERIGKEITSGRAD
leicht**ZUBEREITUNG**

1. Backofen auf 200 °C (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
2. Für den Auflauf: Alle Zutaten gut vermischen und in eine befettete Auflaufform geben.
3. Für den Überguss: Alle Zutaten mit einem Stabmixer glatt mixen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf dem Auflauf verteilen und bei 240 °C weitere 5–10 Minuten backen.



Wohlfühlküche



Tipp

Mit Preiselbeeren dekorieren.

klassisch

Tipp

Mit Mandelstiften dekorieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig



REHRÜCKEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

FÜR DEN KUCHEN

125 g	QimiQ Saucenbasis	180 g	Nüsse, gerieben
8	Eigelb	100 g	Semmelbrösel, gemahlen
100 g	Butter, geschmolzen	8	Eiweiß
180 g	Zucker		Butter für die Form
125 g	Schokolade, gerieben		

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

125 g	QimiQ Classic	200 g	Kuvertüre
-------	---------------	-------	-----------

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit dem Eigelb glatt rühren und die geschmolzene Butter unterrühren. 100 g vom Zucker dazumischen.
3. Geriebene Schokolade, Nüsse und Brösel gut vermischen und in die QimiQ Mischung rühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten backen.
6. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Kuvertüre dazugeben und rühren bis sie sich aufgelöst hat.
7. Kuchen mit Schokoladeglasur überziehen.

NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL MIT KIRSCHKOMPOTT

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE KNÖDEL

250 g	QimiQ Saucenbasis	½	Zitrone, fein geriebene Schale
150 ml	Milch	160 g	Weizengrieß
80 g	Butter	2	Eier
100 g	Zucker	150 g	Nougat, gewürfelt

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

400 g	Kirschkompott	20 g	Maisstärke
60 g	Zucker		

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Milch, Butter, Zucker und Zitronenschale aufkochen.
2. Weizengrieß einrühren und quellen lassen. Etwas auskühlen lassen und die Eier zügig unterrühren.
3. Aus der Grießmasse Knödel formen und dabei je einen Nougatwürfel in die Mitte drücken.
4. Knödel in leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Für das Kirschkompott: Kirschen abseihen und 4 EL Kirschsafft mit der Maisstärke verrühren. Restlichen Kirschsafft mit Zucker aufkochen und die Stärkemischung unter ständigem Rühren dazugeben. Weitere 2 Minuten köcheln lassen, die Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
6. Nougat-Grieß-Knödel mit Staubzucker bestäuben und mit dem Kirschkompott servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Knödel vor dem Servieren in Zimt-Zucker-Brösel wälzen.



flaumig

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

[f /QimiQWorld](#)

[YouTube /MyQimiQChef](#)



QimiQ's ~ Winterzauber ~





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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



8 WINTERSALAT MIT HONIG-SENF-DRESSING



10 TOFFIFEE®-MOUSSE



15 MEDAILLONS MIT PFEFFER-RAHMSAUCE UND KRÄUTERBUTTER



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Roastbeef mit Remouladen-Dip-Sauce
- 8 Wintersalat mit Honig-Senf-Dressing
- 9 Rum-Kokos-Kugeln
- 10 Toffifee®-Mousse
- 11 Vanille-Cheesecake
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Erbsensuppe mit Rohschinkengrissini
- 15 Medaillons mit Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter
- 16 Weihnachtlicher Fruchtkuchen
- 18 Mandel-Zimt-Schnecken
- 19 Gebackene Apfelradln mit Vanillesauce

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**



ROASTBEEF MIT REMOULADEN-DIP-SAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Roastbeef, fein geschnitten

FÜR DIE REMOULADEN- DIP-SAUCE

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 ml Sonnenblumenöl

1 TL Estragonseuf

½ Zitrone, Saft davon

½ rote Zwiebel, fein geschnitten

30 g Essigurken, fein gehackt

10 g Kapern, gehackt

10 g Sardellen in Öl, abgetropft, fein geschnitten

1 kleiner Petersilie,

Bund fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für die Remouladen-Dip-Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
- Roastbeef mit der Remouladen-Dip-Sauce servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



leichter Genuss



Tipp

Statt Honig kann auch Ahornsirup verwendet werden.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Keine Mayonnaise notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



WINTERSALAT MIT HONIG-SENF-DRESSING

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS DRESSING

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 3 EL** Weißweinessig
- 40 ml** Rapsöl
- 2 EL** Honig
- 2 TL** Dijon Senf
- 200 ml** Wasser
- Salz und Pfeffer

FÜR DEN SALAT

- 1** Radicchio, geschnitten
- 3** Chicorée, geschnitten
- 1** Chinakohl, geschnitten
- 100 g** Vogerlsalat

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Für den Salat: Salat anrichten, Dressing darüber gießen und nach Belieben garnieren.

RUM-KOKOS-KUGELN

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

- 250 g** QimiQ Classic
- 200 g** Butter
- 200 g** Staubzucker
- 300 g** Schokolade
- 160 ml** Rum
- 200 g** Haselnüsse, gerieben
- 200 g** Kokosflocken

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Butter, Staubzucker, Schokolade und Rum zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Geriebene Haselnüsse und 2/3 der Kokosflocken dazumischen. Masse ca. 1 Stunde kühlen.
3. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen und Kugeln formen.
4. Kugeln in den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung



Geschenkidee



Tipp

Kann mit etwas Zimt oder Orangenschale verfeinert werden.

kreatives Dessert



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Mit geriebenen Haselnüssen garnieren.

TOFFIFEE®-MOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 300 g** Tofffee®
- 3 EL** Staubzucker, gesiebt
- 300 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Tofffee® in kleine Stücke hacken und 3/4 davon über Wasserdampf schmelzen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Staubzucker und geschmolzene Tofffee® dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. In Gläser dressieren und mit den restlichen Tofffee® dekorieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



VANILLE-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 150 g** Spekulatiuskekse, zerbröseln
- 70 g** Butter, geschmolzen
- 40 g** Haselnüsse, gehackt
- 40 g** Mandeln, gehackt
Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

- 500 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g** Zucker
- 45 g** Maisstärke
- 700 g** Frischkäse
- 200 g** Naturjoghurt
- 5** Eier
- 1** Orange, Saft und fein geriebene Schale
- 1 Msp.** Zimt
- 1 Msp.** Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Spekulatiusbrösel mit Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
5. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.



raffiniert

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, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. 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.

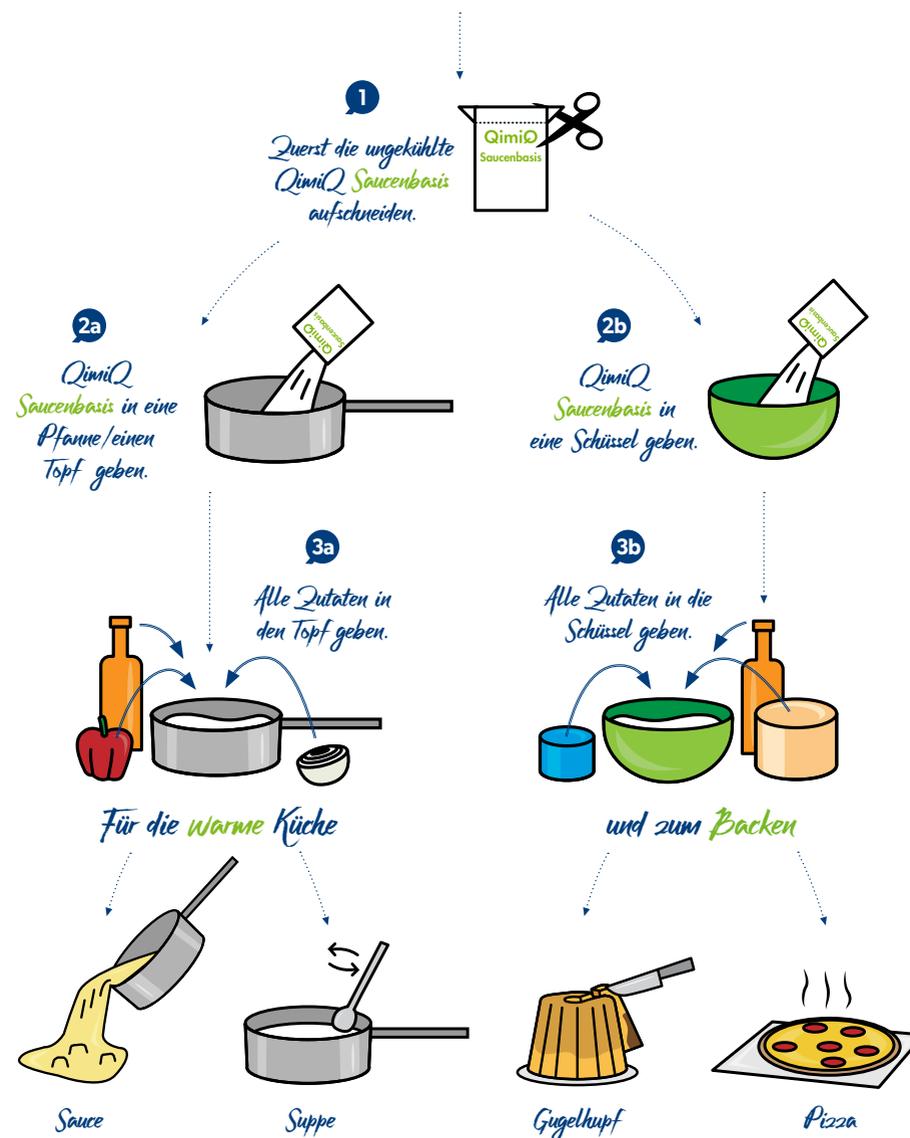
Vorteile

- 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



kreativ verfeinert



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



Tipp

Mit Räucherlachsstreifen verfeinern.



ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1 EL** Pflanzenöl
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 125 ml** Weißwein
- 500 ml** Gemüsebrühe
- 200 g** Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
- 2 EL** weißer Balsamico Essig
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Öl anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Zwiebel weich ist.
3. QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben und mit weißem Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
5. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
6. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.

FÜR DIE EINLAGE

- 150 g** Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

- 8** Grissini
- 8** Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

MEDAILLONS MIT PFEFFERRAHS SAUCE UND KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g** Butter, geschmolzen
- 1 Bund** Schnittlauch, fein gehackt
- 1 Bund** Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE SCHWEINEMEDAILLONS

- 8** Schweinemedallions à 80 g
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DIE PFEFFERRAHS SAUCE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- ½** Zwiebel, fein geschnitten
- 25 g** Butter
- 1 TL** Tomatenmark

- 125 ml** Rotwein
- 60 ml** Gemüsebrühe
- bunte Pfefferkörner
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kräuterbutter: Ungekühltes QimiQ Classic und geschmolzene Butter mit einem Stabmixer glatt mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einen Teller portionieren und einfrieren.
4. Schweinemedallions würzen, beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 7 Minuten fertig garen.
5. Für die Pfefferrahmsauce: Zwiebel in Butter anschwitzen und das Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren.
6. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazugeben. Abschmecken und die Pfefferkörner dazugeben.
7. Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipp

Mit Kroketten und Speckfisolien servieren.





WEIHNACHTLICHER FRUCHTKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

250 g	QimiQ Saucenbasis	60 g	Rosinen
100 g	Mandeln, gemahlen	100 g	Walnüsse, gehackt
4	Eier	100 g	Marzipan, gerieben
4 cl	Rum	½ Pkg.	Backpulver
150 g	kandierte Früchte	220 g	Butter, geschmolzen
2 Msp.	Zimt	190 g	brauner Zucker
230 g	Mehl		Butter, für die Form
2 Msp.	Natron		

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Alle Zutaten zusammen gut vermischen und in eine befettete Form geben.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



25 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit Lebkuchengewürz
verfeinern.



zum Veraschen



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Statt Mandeln können auch Haselnüsse verwendet werden.

MANDEL-ZIMT-SCHNECKEN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

1 Pkg. frischer Croissant- & Plunderteig

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 100 g Marzipan
- 60 g Zucker
- 3 Msp. Zimt
- 160 g Mandeln, gerieben
Zucker, zum Bestreuen
Zimt, zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Marzipan, Zucker und Zimt zusammen mit einem Stabmixer gut mixen. Geriebene Mandeln dazumischen.
3. Teig mit der Masse bestreichen, einrollen und ca. 1 Stunde tiefkühlen. Rolle in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

GEBACKENE APFELRADLN MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE GEBACKENEN APFELRADLN

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 1 EL Mehl, glatt
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 1 EL Zucker
- 4 Äpfel
Pflanzenöl,
zum Herausbacken

FÜR DIE VANILLESAUCE

- 125 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 50 g Zucker
- 2 cl Rum
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt

ZUM WÄLZEN

Zimt und Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die gebackenen Apfelradln: QimiQ Saucenbasis, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eiweiß und Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelfringe durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl (160 °C) goldgelb herausbacken.
4. Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
5. Die warmen Apfelradln in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit 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



Tipp

Mit Preiselbeeren servieren.

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef



Soul Food

~ für den Winter ~





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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





16 SPEKULATIUS-SCHOKOLADE-CUPCAKES



10 EIERLIKÖR

7 PIKANTER KÄSEAUFSCHRIK



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Pikanter Käseaufstrich
- 8 Waldorfsalat mit gebratener Entenbrust
- 10 Eierlikör
- 11 QimiQ Raffaello-Kugeln
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Kürbiscremesuppe
- 15 Gnocchi mit leichter Käsesauce und Blattspinat
- 16 Spekulatius-Schokolade-Cupcakes
- 17 Apfelauflauf
- 18 Nutella®-Cookies
- 19 Blitzkuchen

QimiQ CLASSIC



Für die süße & pikante Küche



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

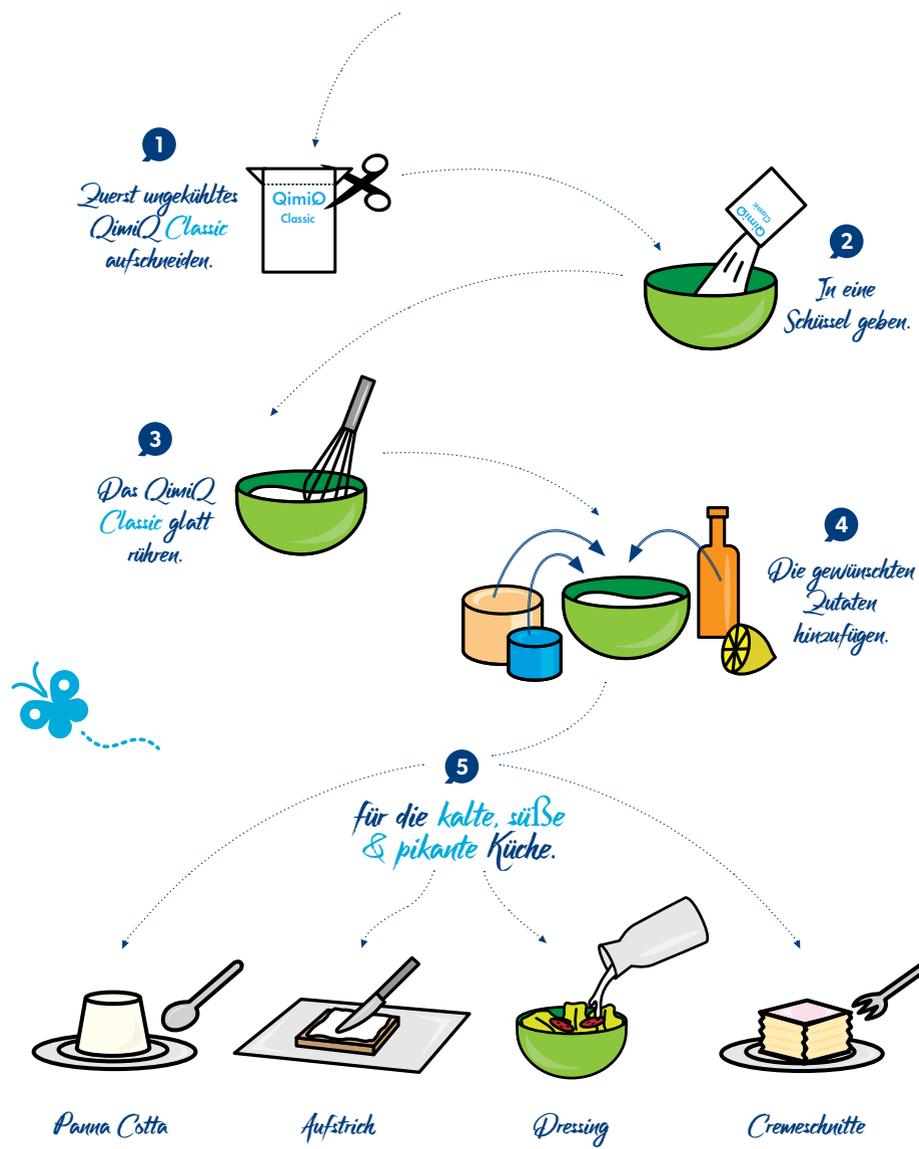
Einfach, gelingsicher und weltweit einzigartig. QimiQ Classic eignet sich perfekt für die kalte süße und pikante Küche. Mit dem natürlichen Sahneprodukt gelingen Dressings, Dips, Terrinen, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen garantiert. QimiQ Classic besteht aus 99 % österreichischer Sahne (15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



PIKANTER KÄSEAUFSCHTRICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 1 Pkg.** Frischkäse (175 g)
- 4 EL** Olivenöl
- 100 g** Bergkäse 45 % Fett, gerieben
- 1** grüne Paprikaschote, klein gewürfelt
- 60 g** eingelegte pikante Kirschpaprika, abgetropft, klein gewürfelt
- 1 Prise** Chilipulver
- Salz
- Pfeffer schwarz, gemahlen

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hebt den Eigengeschmack des Käses perfekt hervor

10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.



Tip

Statt Bergkäse kann auch Cheddar verwendet werden.



pikanter Genuss



WALDORFSALAT MIT GEBRATENER ENTENBRUST

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 ml** Sonnenblumenöl
- ½** Zitrone, Saft davon
- 50 ml** weißer Balsamico Essig
- 500 g** Knollensellerie, geschält, gehobelt
- 3** Äpfel, gehobelt
- 60 g** Walnüsse, gehackt
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE GEBRATENE ENTENBRUST

- 4** Barbarie Entenbrüste à 160 g
- 4 EL** Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Öl langsam einrühren. Zitronensaft und Balsamico Essig dazugeben und glatt rühren.
4. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für die gebratene Entenbrust: Entenbrüste auf der Hautseite einschneiden, würzen und auf der Hautseite knusprig braten. Kurz drehen und dann im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten garen. Im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Minuten rasten lassen.
6. Entenbrüste schneiden und zusammen mit dem Waldorfsalat servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Emulgiert mit Öl
- Keine Mayonnaise notwendig



Homemade



Tipp

Gekühlt ist der Eierlikör
2 Monate haltbar.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



EIERLIKÖR

ZUTATEN FÜR 1200 ml

- 125 g** QimiQ Classic Vanille
- 500 ml** Milch
- 300 g** Zucker
- 250 ml** Weinbrand
- 4** Eigelb

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic Vanille mit Milch, Zucker und Weinbrand aufkochen - einmal kurz wallen lassen.
2. Danach vom Herd nehmen und in eine separate Schüssel gießen. Einen kleinen Schöpfer von der heißen Flüssigkeit zu dem Eigelb geben und zügig verrühren.
3. Danach die Eimischung zügig in die restliche heiße Flüssigkeit einrühren.
4. Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.

QIMIQ RAFFAELLO-KUGELN

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

- 250 g** QimiQ Classic
- 300 g** weiße Schokolade
- 180 g** Kokosfett
- 80 g** Kokosflocken
- 4 TL** Kokosnusslikör
- 30** Mandeln, geschält
- 100 g** Kokosflocken, zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, weiße Schokolade und Kokosfett zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Kokosflocken und Kokosnusslikör dazumischen. Masse tiefkühlen bis sie fest und formbar ist.
3. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen, 1 Mandel hineingeben und Kugeln formen.
4. Kugeln in den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



30 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Kokostrawm

Tipp

Eisgekühlt servieren.

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, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. 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.

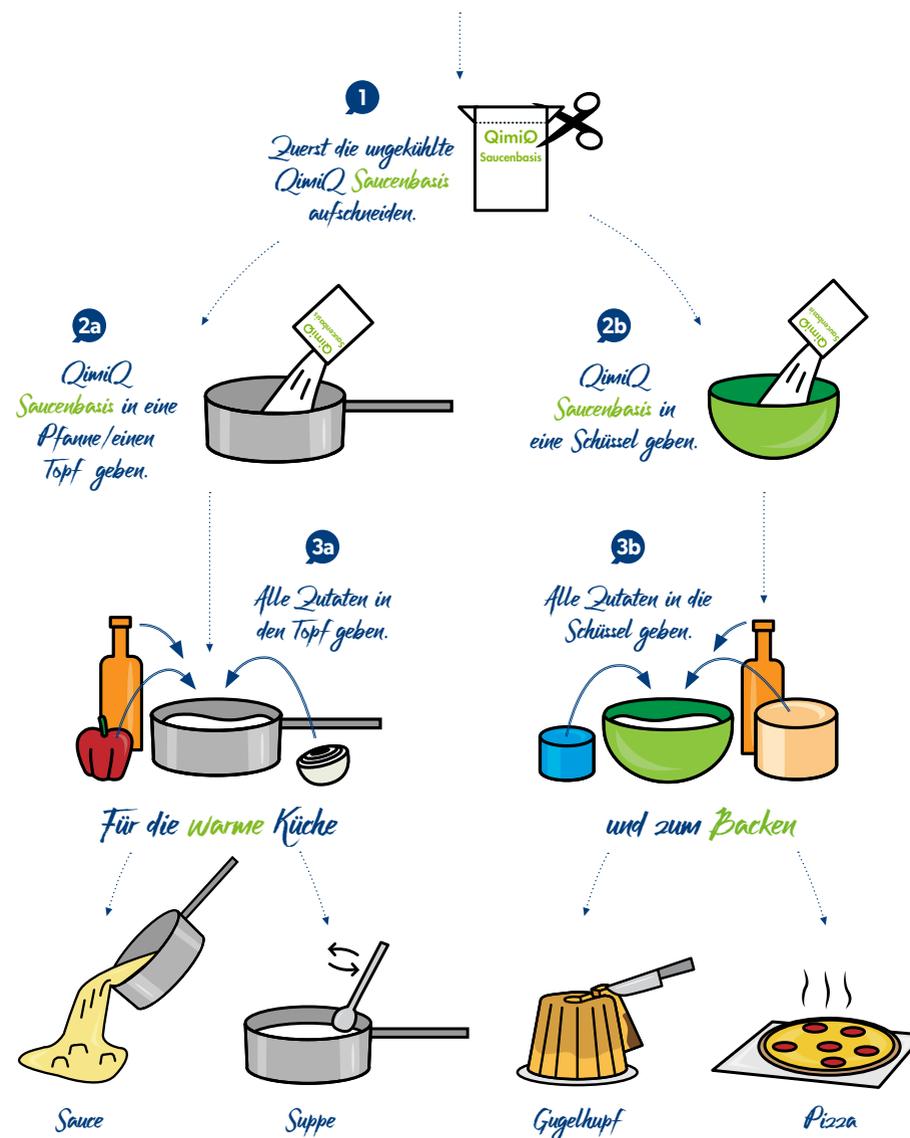
Vorteile

- 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





aus der Steiermark



Tipp

Mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- ½** rote Paprikaschote, gewürfelt
- 80 g** Butter
- 400 g** Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
- 125 ml** Weißwein
- 500 ml** Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

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

GNOCCHI MIT LEICHTER KÄSESAUCE UND BLATTSPINAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 600 g** Gnocchi, gekocht
- 100 g** Blattspinat

FÜR DIE KÄSESAUCE

- 500 g** QimiQ Saucenbasis
- 150 g** Reibkäse
- 125 ml** Weißwein
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Käsesauce: Alle Zutaten gut vermischen und aufkochen.
2. Die gekochten Gnocchi dazugeben und den Blattspinat untermischen.
3. Servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



Tipp

Statt Weißwein kann auch Gemüsebrühe verwendet werden.

Soul Food

Wintertzauber



Tipp

Mit frisch geriebener
Orangenschale
dekorieren.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige und saftige Konsistenz



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



SPEKULATIUS- SCHOKOLADE-CUPCAKES

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

- 125 g QimiQ Saucenbasis
- 80 g Butter, geschmolzen
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 80 g Spekulatiuskekse, fein zerbröseln
- 1 EL Mehl
- 60 g Haselnüsse, gemahlen
- ½ Pkg. Backpulver

- 1 ½ TL Kakaopulver
- Butter, für die Formen

FÜR DAS TOPPING

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 400 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 50 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Zucker und Eier verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. In befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Staubzucker unterrühren.
5. Schokoladecreme kühlen bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren.

APFELAUFLAUF

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

- 2 Äpfel, geschält, gewürfelt
- 40 g Rosinen
- 220 g Brioche oder Toastbrot, gewürfelt
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- Butter, für die Form

- 1 Prise Gewürznelken, gemahlen
- 125 ml Apfelsaft
- 100 g Zucker
- 40 g Mandeln, geröstet

FÜR DEN ÜBERGUSS

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 1 Eigelb
- ½ Zitrone, Saft und fein geriebene Schale

FÜR DEN EISCHNEE

- 4 Eiweiß
- 60 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Auflauf: Alle Zutaten gut vermischen und in eine befettete Auflaufform geben.
3. Für den Überguss: Alle Zutaten mit einem Stabmixer glatt mixen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf dem Auflauf verteilen und bei 240 °C weitere 5–10 Minuten backen.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Aufläufe bleiben länger saftig



Wohlfühlküche



Tipp

Mit Preiselbeeren
dekorieren.



all time favourite



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Statt Honig kann auch Ahornsirup verwendet werden.

NUTELLA®-COOKIES

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- 125 g** QimiQ Saucenbasis
- 170 g** Butter, geschmolzen
- 70 g** Honig
- 250 g** Nutella®
- 160 g** Mehl
- ½ Pkg.** Backpulver



ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Honig und Nutella® gut vermischen.
2. Mehl und Backpulver dazugeben und kurz durchkneten.
3. Masse auf eine Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Die gekühlte Cookie-Masse in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.

BLITZKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

- | | |
|--|------------------------------|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 120 ml Sonnenblumenöl |
| 160 g Haselnüsse, gemahlen | 5 Eier |
| 190 g Staubzucker | 250 g Mehl, glatt |
| 1 Prise Salz | ½ Pkg. Backpulver |
| 1 Msp. Zimt, gemahlen | Butter, für die Form |
| 1 Msp. Orangenschale, fein gerieben | Mehl, für die Form |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Haselnüsse, Staubzucker, Salz, Zimt, Orangenschale, Öl und Eier gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Kuchenmasse heben.
4. Teig in die vorbereitete Rehrücken- oder Kastenform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Statt Haselnüsse können auch Mandeln verwendet werden.



flaumig

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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!



QimiQ Handels GmbH

Lettweg 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

FOLGE UNS AUF:

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

[You Tube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)



QimiQ

~ It's Christmas Time! ~





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & 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





8 RUM-KOKOS-KUGELN



11 EIERLIKÖR



15 ROTWEINSCHAUMSUPPE MIT APFEL-ZIMT-SCHNECKEN



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Kürbiscreme mit Barbarie Ente
- 8 Rum-Kokos-Kugeln
- 10 QimiQ Raffaello-Kugeln
- 11 Eierlikör
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Prosecco-Käse-Suppe
- 15 Rotweinschaumsuppe mit Apfel-Zimt-Schnecken
- 16 Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce
- 17 Maronisoufflé
- 18 Eierlikör-Schokolade-Kuchen
- 19 Christstollen

QimiQ CLASSIC



Für die süße & pikante Küche



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

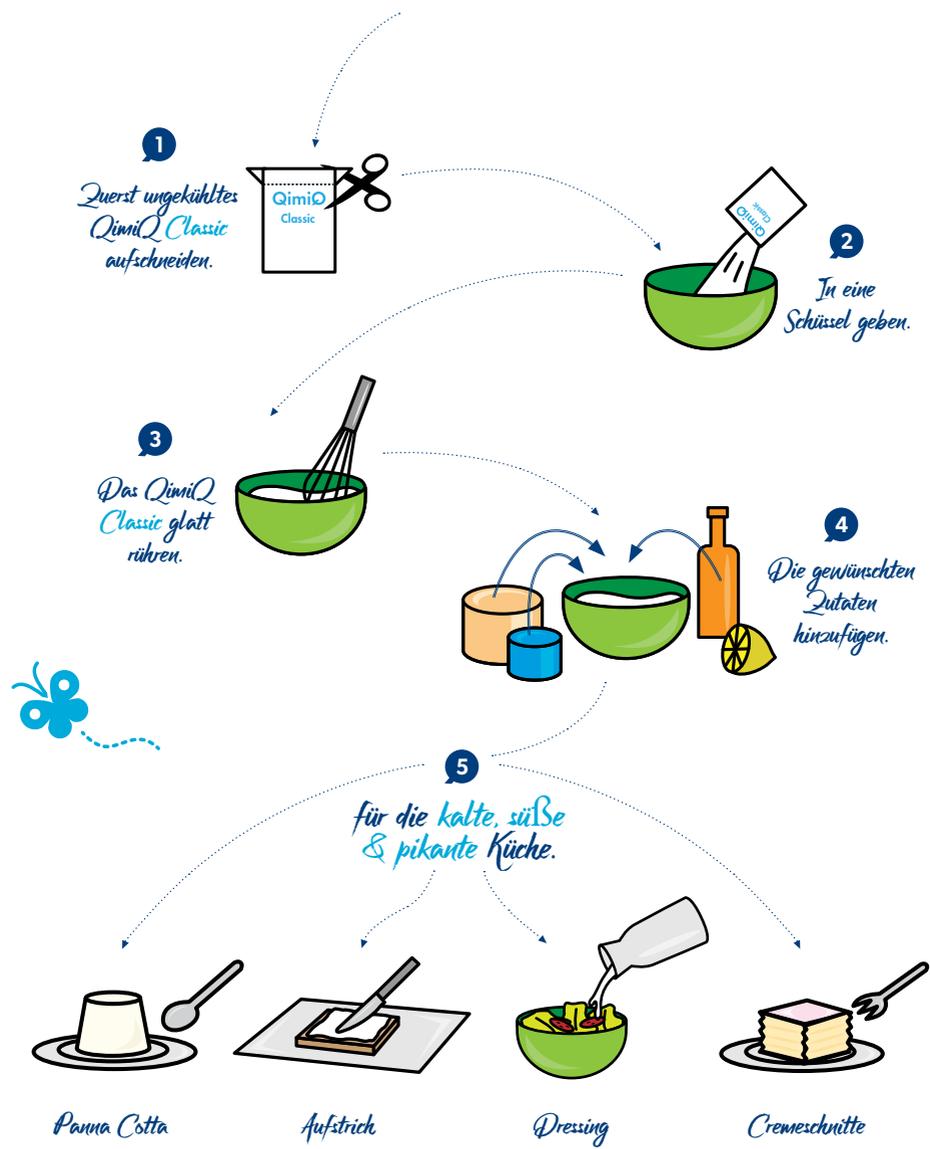
Einfach, gelingsicher und weltweit einzigartig. QimiQ Classic eignet sich perfekt für die kalte süße und pikante Küche. Mit dem natürlichen Sahneprodukt gelingen Dressings, Dips, Terrinen, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen garantiert. QimiQ Classic besteht aus 99 % österreichischer Sahne (15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



KÜRBISCREME MIT BARBARIE ENTE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SÜSS-SAURE KÜRBISCREME

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g** Kürbis, geschnitten
- 4 EL** Rapsöl
- 125 ml** Orangensaft
- 80 ml** weißer Balsamico Essig
- 125 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE ENTENBRÜSTCHEN

- 4** Barbarie Entenbrüste à 160 g
- 4 EL** Rapsöl
- Salz und Pfeffer

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



ZUBEREITUNG

1. Kürbis in heißem Öl leicht anbraten. Mit Orangensaft und Balsamico ablöschen und weich dünsten. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kaltes Kürbispüree dazu-mischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben und kalt stellen.
3. Entenbrüstchen auf der Hautseite einschneiden, würzen und auf der Hautseite knusprig braten. Kurz drehen und im vorgeheizten Back-oven bei 160 °C ca. 8 Minuten garen, danach 10 Minuten rasten lassen.
4. Entenbrüstchen schneiden und zusammen mit der Kürbiscreme servieren.



Tipp

Statt Orangensaft kann auch Apfelsaft verwendet werden.

bestlich



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung

RUM-KOKOS-KUGELN

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

- 250 g** QimiQ Classic
- 200 g** Butter
- 200 g** Staubzucker
- 300 g** Schokolade
- 160 ml** Rum
- 200 g** Haselnüsse, gerieben
- 200 g** Kokosflocken

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Butter, Staubzucker, Schokolade und Rum zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Geriebene Haselnüsse und 2/3 der Kokosflocken dazumischen. Masse ca. 1 Stunde kühlen.
3. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen und Kugeln formen.
4. Kugeln in den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.



Tip

Kann mit etwas Zimt oder Orangenschale verfeinert werden.

Kokostraum



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Eisgekühlt servieren.

QIMI Q RAFFAELLO-KUGELN

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

- 250 g** QimiQ Classic
- 300 g** weiße Schokolade
- 180 g** Kokosfett
- 80 g** Kokosflocken
- 4 TL** Kokosnusslikör
- 30** Mandeln, geschält
- 100 g** Kokosflocken, zum Wälzen



ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, weiße Schokolade und Kokosfett zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Kokosflocken und Kokosnusslikör dazumischen. Masse tiefkühlen bis sie fest und formbar ist.
3. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen, 1 Mandel hineingeben und Kugeln formen.
4. Kugeln in den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.

EIERLIKÖR

ZUTATEN FÜR CA. 1,2 LITER

- 125 g** QimiQ Classic Vanille
- 500 ml** Milch
- 300 g** Zucker
- 250 ml** Weinbrand
- 4** Eigelb

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic Vanille mit Milch, Zucker und Weinbrand aufkochen - einmal kurz wallen lassen.
2. Danach vom Herd nehmen und in eine separate Schüssel gießen. Einen kleinen Schöpfer von der heißen Flüssigkeit zu dem Eigelb geben und zügig verrühren.
3. Danach die Eimischung zügig in die restliche heiße Flüssigkeit einrühren.
4. Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



Homemade



Tipp

Gekühlt ist der Eierlikör
2 Monate haltbar.

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, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. 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.

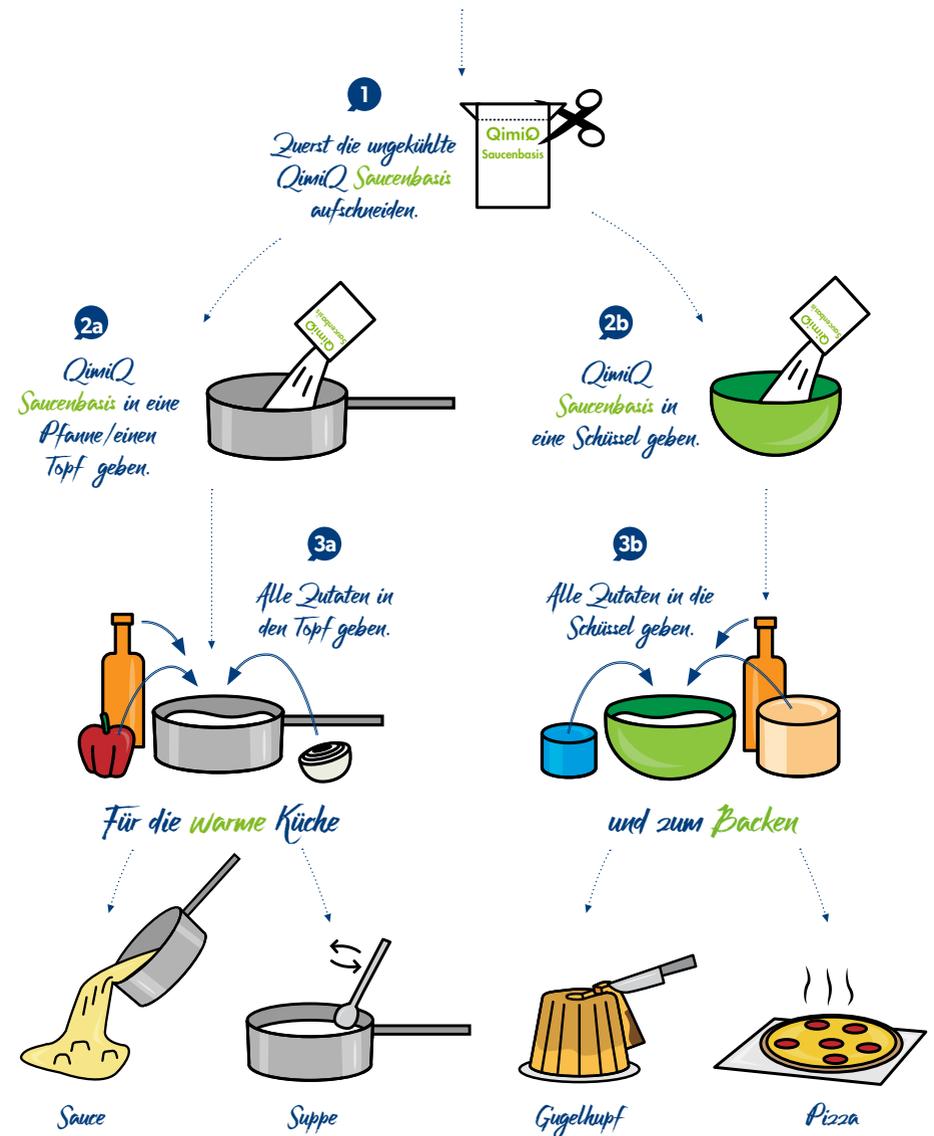
Vorteile

- 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





edle Note

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipp

Statt Prosecco kann auch Bier verwendet werden.

PROSECCO-KÄSE-SUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 60 g** Butter
- 125 ml** Prosecco
- 150 g** Bergkäse 45 % Fett, gerieben
- 250 ml** Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter ansautieren und mit Prosecco ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Abschmecken und servieren.



ROTWEINSCHAUMSUPPE MIT APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 125 g QimiQ Saucenbasis | 1 Msp. Zimt |
| 1 Apfel, gerieben | 1 Pkg. Blätterteig |
| 2 EL Haselnüsse, gerieben | Eier, zum Bestreichen |
| 1 Ei | 12 Walnüsse |

FÜR DIE ROTWEINSCHAUMSUPPE

- | | |
|--|------------------------------------|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 1 TL Zucker |
| 100 g Butter | 250 ml Rotwein |
| 1 Zwiebel, fein geschnitten | 400 ml Gemüsebrühe |
| 2 Äpfel, geschält, in Stücke geschnitten | ½ Msp. Ingwerpulver |
| 60 g Knollensellerie, geschält, in Stücke geschnitten | ½ Msp. Zimt |
| | ½ Msp. Gewürznelken |
| | 1 Prise Majoran, getrocknet |
| | Salz und Pfeffer |

ZUBEREITUNG

1. Für die Apfel-Zimt-Schnecken: QimiQ Saucenbasis mit geriebenem Apfel, Haselnüssen, Ei und Zimt gut vermischen. Den Blätterteig mit der Mischung bestreichen, einrollen und in 12 schöne Schnecken schneiden.
2. Schnecken mit Ei bestreichen, jeweils eine Walnuss daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10-15 Minuten backen.
3. Für die Rotweinschaumsuppe: Zwiebeln, Äpfel und Knollensellerie in Butter anschwitzen. Zucker dazugeben, karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Etwas reduzieren und mit Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis und die Gewürze dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Suppe mit den Apfel-Zimt-Schnecken servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Räucherlachs oder Shrimps als Einlage servieren.





perfekt fürs Fest



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



RINDERFILETSTEAK MIT PFEFFERRAHMSAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 4 Rinderfiletsteaks à 200 g | Pflanzenöl, zum Anbraten |
| Salz | 50 g Butter |
| schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen | |

FÜR DIE SAUCE

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 2 cl Weinbrand |
| 50 g Butter | 1 TL Balsamico Essig |
| 1 TL rote Pfefferkörner, zerstoßen | 100 ml Gemüsebrühe oder Wasser |
| ½ TL grüne Pfefferkörner, zerstoßen | 2 EL Tomatenketchup |
| 1 Prise Zucker | Salz |
| 125 ml Rotwein | |

ZUBEREITUNG

1. Rinderfiletsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl beidseitig scharf anbraten, Butter dazugeben und kurz braten bis die Steaks eine schöne Farbe haben.
2. Steaks aus der Pfanne nehmen und rasten lassen.
3. Für die Sauce: Butter und Pfefferkörner in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, Weinbrand und Balsamico dazugeben und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
4. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe (oder Wasser) dazugeben und kurz aufkochen. Tomatenketchup dazugeben und mit Salz abschmecken.
5. Die Steaks im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 7-10 Minuten fertig garen.
6. Rinderfiletsteaks mit der Pfefferrahmsauce anrichten, nach Belieben garnieren und servieren.

Tipp

Mit grünen Bohnen und Polentaschnitten servieren.



MARONISOUFFLÉ

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|--|-----------------------------|
| 125 g QimiQ Saucenbasis | 1 EL Rum |
| 150 g Mascarpone | 1 Pkg. Vanillezucker |
| 1 Msp. Orangenschale, frisch gerieben | 1 EL Kakaopulver |
| 1 Prise Salz | 3 Eiweiß |
| 20 g Maisstärke | 60 g Zucker |
| 3 Eigelb | Butter, zum Bestreichen |
| 100 g Kastanienreis oder Maronipüree | Staubzucker, zum Bestäuben |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten (außer Eiweiß und Zucker) gut vermischen.
3. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Tassen innen mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben.
5. Masse in die Tassen füllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 25-30 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Backstabil



Wohlfühlküche



Tipp

Um dem Soufflé eine besondere Note zu verleihen Rum mit Baileys® oder Nusslikör ersetzen.



all time favourite

Tipp
Mit Schokoladeglasur überziehen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



EIERLIKÖR-SCHOKOLADE-KUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

125 g QimiQ Saucenbasis	200 g Mehl
5 Eiweiß	40 g Maisstärke
250 g Staubzucker	1 Pkg. Backpulver
1 Prise Salz	100 g Schokolade, gehackt
125 ml Sonnenblumenöl	Butter, für die Form
5 Eigelb	
125 ml Eierlikör	

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eiweiß mit Staubzucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis, Öl, Eigelb und Eierlikör gut vermischen. Mehl mit Maisstärke und Backpulver vermengen und dazumischen.
4. Gehackte Schokolade dazumischen und das geschlagene Eiweiß unterheben.
5. Masse in eine befettete Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

CHRISTSTOLLEN

ZUTATEN FÜR 1 STOLLEN

250 g QimiQ Saucenbasis	100 g Mandeln, gemahlen
100 g brauner Zucker	150 g kandierte Früchte
1 Würfel frischer Germ	6 cl Rum
300 g Butter, weich	1 Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
2 Eier	1 Prise Salz
2 Eigelb	Ei, zum Bestreichen
700 g Mehl	
80 g Rosinen	

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig ausrollen und zur Hälfte einschlagen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
5. Stollen mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 40-50 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Perfekt zum Backen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp
Vor dem Servieren mit einer Mischung aus Vanillezucker und Staubzucker bestäuben.

Traditionsbäckerei

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**

**JETZT
BESTELLEN
€ 9,90**

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**

**JETZT
BESTELLEN
€ 9,90**

exkl. Versand



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!



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

FOLGE UNS AUF:

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

[You Tube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)

~ Das kleine ~
QimiQ 1x1



24

**Top-Rezepte für die schnelle
und einfache Küche**



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
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

Was ist QimiQ?



1

QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 1% 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 pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!





- 15 Oreo-Torte
- 16 Erdbeer-Joghurt-Torte
- 17 Vanillecremeschnitten

- 18 QimiQ Saucenbasis
- 19 Wie verende ich QimiQ Saucenbasis?
- 20 Karotten-Ingwer-Rahmsuppe
- 21 Salamipizza
- 22 Gemüserahmspaghetti
- 23 Mac 'n' Cheese
- 24 Blitzlasagne
- 26 Sauce Hollandaise
- 27 BBQ-Fleischstrudel
- 28 Marillenkuchen
- 29 Marmorkuchen



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 Wie wird QimiQ hergestellt?

- 6 QimiQ Classic
- 7 Wie verende ich QimiQ Classic?
- 8 Qiminaire
- 9 Caesar's Dressing
- 10 Coleslaw
- 11 Thunfischaufrich
- 12 American Cheesecake
- 13 Frozen Bananenjoghurt mit Kokos und Limette
- 14 Panna Cotta

- 30 QimiQ Whip
- 31 Wie verende ich QimiQ Whip?
- 32 Tiramisu
- 34 Topfen-Sahne-Torte
- 35 Dunkles Schokolademousse
- 36 Strudelteigtörtchen mit Vanillecreme und Himbeeren
- 37 Waffeln mit Schokoladecreme

- 38 QimiQ History
- 39 QimiQ Kochbücher

Wie wird QimiQ hergestellt?



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





frisch und cremig

QIMINAISE

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Keine rohen Eier notwendig



Tipp

Qiminaiise kann als Basissauce für Salatdressings oder Dipsaucen verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 200 g

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Estragonsenf
- ½ Zitrone, Saft davon
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- Öl langsam unterrühren. Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und so lange glatt rühren, bis die Qiminaiise cremig ist.



CAESAR'S DRESSING

ZUTATEN FÜR 1 LITER DRESSING

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 180 ml Olivenöl
- 280 ml Wasser
- 1 TL Dijon-Senf
- 20 g Sardellenfilets
- 80 ml Apeflessig
- ½ Zitrone, Saft davon
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Worcestershire-Sauce
- Salz und Pfeffer
- 120 g Parmesan, gerieben

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine rohen Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Tipp

Bis zu 8 Tage im Kühlschrank haltbar.

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten mit einem Stabmixer gemeinsam aufmischen.



raffiniert



sehr schmackhaft

COLESLAW

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Coleslaw mit Pulled Pork in einem Burger servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 5 EL Pflanzenöl
- 3 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- 400 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
- 100 g Karotten, geschält, in feine Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Die Marinade mit geschnittenem Gemüse gut vermischen und abschmecken.

THUNFISCHAUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 1 Dose Thunfisch in Öl
- 175 g Frischkäse
- 1 rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- ½ Zitrone, Saft davon
- Salz und Pfeffer

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine Mayonnaise notwendig
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, das Öl von dem Thunfisch langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.



Tipp

Mit frisch geriebenem Kren servieren.



für zwischendurch



cremig-saftig

AMERICAN CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

- 150 g** Butterkekse, zerbröseln
- 70 g** Butter, geschmolzen

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.

FÜR DIE FÜLLUNG

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g** Zucker
- 20 g** Vanillezucker
- 45 g** Maisstärke
- 700 g** Frischkäse
- 200 g** Naturjoghurt
- 5** Eier
- 2** Zitronen, Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 130 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden Keksbörsel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten mit einem Stabmixer zusammen glatt mixen.
4. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
5. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.

FROZEN BANANENJOGHURT MIT KOKOS UND LIMETTE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g** Naturjoghurt
- 80 g** Zucker
- ½ Pkg.** Vanillezucker
- 1** Limette, Saft und fein geriebene Schale
- 2** Bananen geschält, in Stücke geschnitten
- 50 ml** Kokosmilch
- 2 cl** Kokosnusslikör

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Limettensaft und -schale dazumischen.
2. Die Mischung in eine Terrinen- oder Muffinform gießen und ca. 4–6 Stunden tiefkühlen.
3. Die gefrorene Masse in Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Bananen, Kokosmilch und Kokosnusslikör dazugeben und kurz auf höchster Stufe mixen.
4. In Gläser abfüllen und garnieren.

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Frozen Joghurt verfärbt sich nicht



Tipp

Kokosmilch durch Buttermilch ersetzen.



exotisch



fein & cremig



QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



Tip

Mit frischer Minze dekorieren.

PANNA COTTA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 ml** Milch
- 50 g** Zucker
- $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, ausgekratzt
- 125 g** Früchte zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

- Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- Milch, Zucker und das herausgekratzt Mark der Vanilleschote dazumischen.
- Masse in Gläser füllen und ca. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

OREO-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

- 250 g** Oreo-Kekse, zerbröseln
- 60 g** Butter, geschmolzen

FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 500 g** Frischkäse
- 100 g** Naturjoghurt
- 140 g** Zucker
- 10 g** Vanillezucker
- 1** Zitrone, Saft davon
- 100 g** Oreo-Kekse, zerbröseln

ZUBEREITUNG

- Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
- Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse dazugeben und glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
- Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Die schnellste Torte der Welt!
- Kein Rührgerät notwendig



Tip

Mit frischen Früchten und Oreo-Keksen dekorieren.



creamy



Fruchtgenuss

ERDBEER-JOGHURT-TORTE

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEIL

- Gelingsicher



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tip

Creme mit frisch abgeriebener Limettenschale verfeinern.



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

- 1 Biskuit-Tortenboden
(Das Rezept finden Sie auf QimiQ.com)

250 g Erdbeeren

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g griechischer Joghurt
- 40 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Biskuit-Tortenboden zubereiten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und mit den Erdbeeren garnieren.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Nach Belieben mit Tortengelee glasieren.

VANILLECREMESCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 1 Pkg. Blätterteig
- 250 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt
- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 40 ml Milch
- 80 g Zucker
- Rum (optional)

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig laut Verpackungsangabe 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. Kaltes QimiQ Classic Vanille und QimiQ Whip zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Creme auf die Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der zweiten Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEIL

- Zubereitung von Vanillepudding entfällt

QimiQ WHIP VORTEIL

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tip

Mit frischen Himbeeren und Minze dekorieren.



raffiniert

QimiQ SAUCENBASIS



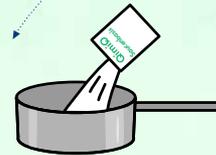
Wie verwende ich



1
Zuerst die ungekühlte QimiQ Saucenbasis aufschneiden.



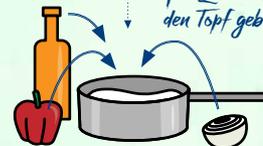
2a
QimiQ Saucenbasis in eine Pfanne/einen Topf geben.



2b
QimiQ Saucenbasis in eine Schüssel geben.



3a
Alle Zutaten in den Topf geben.



3b
Alle Zutaten in die Schüssel geben.



Für die warme Küche

und zum Backen.



Sauce



Suppe



Gugelhupf



Pizza

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





keine Schärfe

KAROTTEN- INGWER-RAHMSUPPE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Suppe mit frisch gehacktem Koriander servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 250 g** Karotten, geschält, geschnitten
- 10 g** Ingwerknolle, geschält, geschnitten
- 80 g** Butter
- ½** Orange, Saft davon
- 125 ml** Weißwein
- 400 ml** Gemüsebrühe
- 1 EL** weißer Balsamico-Essig
- 1 Prise** Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Mit Orangensaft, Weißwein, Gemüsebrühe sowie Essig aufgießen und kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

SALAMIPIZZA

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

- 1 Pkg.** 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 Pizzateig vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf den Pizzateig streichen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Pizza anschließend mit Paprika, Tomatenscheiben und Salami belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Pizza mit frischem Basilikum garnieren.



rustikal



würzig-rahmig



GEMÜSERAHMSPAGHETTI

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tip

Mit geriebenem
Parmesan verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Spaghetti

FÜR DIE SAUCE

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 2 Karotten, in feine Streifen geschnitten
- 150 g Champignons, blättrig geschnitten
- 120 g Lauch, in feine Streifen geschnitten
- 125 ml Weißwein
- 1 kl. Bund Schnittlauch, fein gehackt
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebel und Gemüse in heißem Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mit Schnittlauch verfeinern und mit den Spaghetti anrichten.

MAC 'N' CHEESE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- ½ Zwiebel, fein geschnitten
- 10 g Butter
- 75 ml Weißwein
- 70 ml Gemüsebrühe
- 60 g Edamer, gerieben
- 140 g Cheddar, gerieben
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen
- 480 g Makkaroni, gekocht

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
3. QimiQ Saucenbasis und Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Die gekochten Makkaroni in eine Auflaufform geben und die QimiQ Mischung darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5–8 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig



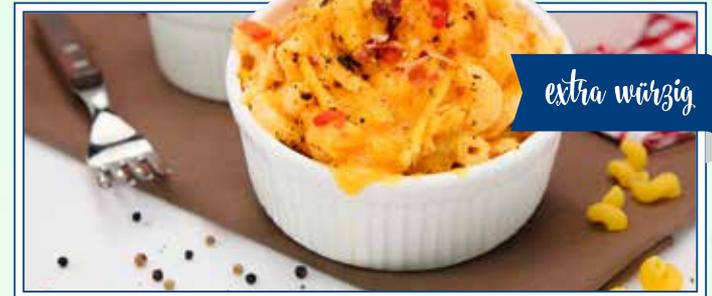
20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tip

Mit gebratenem
Speck servieren.



extra würzig



BLITZLASAGNE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Lasagneblätter

FÜR DIE KÄSESAUCE

- 500 g** QimiQ Saucenbasis
- 170 g** Parmesan, gerieben
- 100 ml** Milch
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

- 500 g** Faschiertes, gemischt
- ½** Zwiebel, fein geschnitten
- 2** Knoblauchzehen, fein gehackt
- Oregano, getrocknet
- Basilikum, getrocknet
- Salz und Pfeffer
- 1 EL** Tomatenmark
- 125 ml** Rotwein
- 500 g** passierte Tomaten

ZUM ÜBERBACKEN

- 100 g** Mozzarella, gerieben

ZUBEREITUNG

- Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Parmesan und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- Während die Fleischsauce kocht den Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
- Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5–10 Minuten überbacken.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Für die Käsesauce ist kein Kochen notwendig
- Zubereitung der Béchamelsauce entfällt





neu interpretiert

SAUCE HOLLANDAISE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Emulgiert mit Butter



Tipp

Mit gehacktem Estragon verfeinern.

ZUTATEN FÜR 1 LITER

- 150 g** QimiQ Saucenbasis
- 6** Eigelb
- 450 g** geklärte Butter*
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
- 45 ml** Weißweinreduktion

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis und Eigelb mit einem Stabmixer gut mixen.
2. Die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weinreduktion abschmecken.

*Butter erhitzen, sodass sich die Molke von der Butter trennt. Die Molke (den weißen Schaum) mit einem Löffel entfernen.



BBQ-FLEISCHSTRUDEL

ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL

- 1 Pkg.** Blätterteig
Ei, zum Bestreichen

FÜR DIE KÄSESAUCE

- 125 g** QimiQ Saucenbasis
- 400 g** Rinderfaschiertes
- 1** rote Zwiebel, klein gewürfelt
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 4 EL** BBQ-Sauce
- 1 TL** Senf
Petersilie, fein gehackt
- ½** rote Paprikaschote, klein gewürfelt
- 1** Ei
- 1 Msp.** Chilipulver
- 180 g** Reibkäse

QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



Tipp

Mit BBQ-Sauce und frischem Salat servieren.

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Blätterteig in 24 gleich große, rechteckige 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 einschlagen. Noch einmal mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.



locker, leicht



extra flaumig

MARILLENKUCHEN

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 250 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 5** Eier
- 250 g** Butter, geschmolzen
- 250 g** Mehl
- $\frac{1}{2}$ Pkg. Backpulver
- 500 g** Marillen, halbiert, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eier und geschmolzener Butter gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und zügig unter die Masse heben.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, Marillenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tip

Geht auch mit Zwetschken!

MARMORKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 220 g** Butter, geschmolzen
- 5** Eigelb
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 5** Eiweiß
- 220 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- $\frac{1}{2}$ Pkg. Backpulver
- 250 g** Mehl, glatt
- 25 g** Kakaopulver
- Butter, für die Backform
- Mehl, für die Backform

QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Kuchen bleiben länger saftig



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tip

Mit Schokoladeglasur überziehen.

ZUBEREITUNG

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



QimiQ WHIP



Zum Aufschlagen



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Mit Gelinggarantie: Die weltweit einzigartige Sahne-Basis zum Aufschlagen macht das Zubereiten von Desserts einfach und unkompliziert. QimiQ Whip besteht aus österreichischer Sahne mit 19 % Fett und hochwertiger Speisegelatine. Kein Ausflocken, kein Überschlagen, ganz einfach perfekte Konsistenz.

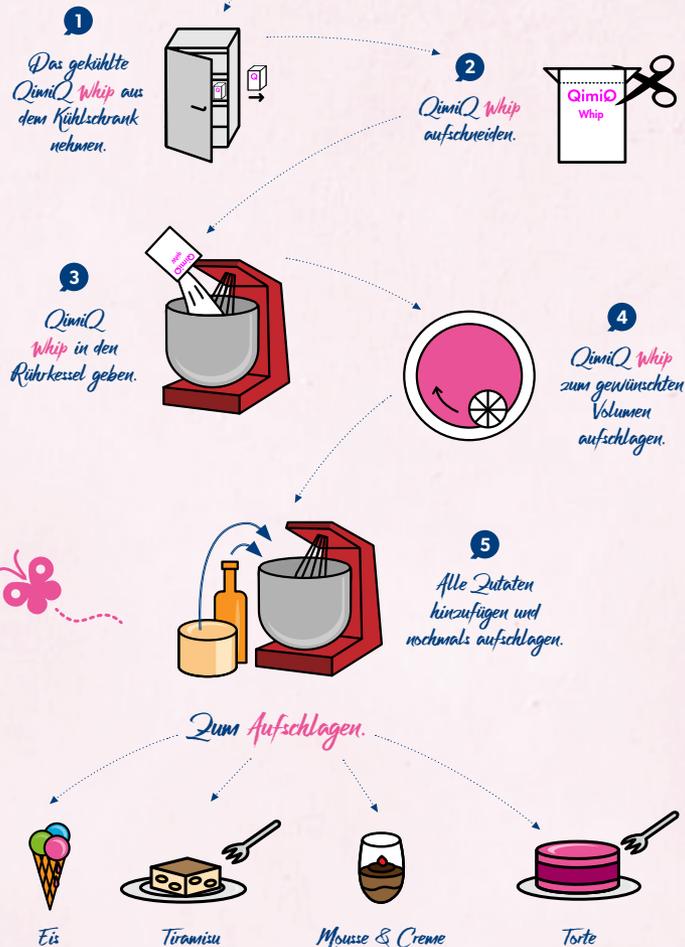
Vorteile

- Echte Sahne – beste Qualität
- Ersetzt Gelatine
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen
- Nicht überschlagerbar
- Alkohol- und säurestabil
- Glutenfrei
- Zeit- und Kostenersparnis



Wie verwende ich

QimiQ WHIP





TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 150 g** Mascarpone
- 100 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 100 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 2 EL** Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

- 30** Biskotten
- 200 ml** Espresso, lauwarm
- 1 EL** Zucker
- 1 EL** Amaretto
- Kakaopulver,
zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto vermischen und einen Teil davon über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.



Tip

Anstelle von Biskotten können auch Biskuitböden verwendet werden.



QimiQ WHIP VORTEIL

- Keine rohen Eier notwendig





klassisch



TOPFEN-SAHNE-TORTE

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Längere Stehzeit bei Raumtemperatur
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres, echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

- 1 Biskuit-Tortenboden
(Das Rezept finden Sie auf QimiQ.com)

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
250 g QimiQ Classic, gekühlt
500 g Topfen
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
½ Zitrone, Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Biskuit-Tortenboden zubereiten.
2. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Biskuitboden in 2 Lagen schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, die Creme darauf verteilen und die zweite Lage Biskuitboden daraufsetzen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.



Tipp

Statt Vanillezucker kann auch das Mark einer Vanilleschote verwendet werden.

DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
80 ml Milch
50 g Zucker
2 cl Rum
170 g dunkle Schokolade 40–60% Kakaoanteil, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Zucker und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Schokolademousse in Kaffeetassen abfüllen, gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.

QimiQ WHIP VORTEIL

- Keine rohen Eier notwendig



Tipp

Mit Birnenkompott servieren.



locker, leicht





knusprig



STRUDELTEIGTÖRTCHEN MIT VANILLECREME UND HIMBEEREN

QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres, echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Vanillecreme mit einem Schuss Eierlikör verfeinern.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 1 Pkg.** Strudelteig
- 100 g** Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus dem Strudelteig 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. 6 Kaffeetassen verkehrt auf ein Backblech stellen und jeweils 2 Strudelteigblätter versetzt übereinander auf den Tassen platzieren.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen, vorsichtig von den Tassen herunternehmen und auskühlen lassen.
4. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen, in einen Spritzsack füllen und in die Strudelteigschälchen dressieren.
5. Mit Himbeeren dekorieren und servieren.

WAFFELN MIT SCHOKOLADECREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFELN

- 200 ml** Milch
- 3** Eier
- 100 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 150 g** Butter, geschmolzen
- 250 g** Mehl
- 2 Msp.** Backpulver

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln: Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig portionsweise in einem Waffeleisen herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Waffeln dressieren.

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEIL

- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Tipp

Schokoladecreme mit Rum verfeinern.



verführerisch



QimiQ HISTORY

Rudolf Haindl und Hans Mandl haben die Idee zu QimiQ.

1992



Die QimiQ Handels GmbH wird als Familienunternehmen gegründet. Gleichzeitig wird QimiQ zum Patent angemeldet.

1995



QimiQ ist erstmalig im Lebensmittelhandel erhältlich.

2001

QimiQ gewinnt beim Chefsforum in Davos den ICD-Award in der Kategorie „Foodtechnologie“

2004

QimiQ ist weiter auf Expansionskurs. Neue Länder kommen hinzu.

2012

QimiQ übersiedelt nach Hof am Fuschlsee bei Salzburg.

1997



QimiQ gewinnt den Mercury-Award im Rahmen der „International Food Service Association“ und wird Gesamtsieger aller Klassen.

2002



QimiQ wird mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Siegel vom Agrarmarkt Austria kennzeichnet Nahrungsmittel mit besonderer Güte.

2007



QimiQ ist in Europa, Amerika, Asien, Afrika und Australien erhältlich.

2016



JETZT NEU

~ Die QimiQ Kochbücher ~



JETZT BESTELLEN
€ 9,90
exkl. Versand



JETZT BESTELLEN
€ 9,90
exkl. Versand



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 kostenlosen Rezept-Newsletter an!

FOLGEN SIE UNS AUF:

f /QimiQWorld /MyQimiQChef





QimiQ Handels GmbH

Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Österreich
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  /MyQimiQChef

