



Sommergenuss ~ einfach köstlich! ~





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

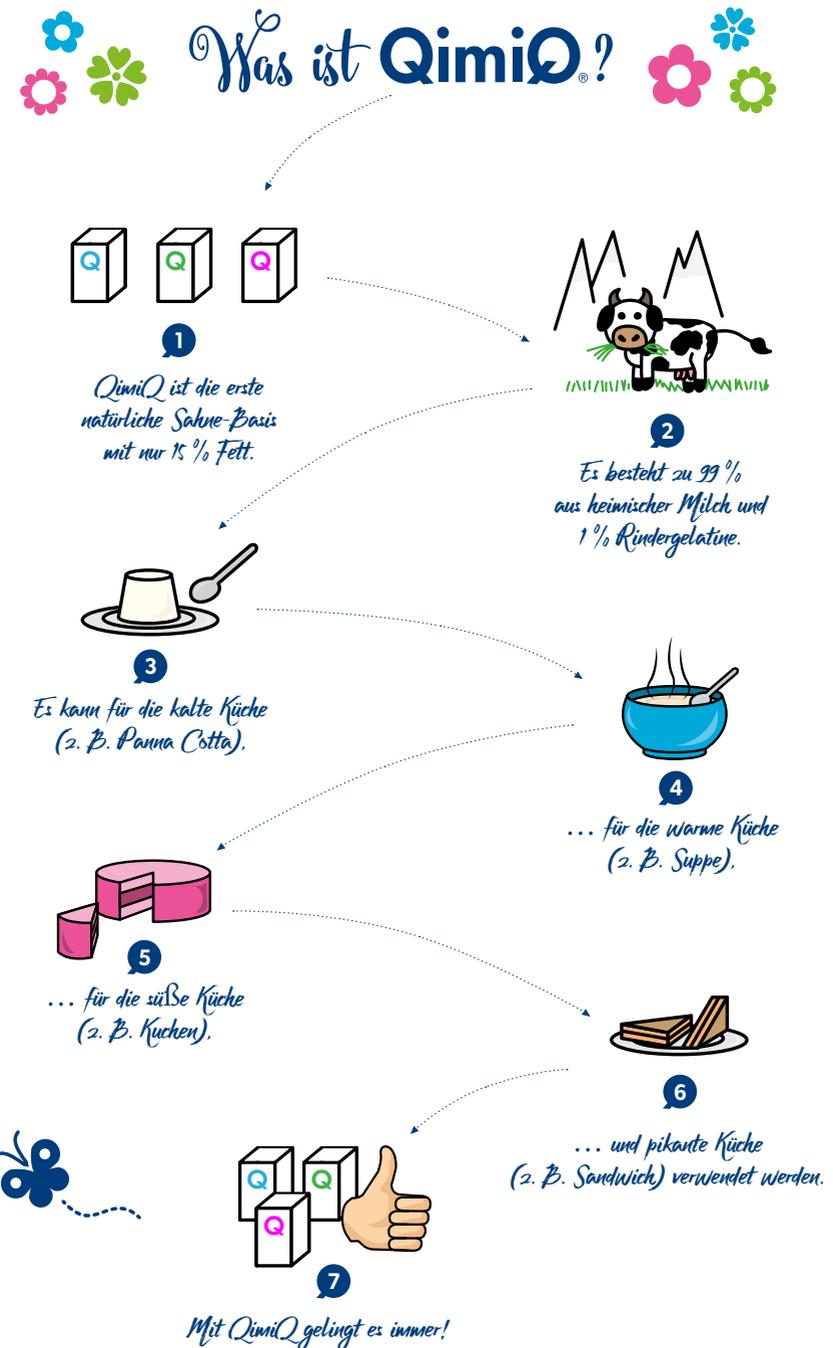
- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & EINFACH
- 100% GELING-SICHER
- AUS ECHTER HEIMISCHER SAHNE

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 Stabmixereis
- 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

- 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
- 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 Kirschpaprika, 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 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.

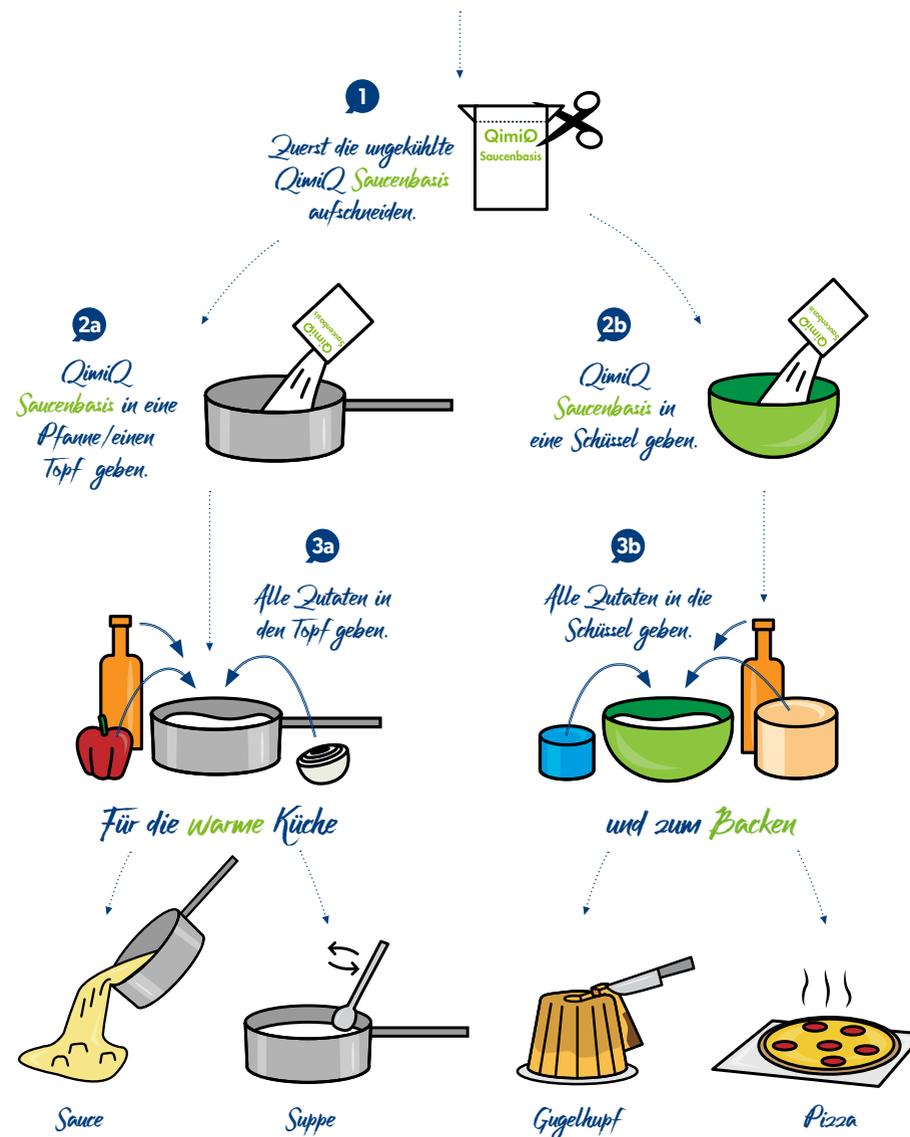
Vorteile

- 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





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