



~ 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

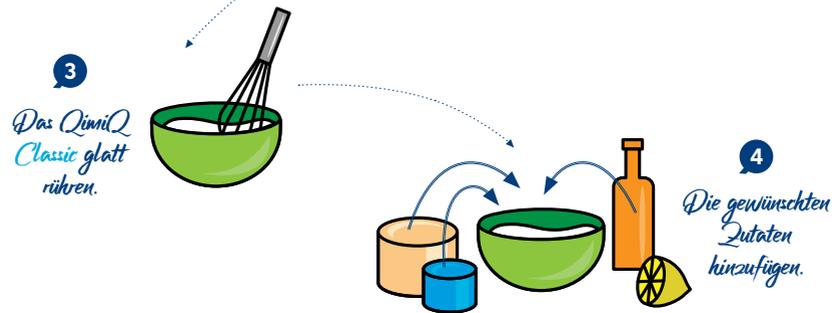
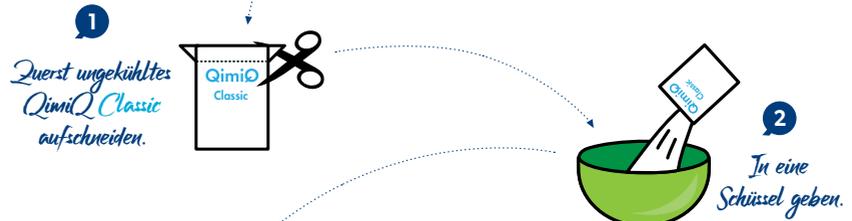
Einfach, gelingsicher und weltweit einzigartig. QimiQ Classic eignet sich perfekt für die kalte süße und pikante Küche. Mit dem natürlichen Sahneprodukt gelingen Dressings, Dips, Terrinen, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen garantiert. QimiQ Classic besteht aus 99 % österreichischer Sahne (15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

### Vorteile

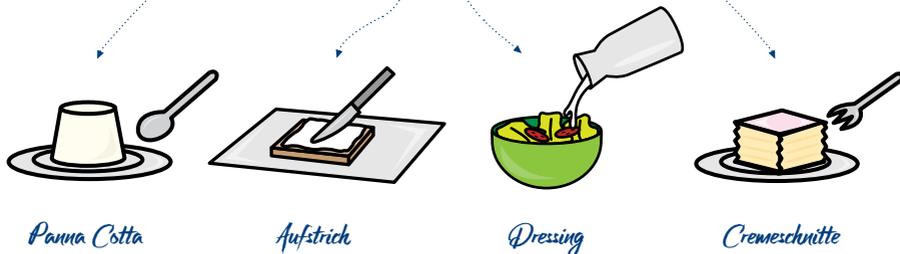
- Ersetzt Gelatine ●
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei ●
- Perfekte Konsistenz im Handumdrehen ●
- Unkompliziert und gelingsicher ●
- Voller Geschmack bei nur 15 % Fett ●
- Schnelle und einfache Zubereitung ●
- Glutenfrei ●



# Wie verwende ich



5 für die kalte, süße & pikante Küche.



## 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.

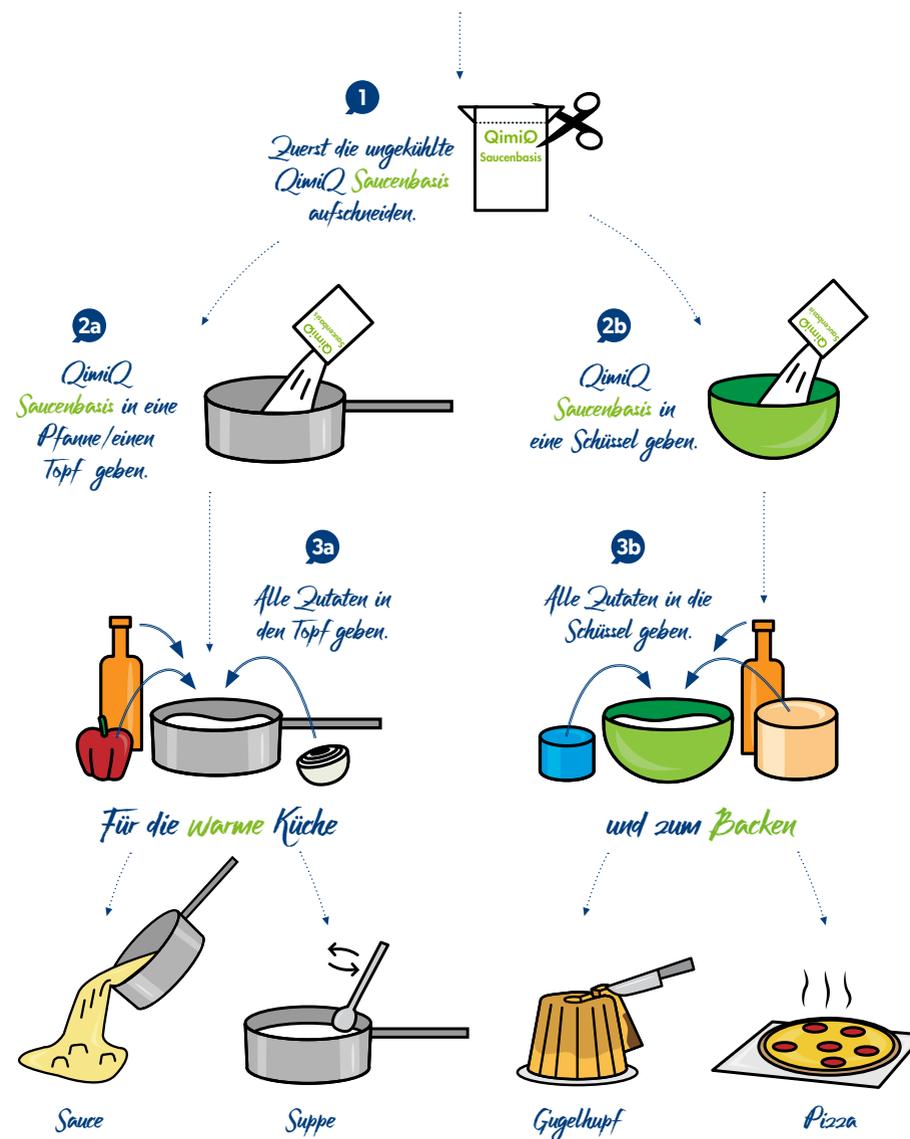
## Vorteile

- 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



## 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.



*kreativ verfeinert*

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



**Tipp**

Mit Räucherlachsstreifen  
verfeinern.





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.



Luftig

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

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

### ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucebasis 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

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

### ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucebasis 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 ~



**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](http://www.QimiQ.com)

Melden Sie sich gleich  
heute noch auf [www.QimiQ.com](http://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](mailto:office@QimiQ.com)

[www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef