



QimiQ

~ *Osternusskranz & Co.* ~





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



9 OSTERHASEN-MUFFINS



16 OSTERLAMM



14 BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Bärlauch-Topfen-Aufstrich
- 8 Gefüllte Eier
- 9 Osterhasen-Muffins
- 10 Crème Caramel
- 11 Schokolade-Eierlikör-Torte
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Bärlauchcremesuppe mit Olivenöl-Röstbrot
- 15 Eierlikör-Schokolade-Kuchen
- 16 Osterlamm
- 18 Osternusskranz
- 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



BÄRLAUCH- TOPFEN-AUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Topfen 20 % Fett
- 70 g Bärlauch, gehackt
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



super easy

Tipp
Statt Topfen kann auch Frischkäse verwendet werden.



Fingerfood



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Perfekt für den Osterbrunch!



GEFÜLLTE EIER

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 10** Eier
- 100 g** Frischkäse
- ½ TL** Estragonsenf
- 4 EL** Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 Prisen** Cayennepfeffer
- 2 Spritzer** Zitronensaft

ZUM GARNIEREN

- Paprikaschote, gewürfelt
- Schnittlauch, fein geschnitten
- Kresse

ZUBEREITUNG

1. Eier 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und halbieren.
2. Eigelb herausnehmen und mit einer Teigkarte durch ein Sieb streichen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und die restlichen Zutaten dazumischen.
4. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Eiweißhälften dressieren.
5. Mit Paprikawürfel, Schnittlauch und Kresse garnieren und servieren.

OSTERHASEN-MUFFINS

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- #### FÜR DIE MUFFINS
- 250 g** QimiQ Saucenbasis
 - 4** Eigelb
 - 150 g** Zucker
 - ½** Orange, Saft und fein geriebene Schale
 - 2 cl** Amaretto
 - 1 Prise** Zimt, gemahlen
 - 200 g** Karotten, geschält
 - 200 g** Mandeln, gerieben
 - 70 g** Dinkelmehl
 - ½ Pkg.** Backpulver
 - 5** Eiweiß
 - 1 Prise** Salz

FÜR DIE CREME

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 80 g** weiße Schokolade, geschmolzen
- 40 g** Topfen 10 % Fett
- 20 g** Staubzucker
- ½** Zitrone, Saft und fein geriebene Schale

FÜR DIE DEKORATION

- Marzipan
- Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Muffins: Eigelb mit 100 g Zucker, Orangensaft und -schale, Amaretto und Zimt über Wasserdampf schaumig schlagen. QimiQ Saucenbasis einrühren.
3. Geriebene Karotten mit Mandeln, Dinkelmehl und Backpulver vermengen und unter die Eigelbmasse mischen.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und unter die Masse heben.
5. Teig in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und die Masse ca. 30 Minuten kühlen.
7. Creme nochmals gut aufrühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins dressieren.
8. Für die Dekoration: Marzipan mit Lebensmittelfarbe einfärben und beliebige Figuren daraus formen. Muffins damit dekorieren und servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Flaumige Konsistenz



25 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD mittel

Tipp

Creme kann auch als Tortenfüllung verwendet werden.





süße Versuchung



Tipp

Crème mit Orangenschale verfeinern.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- 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.

SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 3** Eier
 - 90 g** Zucker
 - 1 Pkg.** Vanillezucker
 - 1 Prise** Salz
 - 20 g** Maisstärke
 - 50 g** Mehl
 - 25 g** Kakaopulver
 - 10 ml** Sonnenblumenöl
- Butter, für die Form

- 120 g** dunkle Schokolade 40-60 % Kakaoanteil, geschmolzen
- 50 g** Zucker
- 250 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

FÜR DAS EIERLIKÖRMUSSE

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 100 ml** Eierlikör
- 150 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

FÜR DAS SCHOKOLADEMUSSE

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver zusammen in die Eiermasse sieben und das Öl dazumischen.
4. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für das Schokolademousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
6. Schokolademousse auf dem ausgekühlten Boden verteilen.
7. Für das Eierlikörmousse: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
8. Eierlikörmousse auf dem Schokolademousse verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Nach Belieben dekorieren.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Stehzeit ohne Qualitätsverlust



50 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
schwer

Tipp

Statt Eierlikör kann auch Baileys® verwendet 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.

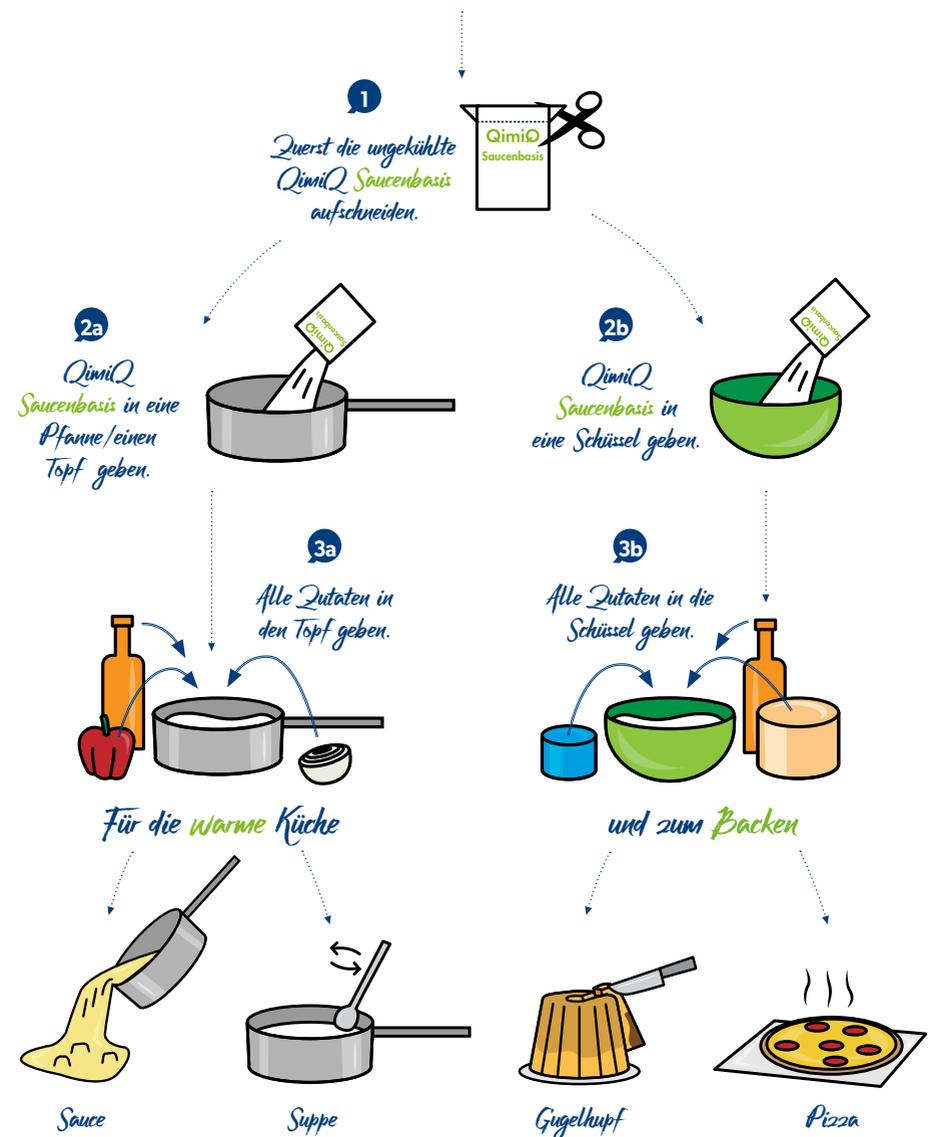
Vorteile

- 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



raffiniert



Tipp

Fetakäsewürfel als Einlage servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 2** Kartoffeln, gewürfelt
- 4 EL** Olivenöl
- 400 ml** Gemüsebrühe
- 100 g** Bärlauch
- weißer Balsamico Essig
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

- 2 EL** Olivenöl
- 120 g** Schwarzbrot, ohne Kruste, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Kartoffeln weich sind.
3. Bärlauch grob schneiden und zur Suppe geben.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
6. Für die Einlage: Die Brotwürfel im Olivenöl goldgelb anrösten und zur Suppe servieren.

EIERLIKÖR-SCHOKOLADE-KUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

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

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.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Kein schaumig schlagen der Butter notwendig



15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



flaumig

Tipp

Mit Schokoladeglasur überziehen.



OSTERLAMM

ZUTATEN FÜR 1 LAMM-BACKFORM

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 100 g** Butter, geschmolzen
- 4** Eigelb
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- ½** Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 4** Eiweiß
- 180 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 120 g** Mehl, glatt
- ½ Pkg.** Backpulver
- 1 Pkg.** Vanillepuddingpulver
- 150 g** Mandeln, gemahlen
Butter, für die Form
Mehl, für die Form



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit Backpulver, Puddingpulver und Mandeln gut vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl ausgestäubte Lammform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.



Brauchtumsgebäck



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Mit Zuckerglasur glasieren.



OSTERNUSSKRANZ

ZUTATEN FÜR 1 KRANZ

FÜR DEN TEIG

250 g	QimiQ Saucebasis	100 g	Butter, weich
100 g	Staubzucker	1 Pkg.	Vanillezucker
1 Würfel	frischer Germ	1 Prise	Salz
600 g	Mehl	1	Zitrone, fein geriebene Schale
3	Eigelb	1	Ei, zum Bestreichen
1	Ei		

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Saucebasis	100 g	Marzipan
40 g	Zucker	150 g	Haselnüsse, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucebasis 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 Saucebasis 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.

KAROTTENTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

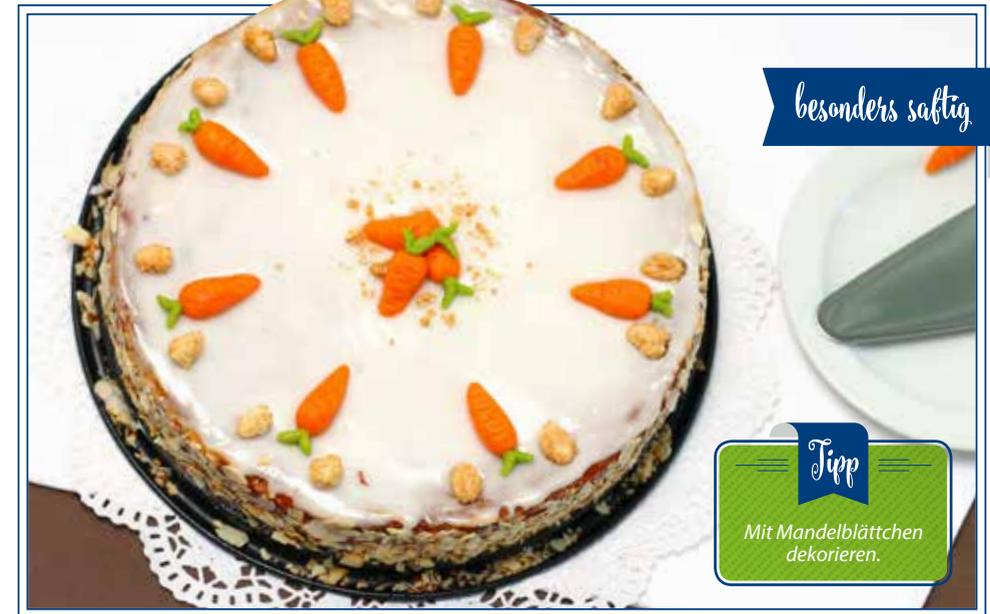
250 g	QimiQ Saucebasis	150 g	Haselnüsse, gemahlen
5	Eiweiß	100 g	Mehl, glatt
160 g	Zucker	½ Pkg.	Backpulver
1 Prise	Salz	5	Karotten, mittelgroß, gerieben
5	Eigelb		Butter, für die Form
100 g	Butter, geschmolzen		
1 Prise	Zimt		

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucebasis 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.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



besonders saftig.

Tipp

Mit Mandelblättchen dekorieren.

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 12⁹⁰
exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN**
€ 12⁹⁰
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](#)

[YouTube /MyQimiQChef](#)



~ meets ~
iSi
für Profis





Beste Rohstoffe für
höchsten Genuss.

Beste Zutaten und ein hohes Qualitätsbewusstsein dafür stehen QimiQ und iSi®. Die Einfachheit beider Produkte schafft Platz für raffinierte Kreationen. Traumhafte Spargelgerichte und feinste Espumas lassen sich so schnell und unkompliziert herstellen. QimiQ und iSi® bilden die Grundlage für diese begeisterungsfähige Küche. Im Mittelpunkt des kreativen Tuns steht jedoch immer ihre charakteristische, kulinarische Handschrift. Sie sind es, die diesen Rezepten einen unverwechselbaren Geschmack geben.

Höchsten Genuss wünschen Ihnen,
Ramon Mayer & Christian Steuber



~ Inhalt ~

- 2 Begrüßung
- 4 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ & iSi® im Duett
- 6 Zweierlei vom Spargel mit Zitronenhollandaise
- 7 Spargelcremesuppe mit Lachskaviar
- 8 Saiblingsfilet mit Polentaschnitte & cremigem Spargelragout
- 10 Weißer Spargel mit Räucherlachs, Fenchel und Sauce Hollandaise
- 12 Lasagne von zweierlei Spargel mit Kerbel & Limettenhollandaise
- 14 Knackiger Thaispargel mit gebratenem Chicorée & Wasabidip
- 16 Spargel-Cordon Bleu mit Frühlingskräuterdip
- 18 Limettenspuma mit Himbeeren & Oreo®-Kekschen
- 19 Schwarzwälder Kirschespuma im Glas
- 20 Eierlikörespuma
- 21 Erdbeer Daiquiri aus dem iSi® Gourmet Whip
- 22 Tonkabohnen-Vanille-Creme mit Biskuit im Glas



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 und iSi im Duett

DIE VORTEILE: KOSTEN

- Kostenreduktion: Aufschäumen verringert den Wareneinsatz
- Keine Restmengen: Servierfertig bis zur letzten Portion
- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Bis zu 6 Std. warmhalten von Saucen in der iSi® Flasche

QUALITÄT

- Lange Präsentationszeit
- Keine E-Nummern und Palmöl
- Kein Einkochen bei warmer Anwendung
- Keine Gelatine erforderlich

ZUBEREITUNG

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Ideal für Front-cooking und Buffet
- Sauberes Anrichten vor dem Gast
- Kurze Vorbereitungszeit





ZWEIERLEI VOM SPARGEL MIT ZITRONENHOLLANDAISE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN FÜR DIE ZITRONENHOLLANDAISE

- 125 g** QimiQ Saucenbasis
- 60 ml** Weißwein
- 4** Eigelb
- 300 g** geklärte Butter
- 2** Zitronen, Saft davon
- Salz und Pfeffer

FÜR DEN SPARGEL

- 500 g** grüner Spargel
- 500 g** weißer Spargel, geschält
- 200 g** Butter
- 400 g** Kirschtomaten
- 20 g** Zucker
- Salz und Pfeffer
- rosa Pfefferkörner, zum Garnieren

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUBEREITUNG

1. Für die Zitronenhollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
3. Weißweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
5. Für den Spargel: Grünen und weißen Spargel in Butter anschwitzen. Kirschtomaten dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zweierlei Spargel mit Zitronenhollandaise anrichten, mit rosa Pfefferkörnern garnieren und servieren.



SPARGELCREMESUPPE MIT LACHSKAVIAR

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN FÜR DIE SPARGELCREMESUPPE

- 400 g** QimiQ Saucenbasis
- 100 g** Schalotten, fein geschnitten
- 4 g** Knoblauch, gehackt
- 80 ml** Olivenöl
- 400 g** weißer Spargel, geschält, in Stücke geschnitten
- 60 ml** Weißwein
- 400 ml** Spargelfond
- Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- 150 g** Lachskaviar

ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Knoblauch in heißem Olivenöl anschwitzen, weißen Spargel dazugeben und mit Weißwein ablöschen.
2. Mit QimiQ Saucenbasis und Spargelfond aufgießen und so lange köcheln lassen bis der Spargel weich ist.
3. Abschmecken, mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
4. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
5. Spargelcremesuppe mit dem Lachskaviar anrichten und servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkoholstabil





SAIBLINGSFILET MIT POLENTASCHNITTE & CREMIGEM SPARGELRAGOUT

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE POLENTASCHNITTEN

- 500 g** QimiQ Saucenbasis
- 500 ml** Milch
- 120 g** Butter
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen
- 260 g** Polenta
- 4** Eier
- 120 g** Parmesan, gerieben
Pflanzenöl,
zum Anbraten

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

- 1 kg** weißer Spargel,
geschält, gekocht
- 100 g** rote Zwiebeln,
fein geschnitten
Butter, zum Anbraten
Salz und Pfeffer

FÜR DAS SAIBLINGSFILET

- 10** Saiblingsfilets à 160 g
Salz und Pfeffer
Olivenöl,
zum Anbraten

FÜR DIE ZITRONENHOLLANDAISE

- 125 g** QimiQ Saucenbasis
- 60 ml** Weißwein
- 4** Eigelb
- 300 g** geklärte Butter
- 2** Zitronen, Saft davon
Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- 400 g** Kirschtomaten
geschmort
- 80 g** Rucola
- 20 g** Kerbel

ZUBEREITUNG

1. Für die Polentaschnitten: QimiQ Saucenbasis mit Milch und Butter aufkochen und würzen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.
2. Eier und Parmesan dazumischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Polenta in Stücke schneiden und in einer Pfanne beidseitig anbraten.
4. Für das cremige Spargelragout: Spargel in Stücke schneiden, mit roten Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Für das Saiblingsfilet: Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in heißem Olivenöl knusprig braten.
6. Für die Zitronenhollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
7. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
8. Weißweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Saiblingsfilets mit Polentaschnitten, Spargelragout und Zitronenhollandaise anrichten, mit geschmorten Kirschtomaten, Rucola und Kerbel garnieren und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Ohne Konservierungsstoffe



Tip

Sauce Hollandaise kann statt Zitronen auch mit Orangen verfeinert werden.



WEISSER SPARGEL MIT RÄUCHERLACHS, FENCHEL UND SAUCE HOLLANDAISE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SPARGELGEMÜSE

- 160 g** Fenchel, gekocht
- 360 g** weißer Spargel, geschält, blanchiert
- 250 g** Kirschtomaten
- 120 g** Butter
- 10 g** Zucker
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

- 125 g** QimiQ Saucenbasis
- 60 ml** Weißwein
- 4** Eigelb
- 300 g** geklärte Butter
- 1** Zitrone, Saft davon

ZUM ANRICHTEN

- 5** Englische Muffins
- 10** Eier, pochiert
- 500 g** Lachs, geräuchert
- Kresse, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelgemüse: Fenchel, Spargel und Kirschtomaten in Butter anschwitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Sauce Hollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
3. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Weißweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehe und gut schütteln.
6. Englische Muffins toasten und halbieren. Jeweils ein pochiertes Ei auf jede Muffinhälfte setzen, mit Räucherlachs belegen und mit der Sauce Hollandaise abschließen.
7. Mit Kresse garnieren und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tip

Sauce Hollandaise kann auch gratiniert werden.





LASAGNE VON ZWEIERLEI SPARGEL MIT KERBEL & LIMETTENHOLLANDAISE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

- 500 g** grüner Spargel, in Stücke geschnitten
- 500 g** weißer Spargel, geschält, in Stücke geschnitten
- 1 Prise** Zucker
- 30 ml** Olivenöl
- 500 g** Kartoffeln, geschält, gewürfelt
- 600 g** Kirschtomaten, halbiert
Salz und Pfeffer

FÜR DIE LIMETTEN- HOLLANDAISE

- 125 g** QimiQ Saucenbasis
- 60 ml** Weißwein
- 4** Eigelb
- 300 g** geklärte Butter
- 2** Limetten,
Saft davon
Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- 10** Lasagneblätter
Kerbel, zum
Garnieren

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkoholstabil



Tipp

Statt Kerbel kann auch Koriander verwendet werden.

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelragout: Grünen und weißen Spargel mit etwas Zucker in heißem Öl anbraten. Kartoffeln und Kirschtomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Limettenhollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
3. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Weißweinreduktion und Limettensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
6. Lasagneblätter einzeln in ausreichend Wasser bissfest kochen und anschließend halbieren.
7. Jeweils ein halbes Lasagneblatt in einen tiefen Teller setzen, das Spargelragout darauf verteilen und die Limettenhollandaise darauf dressieren. Mit einem halben Lasagneblatt abschließen und mit Kerbel garnieren.





KNACKIGER THAISPARGEL MIT GEBRATENEM CHICORÉE & WASABIDIP

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN WASABIDIP

- 300 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 200 ml** Milch
- 150 g** Mascarpone
- 2 g** Wasabi
- Salz
- 1** Zitrone, Saft davon

FÜR DEN GEBRATENEN CHICORÉE

- 400 g** Chicorée
- 20 g** Zucker
- Pflanzenöl,
zum Anbraten

FÜR DEN KNACKIGEN THAISPARGEL

- 400 g** Thaispargel
- Pflanzenöl,
zum Anbraten
- 1 Spritzer** weißer Balsamico Essig
- 10 ml** Sesamöl
- 50 ml** Rapsöl
- 20 ml** Sojasauce
- 10 g** Ingwerpulver
- 1 g** Madras Currypulver
- 20 g** Koriander, frisch
- Salz und Pfeffer

QimiQ WHIP VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kann perfekt vorbereitet werden



Tip

Mit gerösteten
Cashewkernen garnieren.

ZUBEREITUNG

1. Für den Wasabidip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken.
2. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Für den gebratenen Chicorée: Chicorée putzen, vierteln und mit dem Zucker in heißem Öl anbraten.
4. Für den knackigen Thaispargel: Thaispargel kurz in heißem Öl anbraten und schräg in Stücke schneiden.
5. Essig, Sesamöl, Rapsöl, Sojasauce und Gewürze gut vermischen und den Spargel damit marinieren.
6. Den knackigen Thaispargel mit dem gebratenen Chicorée und dem Wasabidip servieren.





SPARGEL-CORDON BLEU MIT FRÜHLINGSKRÄUTERDIP

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN FRÜHLINGS- KRÄUTERDIP

- 300 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 150 ml** Gemüsebrühe
- 40 g** grünes Pesto, Bärlauch
oder Basilikum
- 120 g** Frischkäse
- 1 Prise** Salz und Pfeffer
Zucker

FÜR DAS SPARGEL-CORDON BLEU

- 10** Schweineschnitzel à 160 g
Salz und Pfeffer
- 10 Scheiben** Schinken
- 10 Scheiben** Gouda 45 % Fett
- 800 g** Spargel, geschält,
blanchiert
- Mehl, zum Panieren
- Eier, zum Panieren
- Semmelbrösel,
zum Panieren
- Pflanzenöl,
zum Herausbacken



ZUBEREITUNG

1. Für den Frühlingskräuterdip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken.
2. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Für das Spargel-Cordon Bleu: Schweineschnitzel plattieren, würzen und mit Schinken und Käse belegen. Den Spargel darauflegen, einrollen und mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren.
4. In heißem Öl herausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Spargel-Cordon Bleu mit dem Frühlingskräuterdip servieren.



QimiQ WHIP VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kann perfekt vorbereitet werden



Tipp

Statt Gouda kann auch Büffelmozzarella verwendet werden.



LIMETTENESPUMA MIT HIMBEEREN & OREO®-KEKSEN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN FÜR DEN LIMETTENESPUMA

- 200 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 200 ml** Milch
- 150 g** Mascarpone
- 80 g** Staubzucker
- 30 ml** Limettensaft

ZUM ANRICHTEN

- 80 g** Himbeeren, frisch
- Oreo®-Kekse

ZUBEREITUNG

1. Für den Espuma: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Limettenespuma, Himbeeren und Oreo®-Kekse abwechselnd in Gläser schichten.



QimiQ WHIP VORTEILE

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



Tipp

Statt Milch kann auch Kokosmilch verwendet werden.



SCHWARZWÄLDER KIRSCHESPUMA IM GLAS

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN FÜR DEN KIRSCHESPUMA

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 150 g** Mascarpone
- 200 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 2 cl** Kirschlikör
- 80 g** Staubzucker

ZUM ANRICHTEN

- 80 g** Schokoladekese, zerbrösel
- 130 g** Kirschkompott
- 10 g** Schokoladeflocken

ZUBEREITUNG

1. Für den Kirschespuma: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Kirschespuma mit zerbröselten Schokoladekekse und Kirschkompott in Gläser schichten und mit Schokoladeflocken dekorieren.



QimiQ WHIP VORTEILE

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



Tipp

Tiefkühlen und geist servieren.



EIERLIKÖRESPUMA

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN FÜR DEN EIERLIKÖRESPUMA

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 100 ml** Eierlikör
- 250 ml** Milch
- 40 g** Staubzucker

ZUM ANRICHTEN

- 500 g** Himbeerpüree
Minze

ZUBEREITUNG

- Für den Eierlikörespuma: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
- In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
- Himbeerpüree in Gläser portionieren, den Eierlikörespuma darauf dressieren und mit Minze dekorieren.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kann perfekt vorbereitet werden
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



ERDBEER DAIQUIRI AUS DEM ISI® GOURMET WHIP

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 200 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 400 g** Erdbeeren
- 250 g** Läuterzucker
- 50 ml** Zitronensaft
- 200 ml** Rum

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
- In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
- In Cocktailgläser füllen und nach Belieben dekorieren.

QimiQ WHIP VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alkohol- und säurestabil
- Hygienische Aufbewahrung über Tage





TONKABOHNEN-VANILLE-CREME MIT BISKUIT IM GLAS

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUIT

- 80 ml** Milch
- 40 g** Butter
- 2** Eier
- 100 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 110 g** Mehl
- 4 g** Backpulver
- Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 200 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 300 g** griechischer Joghurt
- 100 ml** Milch
- 80 g** Zucker
- 4** Vanilleschoten, ausgekratzt
- Tonkabohnen, fein gerieben
- Himbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umuft) vorheizen.
2. Milch leicht erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen.
3. Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und die Hälfte davon zügig unter die Eimasse rühren. Milchmischung dazumischen und die restliche Mehlmischung zügig unterrühren.
5. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.
6. Für die Creme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
7. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
8. Creme abwechselnd mit den Biskuitwürfel in Gläser schichten und mit Himbeeren dekorieren.



Noch Fragen?

Haben Sie zu QimiQ oder einem der Rezepte in diesem Folder noch Fragen? Dann rufen Sie einfach die QimiQ Serviceline an: AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800

Per E-Mail sind wir unter hello@QimiQ.com erreichbar und unsere Adresse ist

Lettlweg 5, 5322 Hof bei Salzburg, Österreich

Weitere Informationen und QimiQ Rezepte finden Sie unter www.QimiQ.com.

Unsere QimiQ Produkte sind unter shop.QimiQ.com erhältlich.

Folgen Sie uns auf Facebook www.facebook.com/QimiQWorld



T +43 (1) 250 99-0
F +43 (1) 250 99-1555
info@isi.com
www.isi.com/culinary



www.QimiQ.com

FOLGEN SIE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef

iSi

www.iSi.com

f /iSiCulinaryDE





QimiQ

~ Muttertags-Highlights ~





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





11 FROZEN ERDBEER-JOGHURT



18 SCHOKOLADEFONDUE VOM GRILL



15 MIT FETA UND SPINAT GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Pulled Pork Burger mit Coleslaw
- 8 Muttertagstorte
- 10 Erdbeer-Topfen-Schnitten
- 11 Frozen Erdbeerjoghurt
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Spinatlasagne
- 15 Mit Feta und Spinat gefüllte Blätterteigtaschen
- 16 Tomaten Focaccia
- 17 Faschierte Laibchen
- 18 Schokoladefondue vom Grill

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.

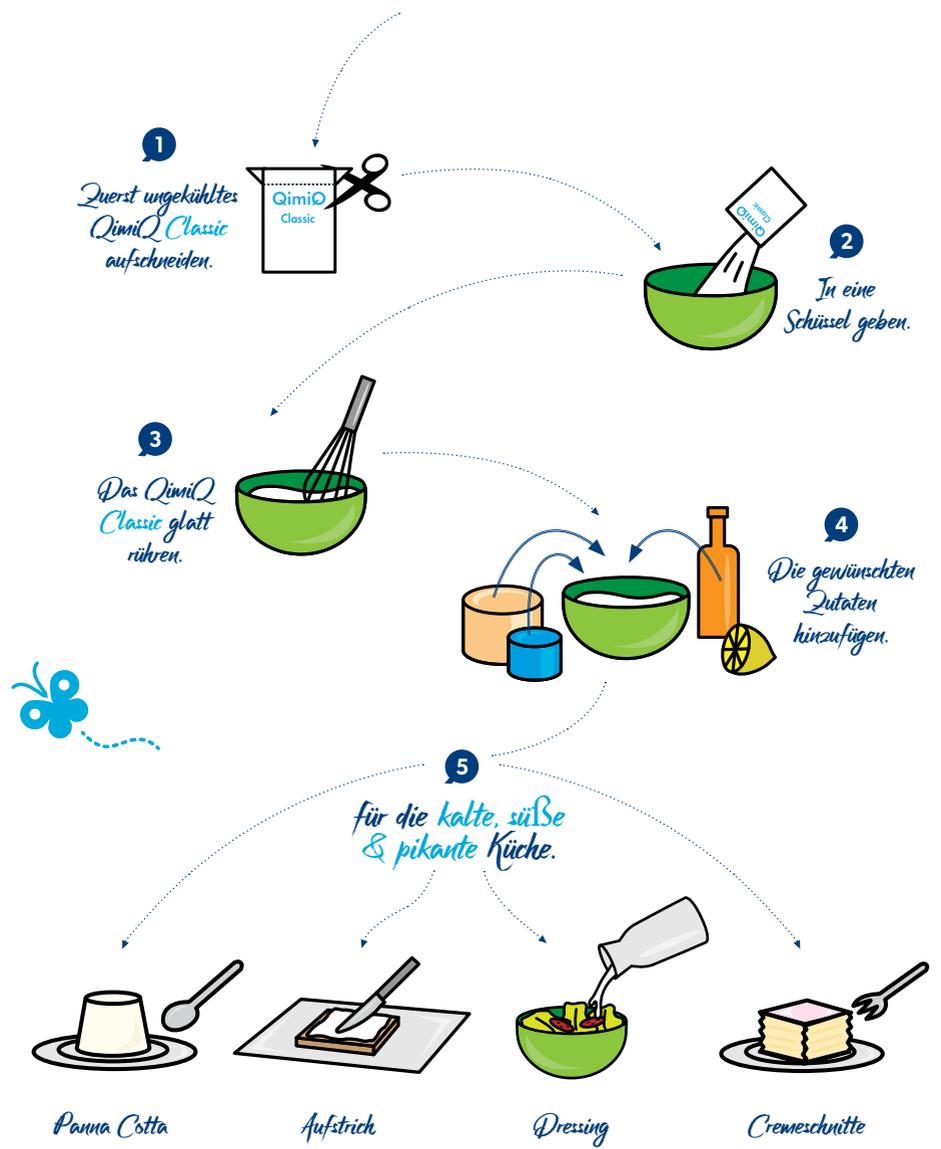
Vorteile

- 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**



PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN PULLED PORK BURGER

- 1 Pkg. Tann Pulled Pork
- 4 Hamburger-Brötchen

FÜR DEN COLESLAW

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 5 EL Pflanzenöl

- 3 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- 400 g Weißkohl, in feine Streifen geschnitten
- 100 g Karotten, geschält, in feine Streifen geschnitten

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

ZUBEREITUNG

1. Für den Pulled Pork Burger: Pulled Pork laut Verpackungsanleitung zubereiten.
2. Für den Coleslaw: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit dem Gemüse gut vermischen und abschmecken.
3. Pulled Pork zusammen mit dem Coleslaw in Hamburger-Brötchen servieren.



Trend Food

Tipp

Mit Cocktail-Barbecue-Sauce servieren.



MUTTERTAGSTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

- 1 Schokolade-Tortenboden
- Johannisbeermarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADECREME

- 250 g QimiQ Classic
- 250 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 100 g dunkle Schokolade 40-60 % Kakaoanteil, geschmolzen
- 30 g Kakaopulver
- 15 ml Grand Marnier

FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADECREME

- 250 g QimiQ Classic
- 250 g Butter
- 50 g Staubzucker
- 200 g weiße Schokolade
- 30 g Eierlikör
- ½ Orange, fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

- Schokolade-Tortenboden laut Rezept zubereiten, auskühlen lassen und in 3 Lagen schneiden.
- Für die dunkle Schokoladecreme: QimiQ Classic in einem Topf schmelzen und etwas auskühlen lassen.
- Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen, geschmolzene Schokolade und Kakaopulver dazugeben und nochmal schaumig schlagen. Lauwarmes QimiQ Classic und Grand Marnier unterziehen.
- Für die weiße Schokoladecreme: QimiQ Classic in einem Topf schmelzen und etwas auskühlen lassen.
- Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen, geschmolzene Schokolade und Eierlikör dazugeben und nochmals schaumig schlagen. Lauwarmes QimiQ Classic und Orangenschale unterziehen.
- Eine Lage Schokolade-Tortenboden mit Johannisbeermarmelade bestreichen, 2/3 der dunklen Schokoladecreme darauf verteilen und die zweite Lage Tortenboden darauflegen. Mit Johannisbeermarmelade bestreichen, 2/3 der weißen Schokoladecreme darauf verteilen und mit dem dritten Tortenboden abschließen.
- Torte mit der restlichen dunklen Schokoladecreme bestreichen, die weiße Schokoladecreme in einen Spritzbeutel füllen und damit ein Herz auf die Oberfläche dressieren.
- Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



45 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
mittel

Tipp

Mit frischen Beeren, Minze und Marzipan-dekor dekorieren.



fruchtig frisch

Tipp

Statt Topfen kann auch Frischkäse verwendet werden.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

1 Biskuitboden

FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g** Magertopfen
- 100 g** Zucker
- $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft davon
- 250 g** Erdbeeren, gewürfelt
- 125 ml** Schlagobers 36% Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Erdbeeren untermischen und das geschlagene Schlagobers unterheben.
2. Creme auf dem Biskuitboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Portionieren und beliebig dekorieren.

FROZEN ERDBEERJOGHURT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g** Naturjoghurt
- 80 g** Zucker
- $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 180 g** Erdbeeren, frisch

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Joghurt, Zucker, Zitronensaft 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. Erdbeeren dazugeben und auf höchster Stufe kurz mixen.
4. In Gläser abfüllen und nach Belieben dekorieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Erdbeeren
- Voller Geschmack bei weniger Fett



erfrischend

Tipp

Mit frischer Minze dekorieren.

QimiQ SAUCENBASIS

Wie verwende ich



Für die warme Küche und zum Backen

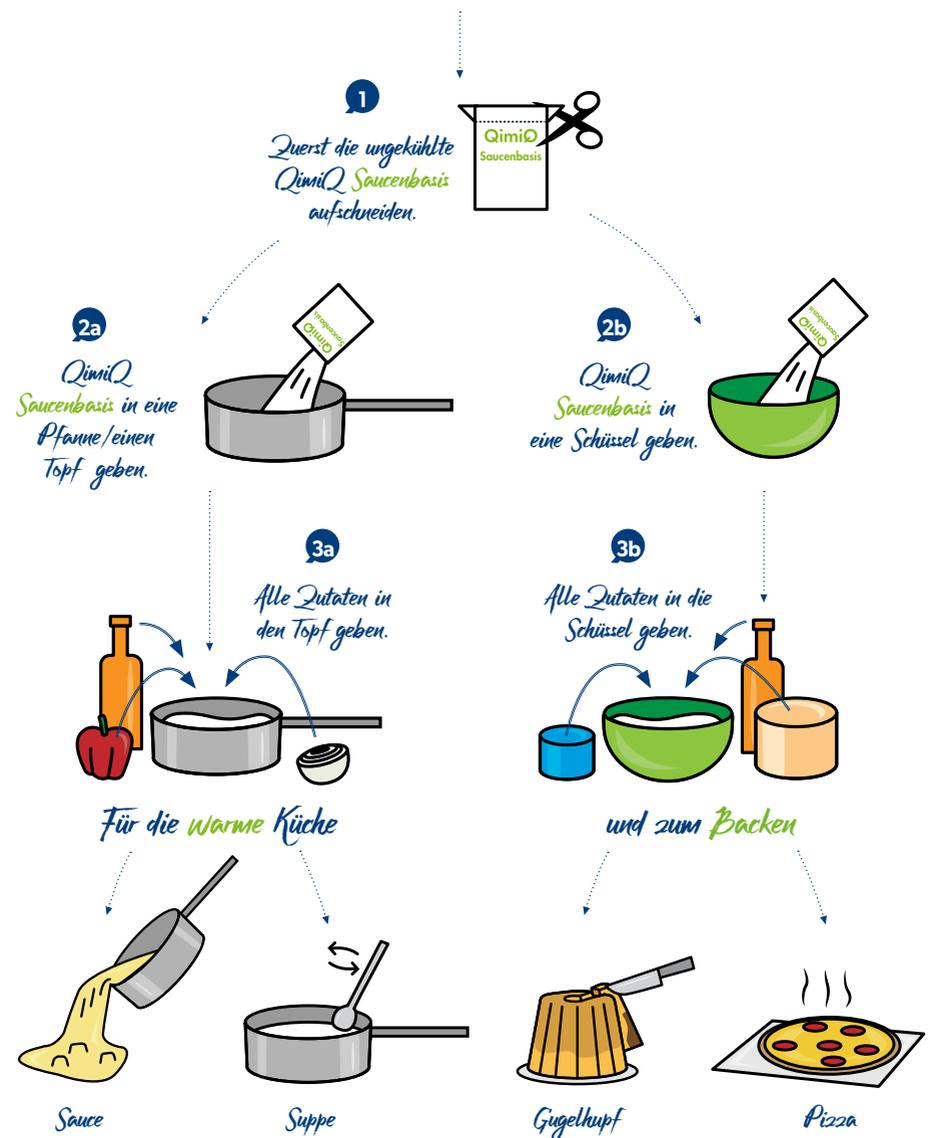


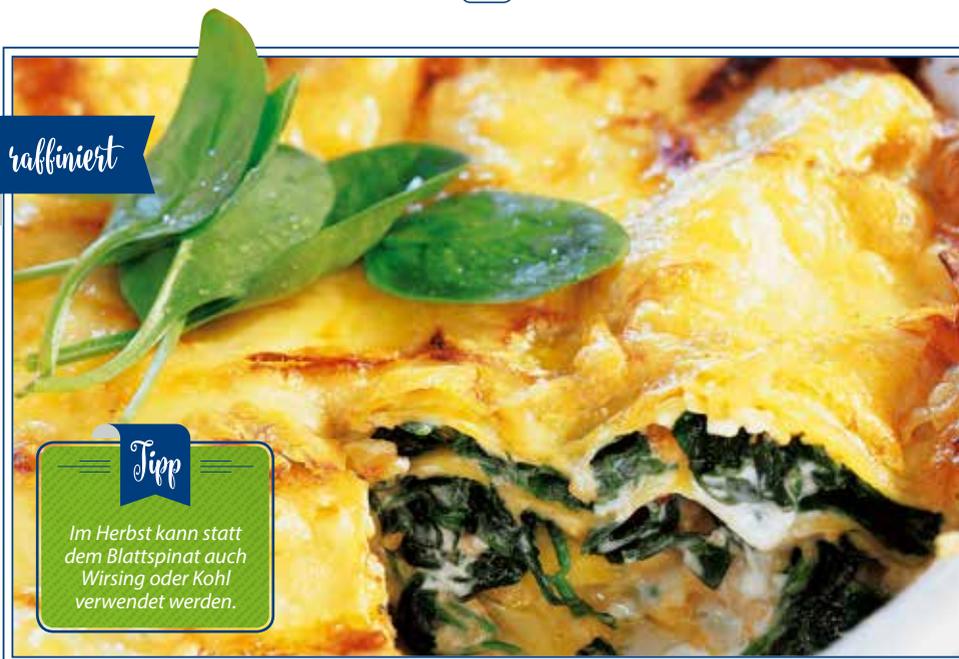
HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

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





raffiniert

Tipp

Im Herbst kann statt dem Blattspinat auch Wirsing oder Kohl verwendet werden.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



SPINATLASAGNE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 500 g QimiQ Saucenbasis | Salz und Pfeffer |
| 1 Zwiebel, fein gehackt | 200 g Frischkäse |
| 2 Knoblauchzehen, fein gehackt | Muskatnuss |
| 1 EL Butter | 200 g Lasagneblätter |
| 1 kg Blattspinat, tiefgekühlt | 150 g Emmentaler, gerieben |
| | Butter, für die Form |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Blattspinat auspressen und dazugeben. Abschmecken und 3 Minuten dünsten.
3. QimiQ Saucenbasis mit dem Frischkäse glatt rühren, abschmecken und den Blattspinat dazumischen.
4. Mischung abwechselnd mit den Lasagneblättern in eine befettete Auflaufform schichten, mit der Spinatmischung abschließen und den geriebenen Emmentaler darüber streuen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.

MIT FETA UND SPINAT GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 2 Pkg. Blätterteig | 2 Eier, zum Bestreichen |
|---------------------------|--------------------------------|

FÜR DIE FÜLLUNG

- | | |
|---|--|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 80 g getrocknete Tomaten, gehackt |
| 1 rote Zwiebel, fein geschnitten | 60 g Pinienkerne, geröstet |
| 60 g Butter | Salz |
| 400 g Feta, gewürfelt | Pfeffer schwarz, frisch gemahlen |
| 180 g Blattspinat, blanchiert, gehackt | 1 Ei, zum Bestreichen |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung: Zwiebel in Butter anschwitzen und die restlichen Zutaten dazumischen. 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.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



Partysnack

Tipp

Statt Spinat kann auch Rucola verwendet werden.



italienisch

Tipp

Mit Rosmarin
verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



25 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
mittel



TOMATEN FOCACCIA

ZUTATEN FÜR 2 STÜCK

250 g	QimiQ Saucenbasis	125 ml	Wasser, lauwarm
500 g	Mehl, glatt	1 Würfel	frischer Germ
15 g	Salz		Olivenöl, zum Bestreichen
150 g	Frühstücksspeck, klein gewürfelt		Meersalz, grob
30 ml	Pflanzenöl	10	Kirschtomaten, halbiert

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Salz vermischen.
2. Speck in heißem Öl knusprig braten, Wasser und QimiQ Saucenbasis dazugeben. Germ in der lauwarmen Speckmischung auflösen und zum Mehl geben. Gut durchkneten.
3. Backofen auf 180–190 °C (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
4. Teig halbieren. 2 Kugeln formen und ausrollen, sodass der Teig ca. 1–2 cm hoch ist. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen bei 50 °C ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Mit dem Daumen mehrere Mulden hineindrücken, etwas Olivenöl darauf verteilen und mit groben Meersalz bestreuen.
6. Zum Schluss die Kirschtomaten in die Mulden drücken und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

FASCHIERTE LAIBCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Saucenbasis	2 EL	Tomatenketchup
1 kg	Faschiertes, gemischt	3 EL	Senf
3	Eier		Salz
2	Zwiebeln, fein geschnitten		schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 kleiner Bund	Petersilie, fein gehackt		Pflanzenöl, zum Braten
1	Knoblauchzehe, fein gehackt		

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Masse zu Laibchen formen und in heißem Öl beidseitig braten.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Brösel notwendig



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit Kartoffelwedges
oder Kartoffelpüree
servieren.



all time favourite



SCHOKOLADEFONDUE VOM GRILL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 100 g** Milkschokolade, gehackt
- 100 g** dunkle Schokolade
40-60 % Kakaoanteil, gehackt
- 1 EL** Zucker
- 1 EL** Grand Marnier
frische Früchtemischung
der Saison

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, Schokolade, Zucker und Grand Marnier in eine feuerfeste Aluminiumschale geben und zugedeckt 10 Minuten auf den Grill stellen.
2. Anschließend mit einem Löffel verrühren und mit frischen Früchten servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Statt dunkler Schokolade kann auch weiße Schokolade verwendet werden.



**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 12⁹⁰
exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN**
€ 12⁹⁰
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)



QimiQ's

~ cremige Genüsse ~





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!



12 OREO®-EISCREME



9 SCHINKENMOUSSE



14 SCHOKOLADE-MOUSSE-TARTE

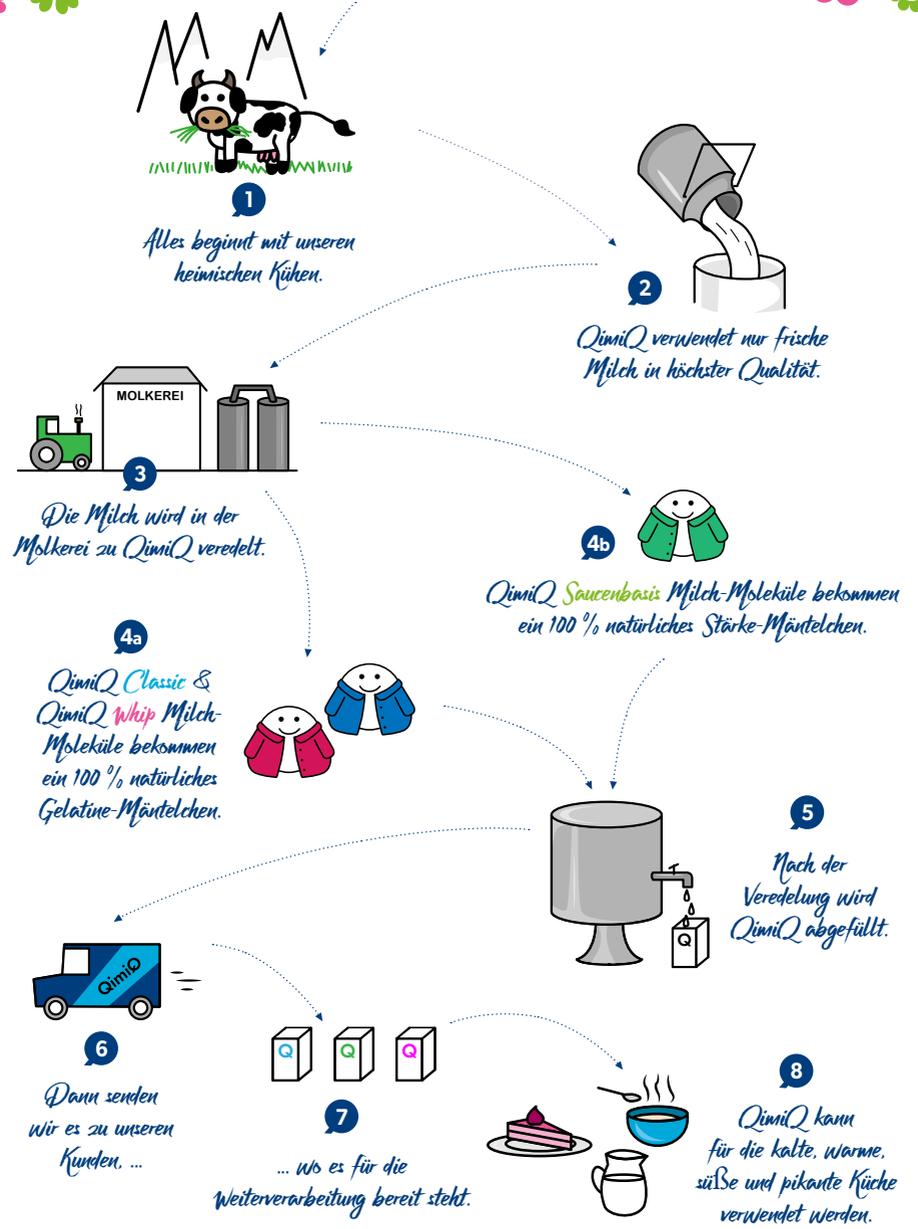
~ Inhalt ~

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

- 6 QimiQ Whip
- 7 Wie verwende ich QimiQ Whip?
- 8 Avocadomousse
- 9 Schinkenmousse
- 10 Himbeer-Joghurt-Torte

- 12 Oreo®-Eiscreme
- 13 Waffeln am Stiel mit Schokolade-Kokos-Creme
- 14 Schokolade-Mousse-Tarte
- 15 Schokolade-Minze-Creme
- 16 Vanilleeis
- 18 Vanille-Himbeer-Creme mit weißer Schokolade
- 19 Donauwelle

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.

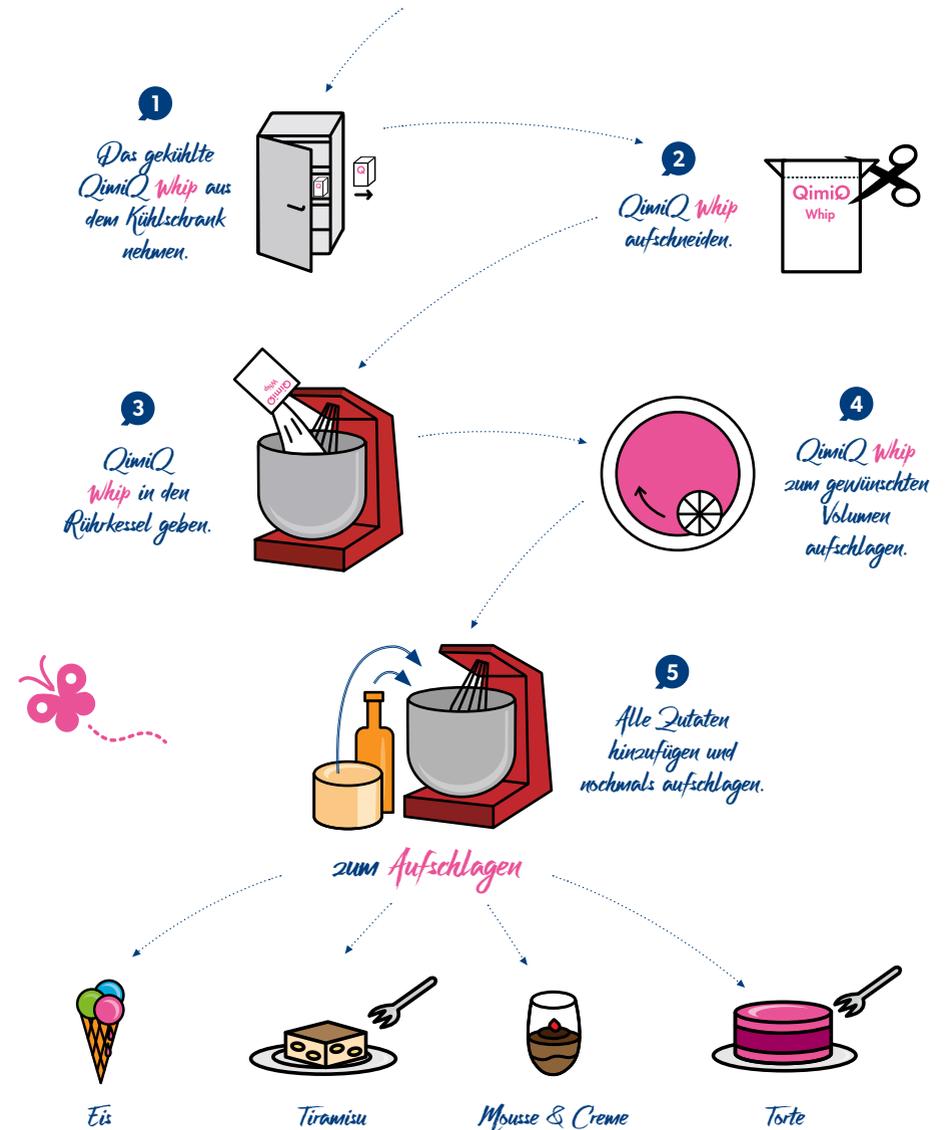
Vorteile

- 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.



SCHINKENMOUSSE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 100 ml** klare Gemüsesuppe
- 200 g** Schinken, fein gehackt
- Kren, fein gerieben
- Petersilie, fein gehackt
- Senf
- Salz
- weißer Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Gemüsesuppe und Schinken dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Kren, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

QimiQ WHIP VORTEILE

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



Tipp

Auf getoastetem Brot servieren.



Partysnack



HIMBEER- JOGHURT-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 200 g** Butterkekse, zerbrösel
- 100 g** Butter, geschmolzen
Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 100 ml** Kondensmilch 4 % Fett
- 220 g** griechischer Joghurt
- 100 g** Zucker
- 1** Limette,
fein geriebene Schale
- 2** Limetten, Saft davon

FÜR DAS TOPPING

- 200 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 300 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 400 g** Himbeerpüree
- 150 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 100 g** Mascarpone
- 100 g** Zucker
- 4 g** Vanillezucker
- 80 g** Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Boden verteilen.
3. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Himbeerpüree, Schlagobers, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Geschmolzene Butter unterziehen und das Topping auf der Torte verteilen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



QimiQ VORTEILE

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

45 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittel

Tip

Anstatt Himbeeren können auch Heidelbeeren verwendet werden.

Sommerhit



Tipp

Mit Heidelbeeren servieren.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Nur 3 Zubereitungsschritte

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

OREO®-EISCREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 100 ml Milch
- 130 g Oreo®-Kekse
- 1 Zitrone, Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Masse in einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Tiefkühlen.



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, Eier, 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 Kokosflocken untermischen.
5. Creme auf die Waffeln dressieren und servieren.



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

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

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

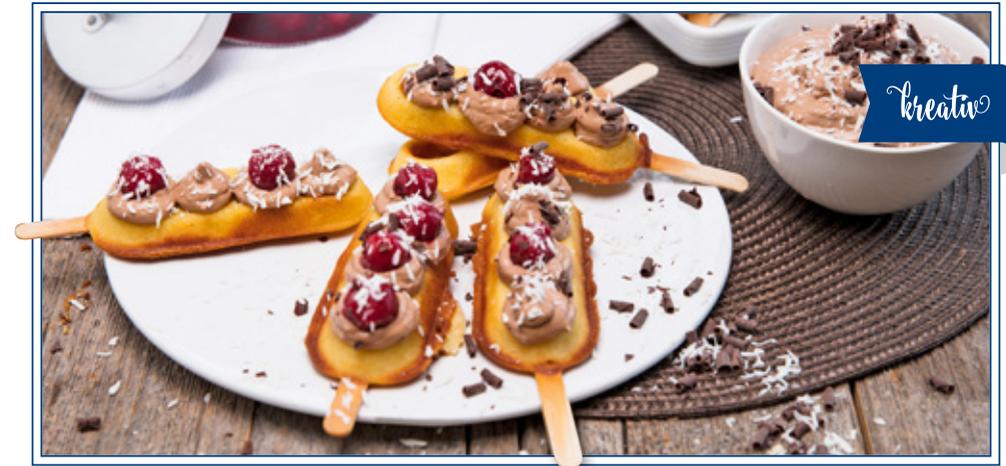
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit Kirschen servieren.



Kreativ

schokoladig



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

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



Tipp

Schokoladecreme kann mit frisch gehackter Minze verfeinert werden



SCHOKOLADE-MOUSSE-TARTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 22 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 150 g Butterkekse, zerbrösel
- 70 g Butter, geschmolzen
Butter, für die Form

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

- 250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 200 g Mascarpone
- 1 Banane
- 1 EL Kakaopulver
- 2 Eier

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

- 250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 100 g Mascarpone
- 150 g Himbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken, nach Belieben auch den Rand mit der Masse auskleiden.
3. Für die Schokoladecreme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und auf den Keksboden gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mousse auf der Tarte verteilen und mit Himbeeren dekorieren.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

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



VANILLEEIS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 250 g** QimiQ Classic Vanille, gekühlt
- 80 g** Zucker
- 100 ml** Schlagsahne 36 % Fett, flüssig
- 100 g** Mascarpone

ZUBEREITUNG

1. Gekühltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
2. In einen Kessel geben und mit den restlichen Zutaten aufschlagen.
3. Tiefkühlen.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Nur 3 Zubereitungsschritte



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Tipp
Mit frischen Erdbeeren servieren.



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.



DONAUWELLE

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN BODEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 200 g** Butter, geschmolzen
- 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, geschmolzene Butter, 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.

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Gute Standfestigkeit

QimiQ WHIP VANILLE VORTEIL

- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Flaumige und saftige Konsistenz



Tipp

Mit Kirschkompott servieren.



elegant

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 12,90
exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN**
€ 12,90
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



Lust auf
~ Sommer? ~





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





13 STAB-MIXEREIS



11 HIMBEERTARTE



16 TOMATEN FOCACCIA



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Grillkoteletts mit Knoblauchdip & Kräuterbutter
- 8 Kartoffelrolle im Schinkenmantel
- 9 Tomaten-Koriander-Mayonnaise mit Limette
- 10 Pulled Pork Burger mit Coleslaw
- 11 Himbeertarte
- 12 Vanille-Erdbeer-Schnitten
- 13 Stabmixereis
- 14 QimiQ Saucenbasis
- 15 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 16 Tomaten Focaccia
- 17 Marillenkuchen
- 18 Gebackener Kirsch-Mohn-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**



GRILLKOTELETTS MIT KNOBLAUCHDIP & 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
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 4 EL** Olivenöl
- 3** Knoblauchzehen, fein gehackt
- ½** Zitrone, Saft davon
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE GRILLKOTELETTS

- 4** Schweinekoteletts
- Salz

- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Pflanzenöl, zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuterbutter: Ungekühltes QimiQ Classic in einen Behälter geben, geschmolzene Butter dazugeben und mit einem Stabmixer gut mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einen Teller portionieren und tiefkühlen.
2. Für den Knoblauchdip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
3. Koteletts würzen und auf beiden Seiten gut anbraten. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, aus der Pfanne/vom Grill nehmen. Die Koteletts mit Kräuterbutter und Knoblauchdip servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tip

Perfekt als Beilage eignen sich Potato Wedges und Maiskolben.



edel verfeinert



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Mit Gartensalat servieren.



KARTOFFELROLLE IM SCHINKENMANTEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 100 g Frischkäse
- 250 g Kartoffeln, geschält, gegart
- 100 g Schinken, fein gehackt
- 3 TL Kräutermischung, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- Senf

FÜR DEN SCHINKENMANTEL

- 6 Schinkenscheiben à 25 g

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter goldgelb anrösten und abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zwiebeln, Frischkäse und Gewürze dazugeben.
3. Die Hälfte der Kartoffeln pressen und zur QimiQ Masse rühren. Die andere Hälfte in Würfel schneiden und in die QimiQ Masse rühren.
4. Schinkenscheiben auf eine Klarsichtfolie legen.
5. Kartoffelmasse auf die Schinkenscheiben streichen. Mit der Klarsichtfolie einrollen und im Kühlschrank fest werden lassen.
5. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.

TOMATEN-KORIANDER-MAYONNAISE MIT LIMETTE

ZUTATEN FÜR 500 g

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Estragonsenf
- 20 g Tomatenmark
- 2 Tomaten, entkernt, klein gewürfelt
- 5 g Koriander, frisch, fein gehackt
- 1 Limetten, Saft und fein geriebene Schale
- 1 Prise Chilipulver
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Mit Kartoffel Wedges servieren.

Trend Food



Tipp

Mit Cocktail-Barbecue-Sauce servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN PULLED PORK BURGER

- 1 Pkg. Tann Pulled Pork
- 4 Hamburger-Brötchen

FÜR DEN COLESLAW

- 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. Für den Pulled Pork Burger: Pulled Pork laut Verpackungsanleitung zubereiten.
2. Für den Coleslaw: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit dem Gemüse gut vermischen und abschmecken.
3. Pulled Pork zusammen mit dem Coleslaw in Hamburger-Brötchen servieren.

HIMBEERTARTE

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 24 cm Ø

- 300 g Tante Fanny frischer süßer Mürbteig

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 2 Zitronen, Saft davon
- 1 Orange, Saft davon
- 100 g Staubzucker
- 3 Eier
- 2 Eigelb

- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker

FÜR DIE GARNITUR

- 300 g Himbeeren
- 2 EL Kandiszucker
- Minze

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mürbteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, in eine befettete Tarteform legen und gut andrücken.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zitronensaft, Orangensaft, Staubzucker, Eier, Eigelb, Salz und Vanillezucker dazumischen. Masse auf den Teigboden gießen.
4. Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, bis die Masse stockt. Auskühlen lassen.
5. Ausgekühlte Tarte mit gewaschenen und getrockneten Himbeeren belegen.
6. Für die Garnitur: Kandiszucker und einige Blätter Minze in einem Mixer fein mixen und auf der Tarte verteilen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



fruchtig



Tipp

Statt Himbeeren kann auch anderes Obst (je nach Saison) verwendet werden.

Sommergenuss



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.



VANILLE-ERDBEER-SCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN BISCUITBODEN

- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 130 g Zucker
- 6 Eigelb
- 120 g Mehl, glatt

FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 300 g Erdbeeren, püriert
- 150 g Erdbeermarmelade
- 100 g Staubzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

- 250 g Erdbeeren, blättrig geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden Eiweiß mit Salz und Zucker schlagen, bis die Masse fest ist.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
6. Pürierte Erdbeeren, Erdbeermarmelade, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen.
7. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
8. Creme auf dem Biskuitteig verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Erdbeeren dekorieren.

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

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



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur 1 Zubereitungsschritt



Sommerhit

Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet 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.

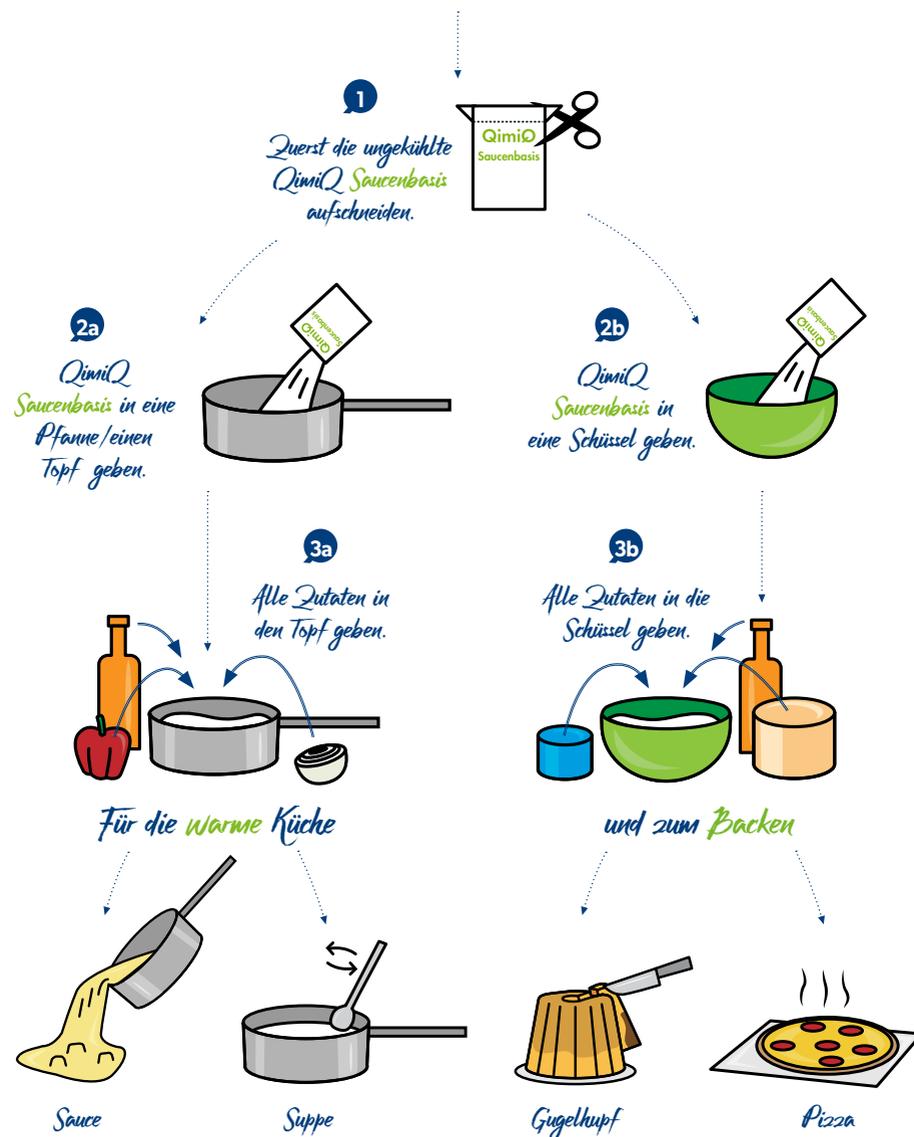
Vorteile

- 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





italienisch

Tipp

Mit Rosmarin
verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



TOMATEN FOCACCIA

ZUTATEN FÜR 2 STÜCK

250 g	QimiQ Saucenbasis	125 ml	Wasser, lauwarm
500 g	Mehl, glatt	1 Würfel	frischer Germ
15 g	Salz		Olivenöl, zum Bestreichen
150 g	Frühstücksspeck, klein gewürfelt		Meersalz, grob
30 ml	Pflanzenöl	10	Kirschtomaten, halbiert

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Salz vermischen.
2. Speck in heißem Öl knusprig braten, Wasser und QimiQ Saucenbasis dazugeben. Germ in der lauwarmen Speckmischung auflösen und zum Mehl geben. Gut durchkneten.
3. Backofen auf 180–190 °C (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
4. Teig halbieren. 2 Kugeln formen und ausrollen, sodass der Teig ca. 1–2 cm hoch ist. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
5. Mit dem Daumen mehrere Mulden in den Teig drücken und die Kirschtomaten in die Mulden drücken. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40–60 Minuten gehen lassen.
6. Vor dem Backen mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

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.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



saftig

Tipp

Geht auch mit
Zwetschken!

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

GEBACKENER KIRSCH-MOHN-KUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

- 400 g** Kirschen, entkernt
- 1 Pkg.** frischer süßer Mürbteig Tante Fanny

FÜR DIE MOHNFÜLLUNG

- 100 g** QimiQ Saucenbasis
- 100 g** Butter, geschmolzen
- 180 g** Zucker
- 2** Eier
- 200 g** Mohn
- 50 g** Mandeln, gemahlen
- 1 Msp.** Zimt, gemahlen
- 1 TL** Backpulver
- 2 TL** Zitronenschale
- 2** Prisen Salz

FÜR DIE FRISCH-KÄSEFÜLLUNG

- 150 g** QimiQ Saucenbasis
- 60 g** Butter, zerlassen
- 120 g** Zucker
- 360 g** Frischkäse
- 4** Eier
- 40 g** Mehl
- 2 Pkg.** Vanillezucker
- 2 TL** Zitronenschale
- 100 g** Marzipan

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig in eine vorbereitete Tortenform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Für die Mohnfüllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
4. Für die Frischkäsefüllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
5. In die ausgelegte Tortenform zuerst die Mohnfüllung einfüllen, die entkernten Kirschen darauf verteilen und dann die Frischkäsefüllung darauf verteilen.
6. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.



**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 12⁹⁰
exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN**
€ 12⁹⁰
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's

~ all-time favourites ~





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 FORELLENFILETS MIT RAHMGURKENSALAT



9 STEIRISCHES APFELTIRAMISU



16 GRATINIERTER BROKKOLI-FLAMMKUCHEN



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Forellenfilets mit Rahm-Gurken-Salat
- 8 Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat
- 9 Steirisches Apfeltiramisu
- 10 Vanillecremeschnitten
- 11 Kinder Milchschnitten
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Kürbiscremesuppe
- 16 Gratinierter Brokkoli-Flammkuchen
- 17 Champignon-Rahm-Schnitzel
- 18 Zwetschkenkuchen
- 19 Marmorkuchen

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



FORELLENFILETS MIT RAHM-GURKEN-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN RAHM-GURKEN-SALAT

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 6 EL** Pflanzenöl
- 180 g** Sauerrahm 15 % Fett
- 2** Gurken, geschält, in Scheiben geschnitten
- 6 EL** Apfelessig
- 1 kleiner Bund** Dill
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE FORELLENFILETS

- 8** Forellenfilets
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl, zum Braten

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Statt Apfelessig kann auch weißer Balsamico-Essig verwendet werden.



ZUBEREITUNG

1. Für den Rahm-Gurken-Salat: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und das Öl langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
3. Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite langsam in heißem Olivenöl braten.
4. Forellenfilets mit Rahm-Gurken-Salat servieren.



leichter Genuss



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
- 2 EL 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
- ½ Zitrone, Saft davon
- 100 g Essiggurken, fein geschnitten
- 1 kleiner Petersilie, fein gehackt
- 1 Bund 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 Hühnerbrustfilets und Hühnerkeulen abziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren und in heißem Öl herausbacken.
4. Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat servieren.

STEIRISCHES APFELTIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE APFELCREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 180 g Apfelmus, Konserve
- 80 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 TL Zitronensaft
- 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, Zimt und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes 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.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



frisch, saftig, steirisch

Tipp

Kleine Apfelwürfel unter die Creme mischen.

raffiniert



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkohol- und säurestabil

QimiQ WHIP VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres, echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit Fondant glasieren.

VANILLECREMESCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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

ZUBEREITUNG

1. Teig 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.
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.



KINDER MILCHSCHNITTEN

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 (175 g)
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 halbieren.
5. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Frischkäse, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
6. Eine Biskuihälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.



für Groß und Klein



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.

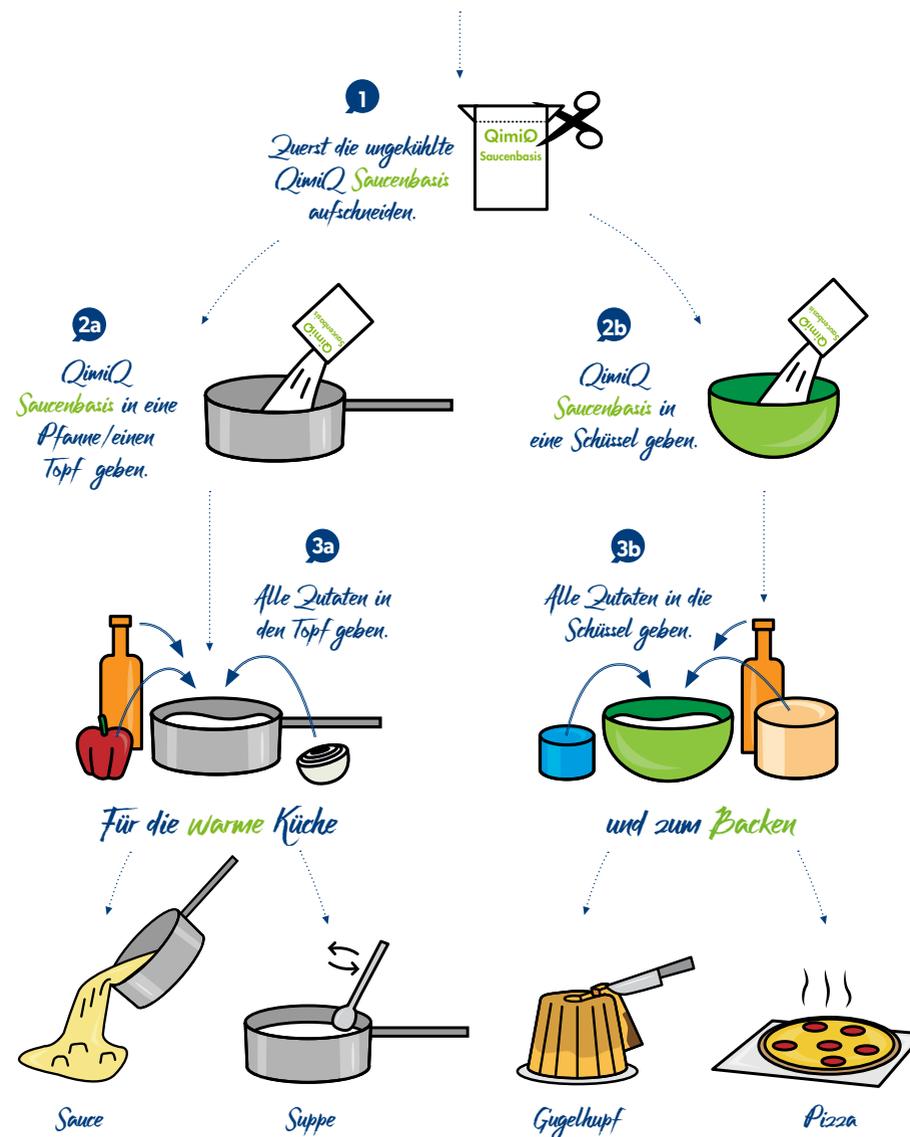
Vorteile

- 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





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.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Party-Snack



Tipp

Flammkuchen mit frischen Kräutern garnieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



GRATINIERTER BROKKOLI-FLAMMKUCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 160 g** Frischkäse
- 50 g** Walnüsse, grob gehackt
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, gerieben
- 260 g** Tante Fanny frischer Flammkuchenteig
- 250 g** Brokkoliröschen, gekocht
- 80 g** Champignons, geviertelt
- 100 g** Kirschtomaten, geviertelt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Gratiniermasse: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Walnüsse und Gewürze gut verrühren.
3. Flammkuchenteig etwas ausrollen und mit einem Drittel der Gratiniermasse bestreichen. Mit Brokkoli und Champignons belegen, die Tomaten darauf verteilen. Mit der restlichen Gratiniermasse bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

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

FÜR DIE CHAMPIGNON-RAHM-SAUCE

- 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

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



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.

würzig-rahmig



Klassiker



Tipp

Geht auch mit
Marillen!

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



ZWETSCHKENKUCHEN

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
- 600 g** Zwetschken, halbiert, entkernt

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 heben.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Zwetschkenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

MARMORKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) 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 eine befettete und bezuckerte Form füllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40-45 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Kein Schaumig-schlagen der Butter notwendig



Tipp

Mit Schokoladeglasur
überziehen.

wie bei Oma

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN
€ 12⁹⁰**

exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN
€ 12⁹⁰**

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's

~ festliche Rezepte ~





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



9 WEIHNACHTLICHER APFEL-SPEKULATIUS-CHEESECAKE



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Remouladen-Dip-Sauce
- 8 Rum-Kokos-Kugeln
- 9 Weihnachtlicher Apfel-Spekulatius-Cheesecake
- 10 Weihnachtlicher Vanille-Cheesecake
- 11 Eierlikör

- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Karotten-Ingwer-Rahmsuppe
- 15 Champignon-Rahmschnitzel
- 16 Quiche Lorraine
- 17 Weihnachtlicher Fruchtkuchen
- 18 Crème Brûlée mit weihnachtlichen Aromen



19 CRÈME BRÛLÉE MIT WEIHNACHTLICHEN AROMEN



15 CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL

QimiQ CLASSIC



Für die süße & pikante Küche



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

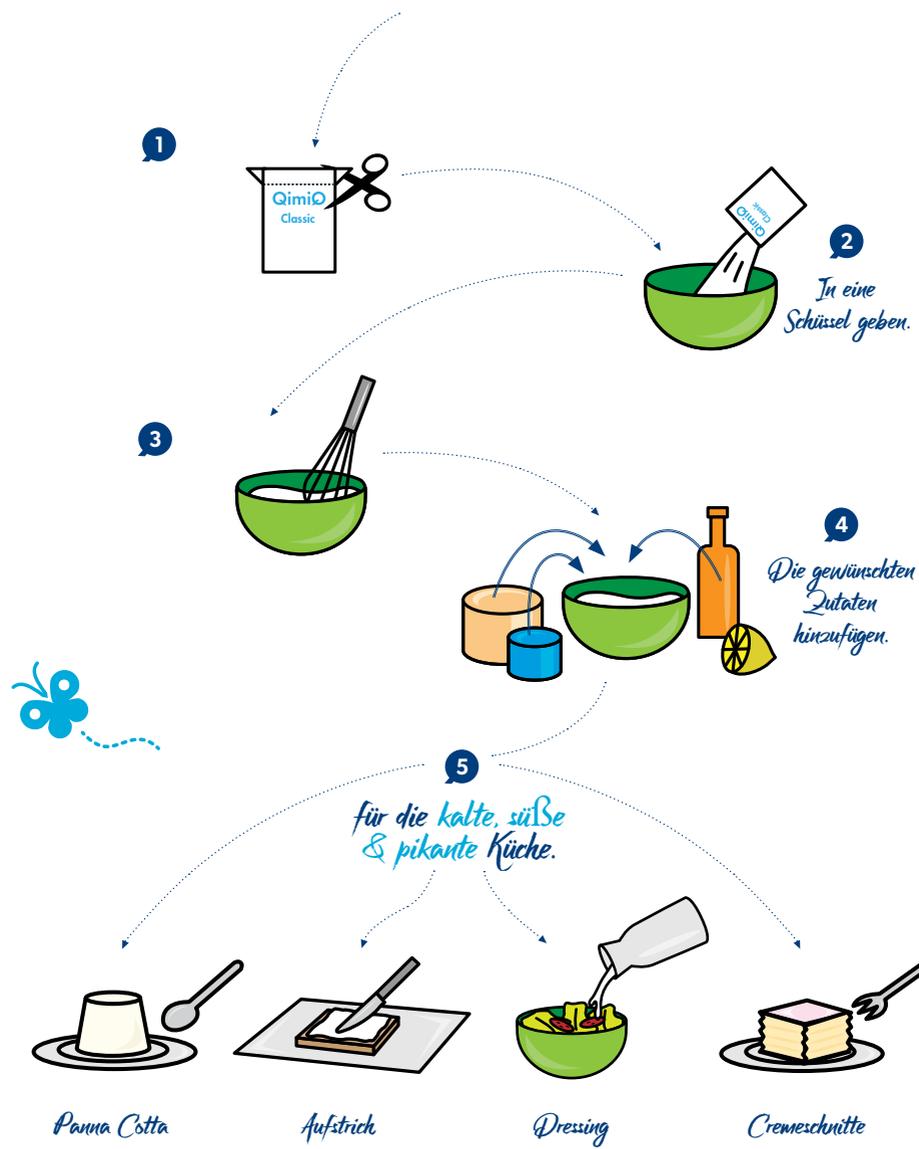
Einfach, gelingsicher und weltweit einzigartig. QimiQ Classic eignet sich perfekt für die kalte süße und pikante Küche. Mit dem natürlichen Sahneprodukt gelingen Dressings, Dips, Terrinen, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen garantiert. QimiQ Classic besteht aus 99 % österreichischer Sahne (15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



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 Estragonsenf

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 Bund Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



ZUBEREITUNG

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



sehr schmackhaft

Tipp
Mit abgeriebener Zitronenschale verfeinern.

köstlich



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Kann mit etwas Zimt oder Orangenschale verfeinert werden.

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.

WEIHNACHTLICHER APFEL-SPEKULATIUS-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

- 2 Strudelteigblätter

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 350 g Frischkäse
- 120 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 20 g Maisstärke
- 3 Eier
- 2 Msp. Zimt

FÜR DAS TOPPING

- 50 g Walnüsse, grob gehackt
- 30 g Cranberries, getrocknet
- 50 g Spekulatiuskekse, in Stücke gebrochen
- 2 Äpfel, geschält, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen.
2. Strudelteigblätter übereinander in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Für das Topping: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
5. Füllung in die vorbereitete Kastenform gießen und das Topping darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen und vor dem Servieren mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



raffiniert

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Kann auch mit QimiQ Classic Vanille zubereitet werden.



festlich



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.



WEIHNACHTLICHER VANILLE-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 150 g Spekulatiuskekse, zerbrösel
- 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 geschmolzener 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 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.

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.

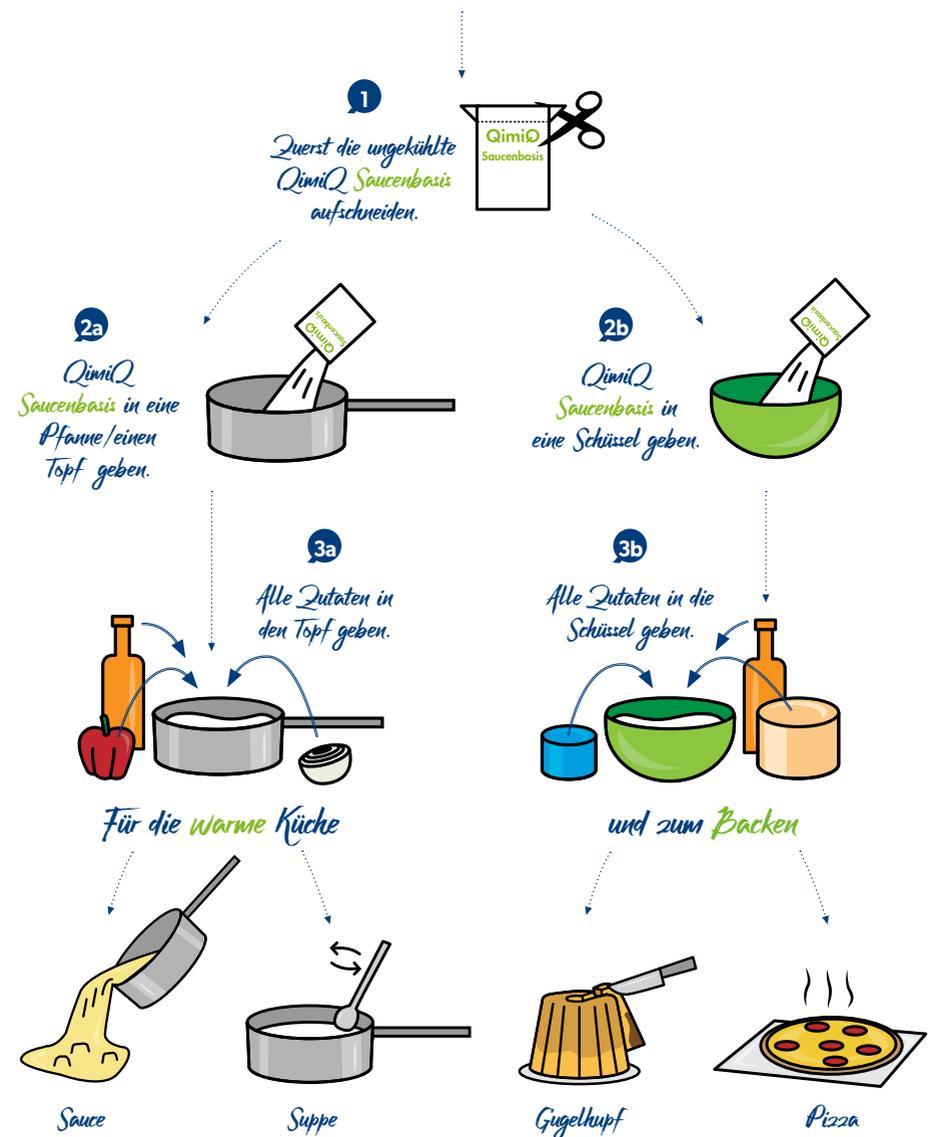
Vorteile

- 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



keine Schärfe



Tipp

Suppe mit frisch gehacktem Koriander servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

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

CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Schweineschnitzel à 160 g	1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz und Pfeffer	60 g Butter
Pflanzenöl, zum Anbraten	250 g Champignons, blättrig geschnitten
	150 ml Weißwein
	Salz und Pfeffer
	1 kleiner Bund Petersilie, fein gehackt

FÜR DIE CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

250 g QimiQ Saucenbasis
1 Zwiebel, fein geschnitten

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.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



Tipp

Statt Champignons können auch andere Pilze verwendet werden.

würzig-rahmig





keine Würze

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt trocken
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



Tipp

Statt Bergkäse kann auch Blauschimmelkäse verwendet werden.



QUICHE LORRAINE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN, 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

200 g Mehl, glatt
100 g Butter
1 Ei

2 EL Wasser, kalt
 Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Saucenbasis
3 Zwiebeln, fein gehackt
200 g Speck, durchwachsen, fein gehackt
1 Stange Lauch, fein geschnitten
1 rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten

60 g Butter
4 Eier
 Salz und Pfeffer
 Oregano, fein gehackt
100 g Bergkäse 45% Fett, fein gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen. Teig rund ausrollen, in eine befettete Tortenform geben und einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.
2. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für die Füllung: Zwiebeln, Speck, Lauch und Paprika in Butter anbraten und auf dem Teig verteilen.
4. QimiQ Saucenbasis mit Eiern und Gewürzen gut vermischen und über das Gemüse gießen.
5. Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

WEIHNACHTLICHER FRUCHTKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

250 g QimiQ Saucenbasis
100 g Mandeln, gemahlen
4 Eier
4 cl Rum
150 g kandierte Früchte
2 Msp. Zimt
230 g Mehl
2 Msp. Natron

60 g Rosinen
100 g Walnüsse, gehackt
100 g Marzipan, gerieben
½ Pkg. Backpulver
220 g Butter, geschmolzen
190 g brauner Zucker
 Butter, für die Form

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



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.



Tipp

Mit Lebkuchengewürz verfeinern.





QimiQ
SAUCENBASIS
VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit braunem Zucker karamellisieren.

CRÈME BRÛLÉE MIT WEIHNACHTLICHEN AROMEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 1 Msp. Zimt, gemahlen |
| 130 ml Milch | 2 Msp. Lebkuchengewürz |
| 130 ml Schlagobers, 36 % Fett | 1 Orange, fein geriebene Schale |
| 4 Eigelb | 2 cl Amaretto |
| 90 g Zucker | |
| 1 Pkg. Vanillezucker | |

ZUBEREITUNG

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



**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



Das große QimiQ Backbuch

JETZT BESTELLEN
€12⁹⁰
exkl. Versand



Das QimiQ 1x1 Kochbuch

JETZT BESTELLEN
€12⁹⁰
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

YouTube /MyQimiQChef