QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

QimiQ

~ Muttertags-Highlights ~

www.QimiQ.com

QimiQ

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!

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

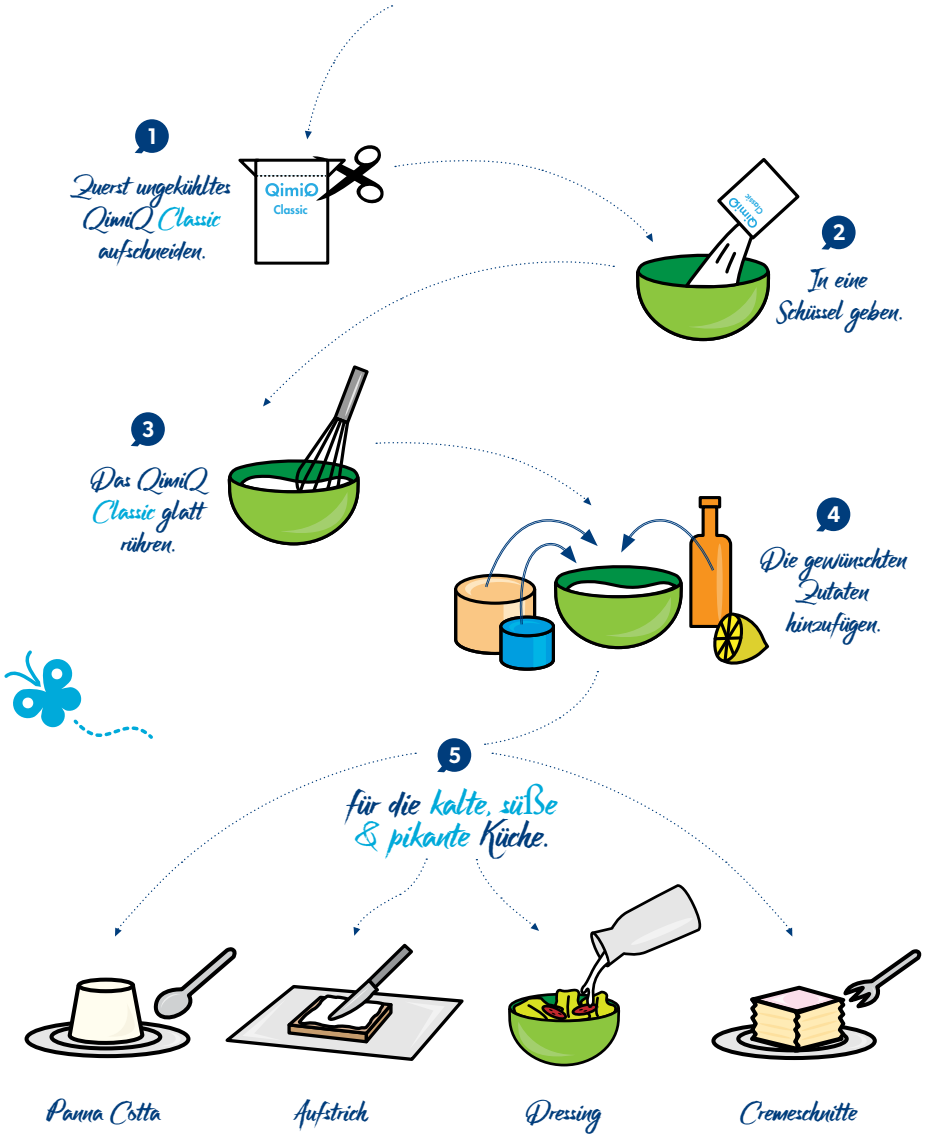
HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

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** 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.

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

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

1. Schokolade-Tortenboden laut Rezept zubereiten, auskühlen lassen und in 3 Lagen schneiden.
2. Für die dunkle Schokoladecreme: QimiQ Classic in einem Topf schmelzen und etwas auskühlen lassen.
3. Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen, geschmolzene Schokolade und Kakaopulver dazugeben und nochmal schaumig schlagen. Lauwarmes QimiQ Classic und Grand Marnier unterziehen.
4. Für die weiße Schokoladecreme: QimiQ Classic in einem Topf schmelzen und etwas auskühlen lassen.
5. Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen, geschmolzene Schokolade und Eierlikör dazugeben und nochmals schaumig schlagen. Lauwarmes QimiQ Classic und Orangenschale unterziehen.
6. 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.
7. Torte mit der restlichen dunklen Schokoladecreme bestreichen, die weiße Schokoladecreme in einen Spritzbeutel füllen und damit ein Herz auf die Oberfläche dressieren.
8. 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 Marzipandekor dekorieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

1	Biskuitboden

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g	Magertopfen
100 g	Zucker
½	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

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g	Naturjoghurt
80 g	Zucker
½	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 SAUCENBASIS

Für die warme Küche und zum Backen

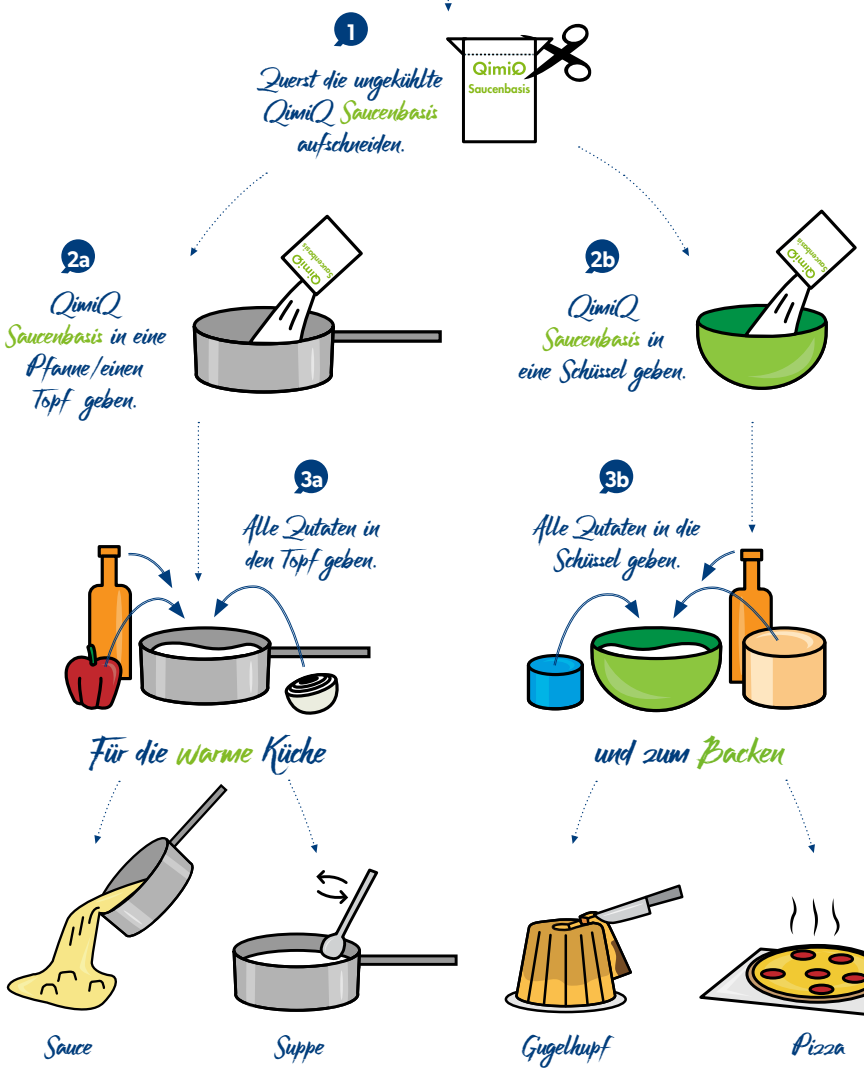
HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

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



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

25 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

SPINATLASAGNE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- **500 g** QimiQ Saucenbasis
- **1** Zwiebel, fein gehackt
- **2** Knoblauchzehen, fein gehackt
- **1 EL** Butter
- **1 kg** Blattspinat, tiefgekühlt
- Salz und Pfeffer
- **200 g** Frischkäse
- Muskatnuss
- **200 g** Lasagneblätter
- **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
- **1** rote Zwiebel, fein geschnitten
- **60 g** Butter
- **400 g** Feta, gewürfelt
- **180 g** Blattspinat, blanchiert, gehackt
- **80 g** getrocknete Tomaten, gehackt
- **60 g** Pinienkerne, geröstet
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- **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

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

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
500 g	Mehl, glatt
15 g	Salz
150 g	Frühstücksspeck, klein gewürfelt
30 ml	Pflanzenöl
125 ml	Wasser, lauwarm
1 Würfel	frischer Germ
	Olivenöl, zum Bestreichen
	Meersalz, grob
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
1 kg	Faschiertes, gemischt
3	Eier
2	Zwiebeln, fein geschnitten
1 kleiner Bund	Petersilie, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
2 EL	Tomatenketchup
3 EL	Senf
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Pflanzenöl, zum Braten

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Brösel notwendig

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNG

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

Tipp

Mit Kartoffelwedges oder Kartoffelpüree servieren.

SCHOKOLADEFONDUE VOM GRILL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis
100 g	Milchschokolade, 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
€ 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 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld YouTube /MyQimiQChef