



Was ist QimiQ.?







2 Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.



Es kann für die kalte Küche
(z. B. Panna Cotta).



... für die warme Küche (z. B. Suppe),



5 ... f
ür die s
ü
ße K
ü
che (z. B. Kuchen),



... und die pikante K

üche (z. B.

Sandwich) verwendet werden.



Mit QimiQ gelingt es immer!

Inhalt

- 2 Editorial
- 3 Was ist QimiQ?
- 4 QimiQ Classic
- 5 THUNFISCHAUFSTRICH
- 7 TIRAMISU
- 9 BAILEYS®-CREME-TORTE
- VANILLE-CREMESCHNITTEN
- 13 VANILLE-CHEESECAKE
- QimiQ Sahne-Basis
- GEMÜSERAHM-SPAGHETTI
- 17 BLITZLASAGNE
- 18 SCHOKO-GUGELHUPF





THUNFISCHAUFSTRICH



4





leicht

15

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

180 g Thunfisch Konserve in Öl

1 Rote Paprikaschote, klein gewürfelt

50 g Sauerrahm 15 % Fett

1 EL Petersilie, fein gehackt Salz und Pfeffer

½ Zitrone, Saft davon

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

Tipp:

Mit frisch geriebenen Kren servieren.









TIRAMISU



10

SCHWIFRIGKFITSGRAD



leicht

15





ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 22 cm Ø

Schlagobers 36 %

Fett, geschlagen

EÜR DIE CREME

OR DIE CREME	
250 g	QimiQ Classic,
	ungekühlt
125 g	Mascarpone
125 ml	Milch
1 EL	Löskaffeepulver
80 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
2 FI	Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

200 ml	Espresso, lauwarm
2 EL	Zucker
2 EL	Rum oder Amaretto
	Kakaopulver,
	zum Bestäuben

Biskotten

- 1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Milch, Löskaffeepulver, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
- 2. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto vermischen und die Hälfte über die Biskotten. schütten. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind Die oberste Schicht sollte immer Creme sein
- 3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

250 ml



BAILEYS®-CREME-TORTE





1 Torte











Schokolade-Tortenboden

FÜR DIF HELLE CREME 250 g QimiQ Classic, ungekühlt Mascarpone 80 a 2 EL 7ucker 6 cl Baileys® Irish Cream weiße Schokolade, 150 g geschmolzen

125 ml

Schlagobers 36 %

Fett, geschlagen

FÜR DIE DUNKLE CREME

QimiQ Classic, ungekühlt 250 a Sauerrahm 15 % Fett 100 a

60 g 7ucker 4 cl

Whisky

200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

Schokolade-Tortenboden laut Rezept zubereiten und in 3 Lagen schneiden.

- 2. Für die helle Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- 3. Mascarpone, Zucker und Bailevs® untermengen, Geschmolzene weiße Schokolade zügig dazumischen und das Schlagobers unterheben.
- 4. Für die dunkle Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- 5. Sauerrahm, Zucker und Whiskey darunter rühren. Geschmolzene Schokolade dazugeben und zügig untermengen. Zum Schluss das geschlagene Schlagobers unterheben.
- 6. Eine Lage Schokoladeboden in einen Tortenring geben und ca. 3/4 der hellen Creme darauf verteilen. Einen weiteren Schokoladeboden darauflegen und ca. 3/4 der dunklen Creme darauf verteilen. Den letzten Tortenboden darauflegen und mit der restlichen Creme dekorieren.
- 7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

TIPP: Creme mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinern.



VANILLE-CREMESCHNITTEN











ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

Zucker 80 g

Schlagobers 36 % Fett, 250 ml

geschlagen

- 1. Blätterteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
- 2. Backofen auf ca. 210 °C (Umluft) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
- 4. Creme auf eine Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der 2. Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

TIPP: Mit Fondant glasieren.



VANILLE-CHEESECAKE







1 Torte







ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

150 g Butterkekse, zerbröselt 70 g Butter, geschmolzen Butter, für die Form

FÜR DIF FÜLLUNG

QimiQ Classic Vanille, 500 q ungekühlt

Zucker 250 q

Vanillezucker 20 g 45 g Maisstärke 700 q Frischkäse

200 g Naturjoghurt

Fier

Zitronen, Saft und fein geriebene Schale

- 1. Backofen auf 105 °C (Heißluft) vorheizen.
- 2. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
- 3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
- 4. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen
- 5. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.



GEMÜSE-RAHMSPAGHETTI







10

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Spaghetti

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sahne-Basis

2 EL Olivenöl

- 1 Rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 2 Karotten, in feine Streifen geschnitten

- 150 g Champignons, blättrig geschnitten
- 120 g Lauch, fein geschnitten

125 ml Weißwein

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

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

TIPP: Mit geriebenen Parmesan verfeinern.









BLITZLASAGNE











ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Lasagneblätter

100 g Mozzarella, gerieben

FÜR DIE KÄSESAUCE

500 g QimiQ Sahne-Basis

170 g Parmesan, gerieben

100 ml Milch

Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

500 g Faschiertes, gemischt

½ Zwiebel, fein geschnitten

2 Knoblauchzehen, fein gehackt Oregano, getrocknet Basilikum, getrocknet Salz und Pfeffer

1 EL Tomatenmark

125 ml Rotwein

500 g Passierte Tomaten

- Für die Käsesauce: QimiQ Sahne-Basis mit Parmesan und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- 3. Während die Fleischsauce kocht, den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine Auflaufform (ca. 30×20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen.
- 5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
- 6. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5-10 Minuten überbacken.

TIPP: Mit frisch gehacktem Basilikum servieren.



SCHOKO-GUGELHUPF







1 Gugelhupf

leicht

25

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

250 g QimiQ Sahne-Basis

220 g Butter, geschmolzen

5 Eigelb

1 Pkg. Vanillezucker

Eiweiß

220 g Zucker

1 Prise Salz

½ Pkg. Backpulver

250 g Mehl, glatt

25 g Kakaopulver Butter, für die Backform Zucker, für die Backform



- Backtemperatur: 180 °C (Umluft). QimiQ Sahne-Basis, Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
- 2. Backpulver, Mehl und Kakaopulver vermischen, zügig unter die Masse rühren und das Eiweiß unterheben.
- 3. Die Masse in eine befettete und bezuckerte Form füllen und 40-45 Minuten backen.





Bestelle einfach unter der kostenlosen Hotline AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800 oder auf **www.QimiQ.com**



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

Melde dich noch heute auf www.QimiQ.com zum kostenlosen Rezept-Newsletter an!

Folge uns auf:

f/QimiQWorld



07/2020