



~ Süße ~ KÜCHE für Profis





Der QimiQ Chef empfiehlt:

QimiQ CLASSIC

für die süße & pikante Küche

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.

QimiQ SAUCENBASIS

für die warme Küche und zum Backen

Zaubern Sie im Handumdrehen cremige Suppen, Saucen oder Übergüsse für Gratins oder Tartes. 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.

QimiQ WHIP

zum Aufschlagen

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.

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

Koch- und backstabil
Ersetzt Mehl und Stärke beim Binden
Sämige Konsistenz im Handumdrehen
Unkompliziert und gelingsicher
Schnelle und einfache Zubereitung
Glutenfrei

Echte Sahne – beste Qualität
Ersetzt Gelatine
Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen
Nicht überschlagbar
Alkohol- und säurestabil
Glutenfrei
Zeit- und Kostenersparnis



~ Inhalt ~

- 3 Der QimiQ Chef empfiehlt
- 5 Was ist QimiQ?
- 6 Beste Rohstoffe für höchsten Genuss
- 7 Wie wird QimiQ hergestellt?

- 8 QimiQ Classic
- 9 Wie verende ich QimiQ Classic?
- 10 American Cheesecake
- 10 Mascarpone-Schokolade-Tarte
- 11 Schwarzwälder Kirschtorte
- 12 Zitronentarte mit Mascarponecreme
- 13 Trauben-Joghurt-Riegel
- 13 Erdbeer-Joghurt-Torte
- 14 Vanillecremeschnitten
- 14 Vanille-Fruchtcreme-Tartelettes
- 15 Kinder-Milchschnitten
- 16 Erdbeer-Topfen-Schnitten

PIKANT

- 16 Kräuter-Frischkäse-Aufstrich
- 17 Thunfischsandwich
- 17 Pikanter Käseaufstrich

- 18 QimiQ Saucenbasis
- 19 Wie verende ich QimiQ Saucenbasis?
- 20 Butterzopf
- 20 Marmorkuchen
- 21 Eierlikör-Schokolade-Kuchen
- 21 Marillenkuchen
- 22 Weiße Schokolade-Heidelbeer-Muffins
- 23 Frischkäse-Mandel-Tarte
- 23 Glutenfreie Brownies
- 24 Zwetschkenfleck
- 24 Karottentorte
- 25 Schokolade-Cupcakes mit Heidelbeer-Topping
- 26 Rumtopf-Beeren-Cupcakes

PIKANT

- 27 Naanbrot Flämische Art
- 28 Flammkuchen
- 29 Tomaten-Focaccia

- 30 QimiQ Whip
- 31 Wie verende ich QimiQ Whip?
- 32 Karamell-Buttercreme-Torte
- 33 Kokosmousetörtchen
- 33 Malakofftorte
- 34 Topfen-Sahne-Torte
- 34 Dunkles Schokolademousse
- 35 Kardinalschnitten
- 36 Tiramisu
- 36 Vanilleschichtstrudel
- 37 Vanillecreme im Biskuitmantel
- 37 Strudelteigtörtchen mit Kaffeecreme und Amarettini
- 38 Waffeln mit Schokoladecreme
- 38 Schokoladecreme mit Bananen
- 39 Himbeer-Mohn-Torte



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.



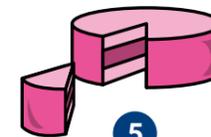
3

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



4

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



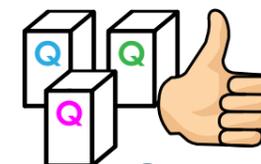
5

... für die süße Küche (z. B. Kuchen), ...



6

... und pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!

38

WAFFELN MIT SCHOKOLADECREME



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

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

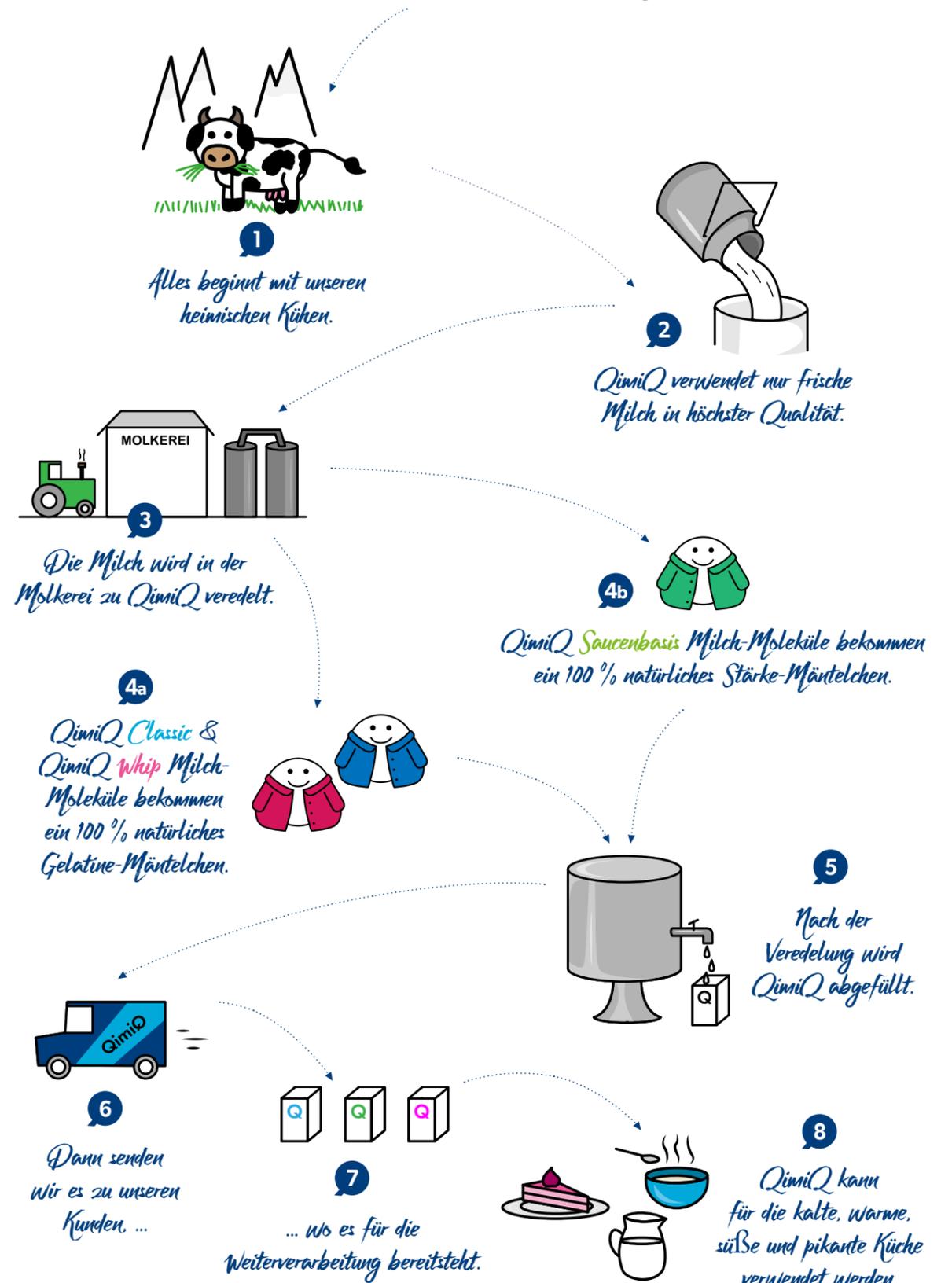
Die besten Rohstoffe und ein hohes Qualitätsbewusstsein sind die Grundlage für QimiQ, die weltweit einzigartige Sahne-Basis. Für die Herstellung der hochwertigen QimiQ Produkte wird ausschließlich frische Milch in höchster Qualität verwendet.

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

Hans Mandl
QimiQ Chef

Wie wird QimiQ hergestellt?



QimiQ CLASSIC



Für die süße & pikante Küche

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





The Classic

AMERICAN CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

150 g Butterkekse, zerbröselt	70 g Butter, geschmolzen
FÜR DIE FÜLLUNG	
500 g QimiQ Classic, ungekühlt	200 g Naturjoghurt
250 g Zucker	5 Eier
20 g Vanillezucker	2 Zitronen, Saft und fein geriebene Schale
45 g Maisstärke	
70 g Frischkäse	

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 130 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
- Für die Füllung: Alle Zutaten mit einem Stabmixer glatt mixen.
- Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
- WICHTIG:** Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.

Schokoladen-Traum



MASCARPONE-SCHOKOLADE-TARTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

150 g Butterkekse, zerbröselt	70 g Butter, geschmolzen
FÜR DIE FÜLLUNG	
250 g QimiQ Classic, ungekühlt	4 Eier
200 g Zartbitterschokolade	1 Prise Zimt
100 g Nougat	1 Orange, fein geriebene Schale
1 Pkg. Vanillezucker	
500 g Mascarpone	

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
- Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic, Schokolade und Nougat zusammen schmelzen. Restliche Zutaten dazumischen.
- Masse auf dem Keksboden verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kein Rührgerät notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



Tipp

Statt Mascarpone kann auch Frischkäse verwendet werden.

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

1 Schokolade-Tortenboden	350 g Kirschkompott, abgetropft
250 g QimiQ Classic, ungekühlt	150 g Schokoladeflocken
160 g Zucker	1 Glas Kirschkompott, abgetropft, zum Dekorieren
2 Pkg. Vanillezucker	
600 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen	

ZUBEREITUNG

- Schokolade-Tortenboden nach Rezept zubereiten.
- Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Vanillezucker dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
- Tortenboden in drei Lagen schneiden. Unteren Boden mit 1/3 der Creme bestreichen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen.
- Zweiten Tortenboden darauflegen und einen weiteren Teil der Creme darauf verteilen. Die restlichen Kirschen darauf verteilen.
- Dritten Tortenboden darauflegen und leicht andrücken. Torte mit der restlichen Creme rundherum bestreichen und mit Schokoladeflocken und Kirschen dekorieren.
- Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Sahne bleibt länger in Form
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



Tipp

Schlagobers kann mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinert werden.



SCHOKOLADE-TORTENBODEN

ZUTATEN FÜR 1 TORTE

6 Eier
180 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Maisstärke
100 g Mehl, glatt
40 g Kakaopulver
30 ml Sonnenblumenöl
Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eiermasse sieben.
- Zum Schluss das Öl begeben.
- In die Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.





ZITRONENTARTE MIT MASCARPONECREME

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 22 cm Ø

1 frischer süßer Mürbteig

FÜR DIE ZITRONENCREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 160 ml Zitronensaft
- 1 Zitrone, fein geriebene Schale
- 200 g Butter
- 120 g Zucker
- 3 Eier

FÜR DIE MASCARPONECREME

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 150 g Mascarpone
- 100 ml Schlagobers, 36% Fett
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 EL Amaretto

ZUBEREITUNG

- Mürbteig laut Rezept zubereiten und in eine Tortenform geben. Bei 170 °C ca. 10 Minuten blind backen.
- Für die Zitronencreme: Ungekühltes QimiQ Classic, Zitronensaft und -schale, Butter und Zucker zusammen aufkochen.
- Eier verquirlen, zur Masse geben und zur Rose abziehen. Leicht auskühlen lassen, auf den Mürbteig gießen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
- Für die Mascarponecreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- Mascarpone, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- Die Mascarponecreme über der Zitronencreme verteilen.
- Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ WHIP VORTEILE

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



60 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD mittel



Mit frischen Beeren und Minze dekorieren.



crunchy

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



Statt Joghurt kann auch Frischkäse verwendet werden.

TRAUBEN-JOGHURT-RIEGEL

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DEN BODEN

- 150 g Spekulatiuskekse, zerbröseln
- 90 g Butter, geschmolzen
- 40 g Haselnüsse, gehackt
- 40 g Mandeln, gehackt

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g griechischer Joghurt
- 80 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 150 g Weintrauben, rot und weiß, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

- Für den Boden: Spekulatiusbrösel mit geschmolzener Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete rechteckige Form drücken.
- Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechischen Joghurt, Zucker und Vanillezucker dazumischen. Trauben untermischen.
- Creme auf dem Boden verteilen und mit Trauben dekorieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



Fruchtgenuss

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



Creme mit frisch abgeriebener Limettenschale verfeinern.

ERDBEER-JOGHURT-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

- 1 Biskuit-Tortenboden
- 250 g Erdbeeren

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g griechischer Joghurt
- 80 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

- Biskuit Tortenboden laut Rezept zubereiten.
- Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
- Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und mit den Erdbeeren dekorieren.
- Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
- Nach Belieben mit Tortengelee glasieren.





raffiniert

VANILLECREMESCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, gekühlt
- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 1 Pkg.** Blätterteig
- 40 ml** Milch
- 80 g** Zucker
- Rum, optional

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.
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.



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

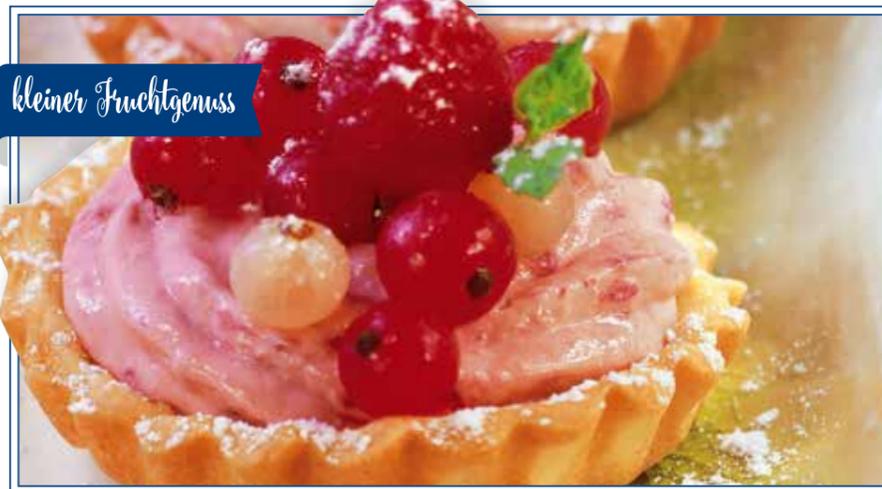
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkohol- und säurestabil

QimiQ WHIP VORTEILE

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

Tip

Mit Fondant glasieren.



kleiner Fruchtgenuss

VANILLE-FRUCHTCREME-TARTELETTES

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 1** frischer süßer Mürbteig

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 150 g** Früchte, püriert

- 50 g** Zucker
- ½** Zitrone, Saft davon
- 125 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
- Früchte, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Mürbteig laut Rezept zubereiten.
2. Mürbteig ausrollen, Tartelettes mit ca. 8 cm Ø ausstechen, backen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Pürierte Früchte, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
4. Geschlagenen Schlagobers vorsichtig unterheben.
5. Creme in die Tartelettes füllen und mit frischen Früchten dekorieren.



25 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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

Tip

Mit Kokosflocken dekorieren.

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
- 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 in 2 Lagen schneiden.
5. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Frischkäse, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
6. Eine Biskuihälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tip

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.





einfach köstlich



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Statt Topfen kann auch Frischkäse verwendet werden.

ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

1 Biskuitboden

FÜR DIE FÜLLUNG

- | | | | |
|-------|----------------------------------|--------|----------------------------------|
| 500 g | QimiQ Classic Vanille, ungekühlt | 250 g | Erdbeeren, gewürfelt |
| 250 g | Magertopfen | 125 ml | Schlagobers 36% Fett, geschlagen |
| 100 g | Zucker | | |
| ½ | Zitrone, Saft davon | | |

ZUBEREITUNG

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



für zwischendurch



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine Mayonnaise notwendig
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Statt Zitrone kann auch Limette verwendet werden.

THUNFISCHSANDWICH

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- Baguette, halbiert
Salatblätter
Kirschtomaten, geviertelt
Radieschen, blättrig geschnitten

FÜR DEN THUNFISCHAUFSTRICH

- | | |
|--------|--------------------------------|
| 500 g | QimiQ Classic, ungekühlt |
| 360 g | Thunfisch, Konserven in Öl |
| 2 | rote Paprikaschoten, gewürfelt |
| 2 Pkg. | Frischkäse |
| 2 EL | Petersilie, fein gehackt |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 | Zitrone, Saft davon |

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und das Öl vom Thunfisch langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
3. Eine Hälfte des Baguettes mit Salatblättern, Kirschtomaten und Radieschen belegen und den Thunfischaufstrich darauf verteilen. Zweite Hälfte des Baguettes daraufgeben und servieren.

PIKANT

frisch und cremig



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Längere Stehzeit auch bei Raumtemperatur
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.

KRÄUTER-FRISCHKÄSE-AUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- | | | | |
|-------|----------------------------------|----------|------------------------------------|
| 250 g | QimiQ Classic, ungekühlt | 4 EL | Schnittlauch, frisch, fein gehackt |
| 2 EL | Olivenöl | 2 kleine | Knoblauchzehen, fein gehackt |
| 500 g | Frischkäse | | Salz und Pfeffer |
| 4 EL | Petersilie, frisch, fein gehackt | | |

ZUBEREITUNG

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



PIKANT

pikant & frisch



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hebt den Eigengeschmack des Käses perfekt hervor

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Statt Bergkäse kann auch Cheddar verwendet werden.

PIKANter KÄSEAUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

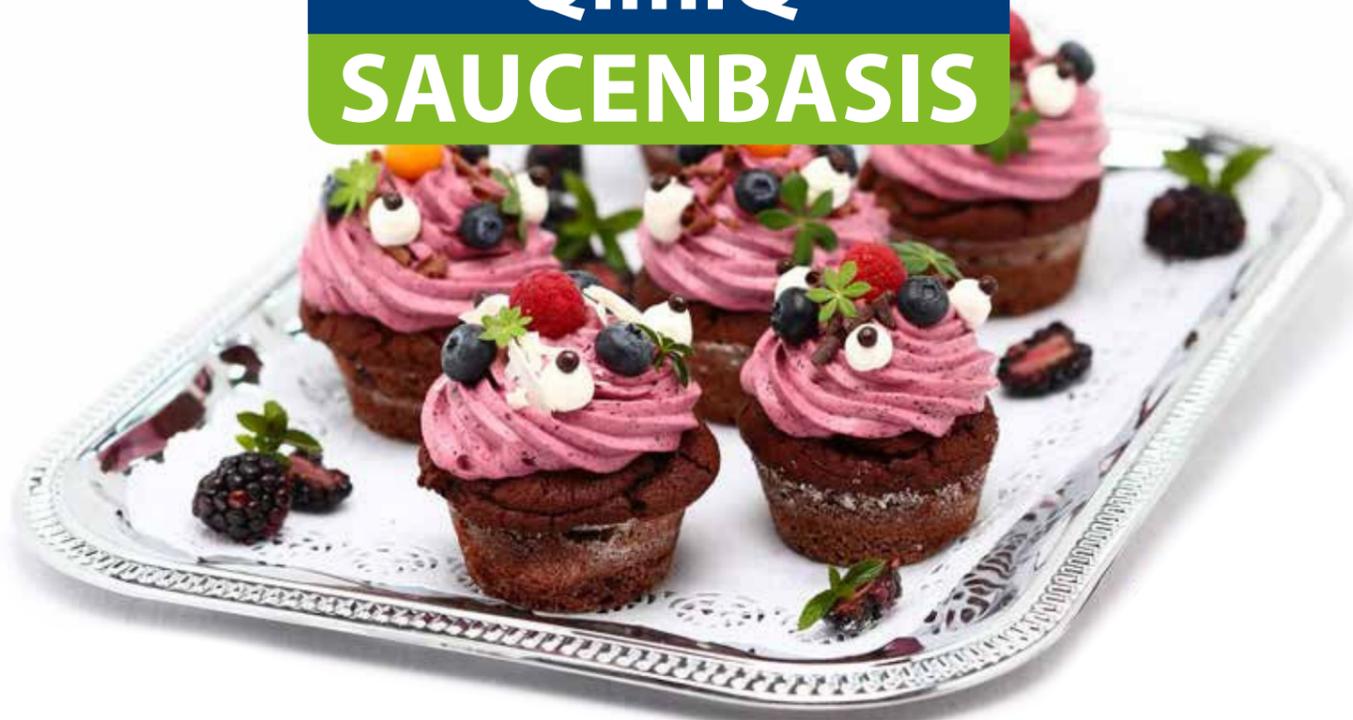
- | | | | |
|--------|---------------------------------------|---------|---|
| 250 g | QimiQ Classic, ungekühlt | 120 g | eingelegte pikante Kirschkaprika, abgetropft, klein gewürfelt |
| 2 Pkg. | Frischkäse | 1 Prise | Chilipulver |
| 80 ml | Olivenöl | | Salz |
| 200 g | Bergkäse, gerieben | | Pfeffer, schwarz, gemahlen |
| 2 | grüne Paprikaschoten, klein gewürfelt | | |

ZUBEREITUNG

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



QimiQ SAUCENBASIS



Für die warme Küche
und zum Backen

Zaubern Sie im Handumdrehen cremige Suppen, Saucen oder Übergüsse für Gratins oder Tartes. 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.

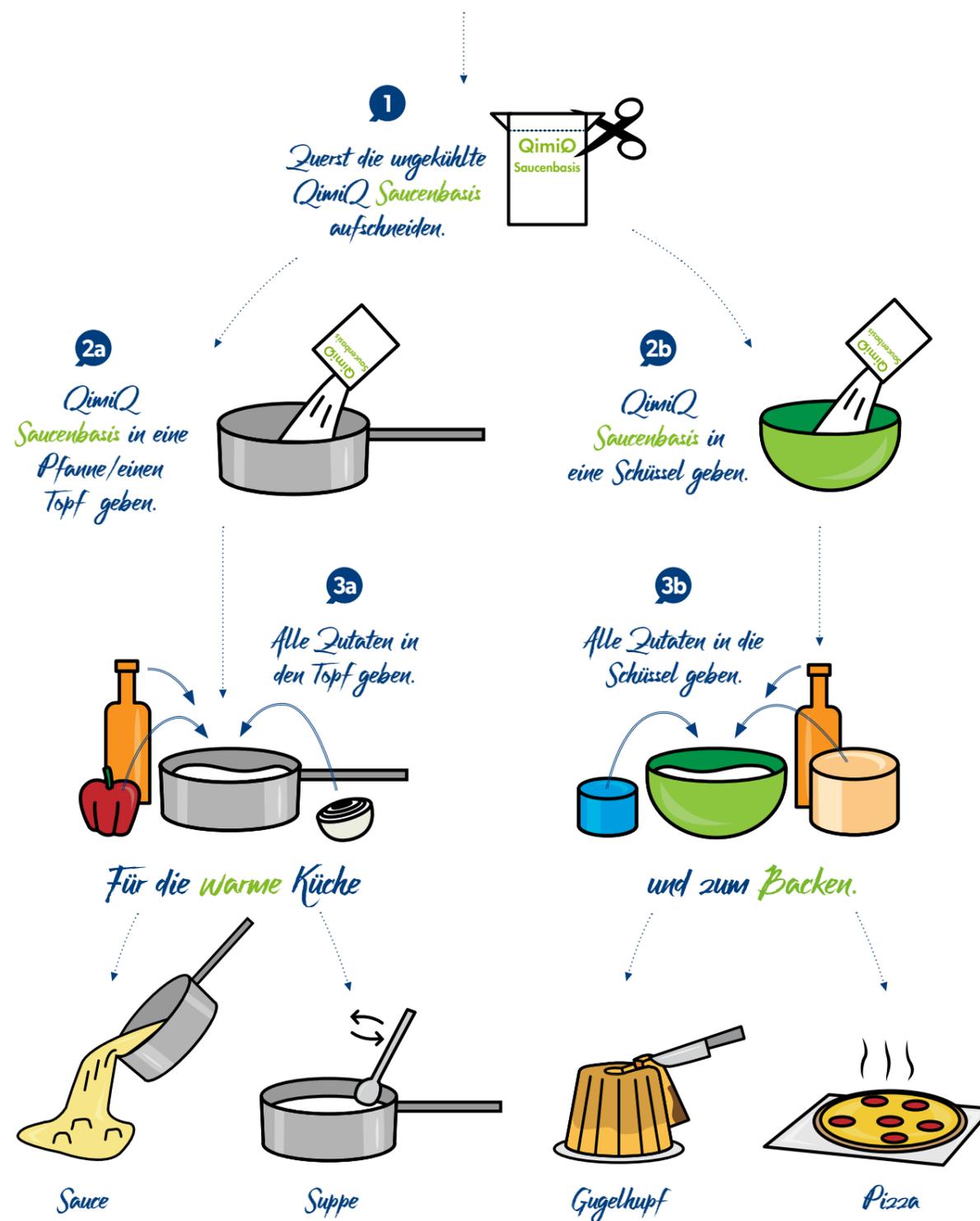
Vorteile

- 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





flaumig

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

25 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittel

Tipp

Mit Mandelblättchen dekorieren.

BUTTERZOPF

ZUTATEN FÜR 2 BUTTERZÖPFE

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

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis 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.
3. Teig zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40 Minuten gehen lassen.
4. Teig zu 3 gleich langen Strängen formen und einen schönen Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
5. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Ein Eigelb verquirlen und den Butterzopf damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25–30 Minuten backen.



klassisch

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit Schokoladeglasur überziehen.

MARMORKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

250 g QimiQ Saucenbasis	250 g Mehl, glatt
220 g Butter, geschmolzen	25 g Kakaopulver
5 Eigelb	Butter, für die Form
1 Pkg. Vanillezucker	Mehl, für die Form
5 Eiweiß	
220 g Zucker	
1 Prise Salz	
½ Pkg. Backpulver	

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) 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 die Form füllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen.



raffiniert

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Statt Sonnenblumenöl kann auch Rapsöl verwendet werden.

EIERLIKÖR-SCHOKOLADE-KUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) 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 gehackte Schokolade dazumischen.
4. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. Masse in eine befettete Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.



saftig-frisch

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kein schaumig schlagen der Butter notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung

15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Geht auch mit Zwetschen!

MARILLENKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

500 g QimiQ Saucenbasis	500 g Mehl
500 g Zucker	1 Pkg. Backpulver
2 Pkg. Vanillezucker	1 kg Marillen, halbiert, entkernt
1 Zitrone, Saft und fein geriebene Schale	
10 Eier	
500 g Butter, geschmolzen	

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, Marillenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.



WEISSE SCHOKOLADE-HEIDELBEER-MUFFINS

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

125 g QimiQ Saucenbasis	270 g Mehl
120 g Butter	½ Pkg. Backpulver
80 g weiße Schokolade	½ TL Zitronenschale, gerieben
1 Pkg. Vanillezucker	150 g Heidelbeeren, frisch oder tiefgekühlt
3 Eigelb	
3 Eiweiß	
200 g Zucker	
1 Prise Salz	

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Butter, weiße Schokolade und Vanillezucker zusammen über Wasser Dampf schmelzen.
3. Eigelb dazugeben und zügig unterrühren.
4. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
5. Mehl mit Backpulver und Zitronenschale vermengen und zur QimiQ Mischung geben. Eischnee dazugeben und alles vorsichtig vermischen.
6. Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
7. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25–30 Minuten backen.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backwaren bleiben länger frisch
- Back- und tiefkühlstabil
- Einfach und schnelle Zubereitung



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



FRISCHKÄSE-MANDEL-TARTE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBTEIG

300 g Mehl
200 g Butter, weich
100 g Zucker
1 Ei

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Saucenbasis
500 g Frischkäse
5 Eier
160 g Zucker
20 g Vanillezucker
1 Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
60 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Mehl mit Butter, Zucker und Ei zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde rasten lassen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
3. Teig dünn ausrollen, in eine Tarteform (26 cm Ø) geben und gut andrücken.
4. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale gut vermischen.
5. Die Füllung auf den Tarteboden gießen, Mandelblättchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35–40 Minuten backen.
6. Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Glutenfrei



GLUTENFREIE BROWNIES

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

250 g QimiQ Saucenbasis	600 g dunkle Schokolade 40–60 % Kakaoanteil, geschmolzen
8 Eiweiß	100 g Maisstärke
140 g Zucker	160 g Haselnüsse, ganz
16 Eigelb	
350 g Butter, geschmolzen	

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 145 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiweiß und Zucker zusammen steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis mit dem Eigelb glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen und die geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Geschlagenes Eiweiß und Maisstärke abwechselnd unterheben.
5. Browniemasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, Haselnüsse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.



Zimtgenuss



ZWETSCHKENFLECK

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

250 g QimiQ Saucenbasis	200 g Zucker
120 g Staubzucker	2 Msp. Zimt
24 g frischer Germ	1600 g Zwetschken, halbiert, entkernt
600 g Mehl, glatt	
4 Eigelb	
100 g Butter	
2 Pkg. Vanillezucker	
2 Prisen Salz	
240 g Semmelbrösel	



ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Mehl, Eigelb, Butter, Vanillezucker und Salz in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und mit dem Knethaken gut durchkneten.
3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Brösel mit Zucker und Zimt vermengen, auf den Teig streuen und die Zwetschkenhälften darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch

Tipp

Statt Semmelbrösel können auch Haselnüsse verwendet werden.

extra saftig



KAROTTENTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

250 g QimiQ Saucenbasis	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	
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 Saucenbasis 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, bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

Tipp

Mit Mandelblättchen dekorieren.

SCHOKOLADE-CUPCAKES MIT HEIDELBER-TOPPING

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g QimiQ Saucenbasis	50 g Kakaopulver
5 Eier	2 EL Maisstärke
250 g Butter, geschmolzen	1 Prise Salz
200 g Mehl, glatt	200 g dunkle Schokolade 40-60 % Kakaoanteil
1 Pkg. Backpulver	150 g Zucker
½ Pkg. Vanillezucker	

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Whip, gekühlt
60 g Zucker
200 g Heidelbeeren
100 g Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen und das Eigelb mit QimiQ Saucenbasis und geschmolzener Butter gut verrühren.
3. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Kakaopulver, Maisstärke und Salz dazumischen. Geschmolzene Schokolade untermischen.
4. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Masse in befettete Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip, Zucker und Heidelbeeren zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. Masse bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die geschmolzene Butter untermischen.
7. Creme in einen Spritzsack füllen, auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren und gut durchkühlen lassen.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Cupcakes bleiben länger saftig

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Statt Heidelbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.





RUMTOPF-BEEREN-CUPCAKES

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

- 125 g QimiQ Saucenbasis
- 120 g Butter, geschmolzen
- 120 g Zucker
- 4 Eier
- 120 g Butterkekse, fein zerbröselt
- 20 g Mehl
- 120 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Msp. Orangenschale
- 1 EL Rum
- 20 g Kakaopulver

FÜR DAS TOPPING

- 200 g QimiQ Whip, gekühlt
- 100 g Zucker
- 250 g Beerenfrüchte, tiefgekühlt
- 250 ml Rotwein
- 100 ml Portwein, rot
- 20 ml Rum 60%
- 50 ml Orangensaft
- ½ TL Orangenschale
- 200 g Topfen 10% Fett
- 30 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Cupcakes QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Zucker und Eier verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. In Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25–30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: Zucker in einem Topf karamellisieren. Beeren dazugeben, mit Rotwein und Portwein ablöschen und zu einem Viertelliter einkochen. Rum, Orangensaft und Orangenschale dazugeben und auskühlen lassen.
5. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Topfen, Zucker und 170 g Rumbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Eine Stunde kalt stellen.
6. Das Topping in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf die Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cupcakes bleiben länger saftig

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil



PIKANT

NAANBROT FLÄMISCHE ART

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 450 g Schinkenspeck, fein geschnitten | 600 g Zwiebeln, Julienne geschnitten |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
- | | | |
|---|--------------------------------|--|
| FÜR DEN CRÈME FRAÎCHE-KÄSE-AUFSTRICH | FÜR DAS NAANBROT | ZUM GARNIEREN |
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 110 g QimiQ Classic, ungekühlt | 80 g Frühlingszwiebeln, fein geschnitten |
| 100 g Crème fraîche | 50 ml Milch | 60 g Kirschtomaten, geviertelt |
| 1 Eigelb | 375 ml Wasser | 60 g schwarze Oliven |
| 150 g Bergkäse 45 % Fett, gerieben | 50 ml Rapsöl | Basilikum |
| Salz | 45 g Zucker | |
| Pfeffer schwarz, frisch gemahlen | 1 TL Salz | |
| | 750 g Mehl, glatt | |
| | 1 Pkg. Backpulver | |

ZUBEREITUNG

1. Speck in einer Pfanne knusprig braten und zur Seite stellen. Zwiebeln im Fett von dem Speck anschwitzen.
2. Für den Crème fraîche-Käse-Aufstrich: QimiQ Saucenbasis mit Crème fraîche, Eigelb und Bergkäse glatt rühren, würzen und gut durchkühlen lassen.
3. Für das Naanbrot: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Wasser, Rapsöl, Zucker und Salz dazugeben und gut vermengen.
4. Mehl mit Backpulver vermischen, mit der Flüssigkeit gut verkneten und ca. eine Stunde rasten lassen.
5. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
6. Teig portionieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in rechteckige Stücke formen.
7. QimiQ Saucenbasis Mischung darauf verteilen und mit dem knusprigen Speck und den Zwiebeln belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten goldbraun backen.
8. Mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Basilikum garnieren und servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig





PIKANT

FLAMMKUCHEN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 750 g** QimiQ Saucenbasis
- 10** frische Flammkuchenböden
- 3 Pkg.** Frischkäse
- 400 g** Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen
- 600 g** Speck, durchwachsen, klein gewürfelt
- 5** rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 300 g** Lauch, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse und Parmesan gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf die Flammkuchenböden streichen und Speck, Zwiebeln und Lauch darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt länger knusprig
- Einfache und schnelle Zubereitung

10 Min.
ZUBEREITUNGSZEITSCHWIERIGKEITSGRAD
leicht**Tipp**

Flammkuchen mit Rucola garnieren.



PIKANT

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 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.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEITSCHWIERIGKEITSGRAD
mittel**Tipp**

Mit Rosmarin verfeinern.



QimiQ WHIP



Zum Aufschlagen

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.

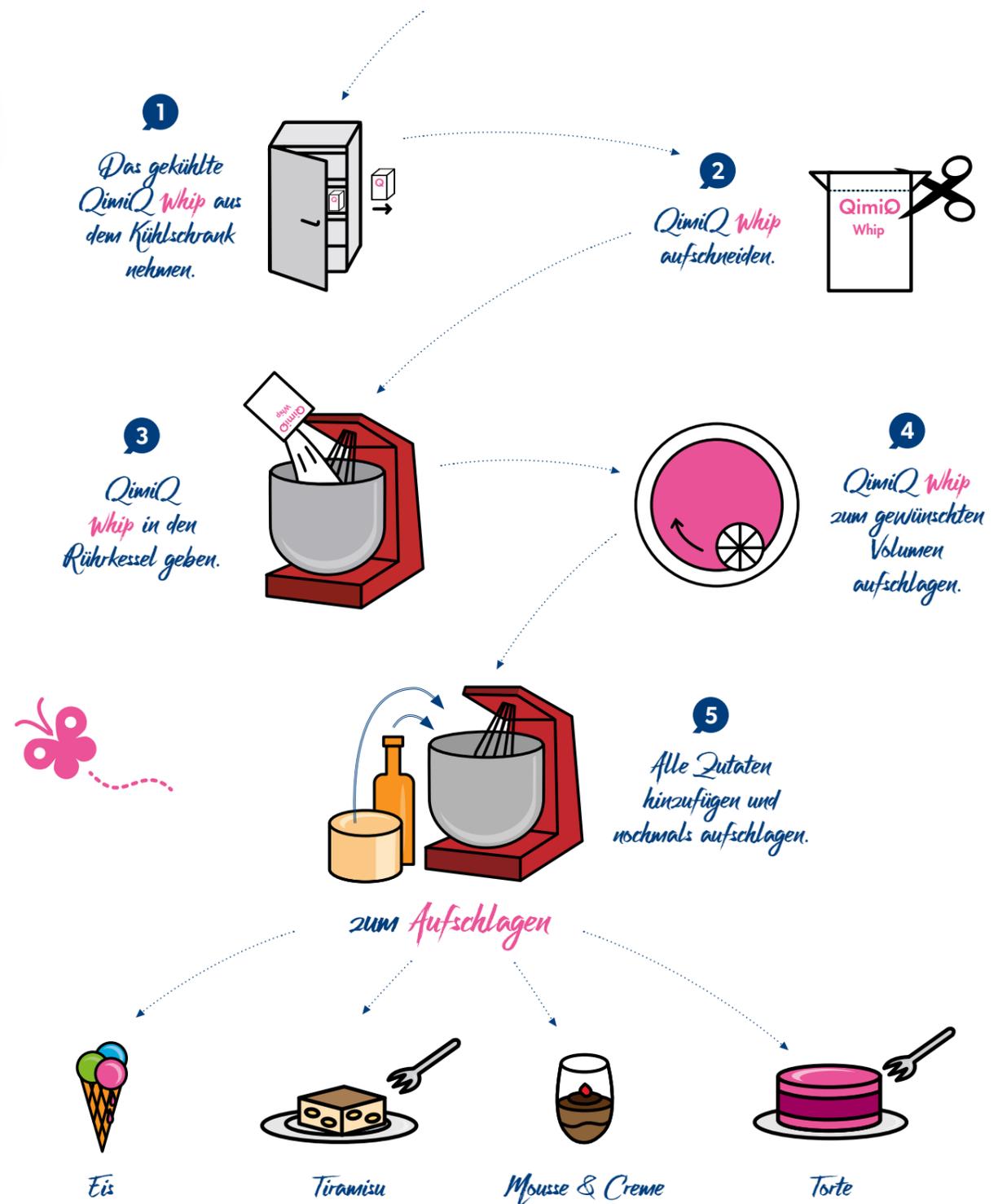
Vorteile

- Echte Sahne – beste Qualität
- Ersetzt Gelatine
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen
- Nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Glutenfrei
- Zeit- und Kostenersparnis



Wie verwende ich

QimiQ WHIP



KARAMELL-BUTTERCREME-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DAS NUSS-SCHOKOLADE-BISKUIT

- 125 g QimiQ Saucenbasis
- 130 g Butter, geschmolzen
- 250 g Zucker
- 12 Eigelb
- 250 g dunkle Kuvertüre 70% Kakaoanteil, geschmolzen
- 250 g Haselnüsse, gemahlen
- 10 Eiweiß
- 80 g Marillenmarmelade, zum Bestreichen
- Butter, für die Form
- Mehl, für die Form

FÜR DAS KARAMELL

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Zucker
- 2 g Meersalz
- 50 g Butter

FÜR DIE CREME

- 750 g QimiQ Whip, gekühlt
- 70 g Zucker
- 250 g Butter, geschmolzen



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ WHIP VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3l Sahne
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für das Nuss-Schokolade-Biskuit: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter und 180 g Zucker schaumig rühren. Eigelb dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen und die Haselnüsse dazumischen.
3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die QimiQ Mischung heben.
4. Teig in eine befettete, bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für das Karamell: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker in einer Pfanne langsam goldbraun schmelzen, QimiQ Classic und Meersalz dazumischen und solange köcheln lassen bis die Masse glatt und cremig ist. Butter dazugeben und gut verrühren. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Die lauwarme geschmolzene Butter langsam dazumischen. Zum Schluss das flüssige Karamell unterziehen.
7. Das Nuss-Schokolade-Biskuit in drei Lagen schneiden. Die erste Lage Nuss-Schokolade-Biskuit in einen Tortenring setzen, mit Marillenmarmelade bestreichen und die Karamell-Butter-Creme ca. 1 cm dick aufstreichen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Die letzte Lage Nuss-Schokolade-Boden mit der Karamell-Butter-Creme bestreichen.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren den Tortenring entfernen.



QimiQ WHIP VORTEILE

- Unterstreicht den Kokosgeschmack
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



KOKOSMOUSSETÖRTCHEN

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

- 2 Schokolade-Biskuitböden

FÜR DAS KOKOSMOUSSE

- 500 g QimiQ Whip, gekühlt
- 4 EL Kokosflocken
- 80 ml Kokoslikör
- 160 ml Kokosmilch
- 300 g weiße Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade-Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
2. Für das Kokosmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Kokosflocken, Kokoslikör und Kokosmilch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
5. Aus dem Tortenboden mithilfe von Formringen Kreise ausstechen. Biskuitkreise in den Formringen lassen und das Kokosmousse darin verteilen.
6. Törtchen mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren die Formringe entfernen.



QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagerbar



MALAKOFFTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 250 g QimiQ Classic, gekühlt
- 60 g Mandeln, gerieben
- 80 g Zucker
- 25 ml Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

- 60 Biskotten
- 100 ml Milch
- 1 EL Rum
- 1 EL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mandeln, Zucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Milch, Rum und Zucker vermischen. Einen Tortenring mit Biskotten auslegen und einen Teil der Milchmischung darüber gießen. Einen Teil der Creme darauf verteilen, die Creme mit Biskotten bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.

klassisch



TOPFEN-SAHNE-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

- 1 Biskuit-Tortenboden

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 250 g QimiQ Classic, gekühlt
- 500 g Topfen
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ½ Zitrone, Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Biskuit-Tortenboden laut Rezept zubereiten.
2. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Biskuitboden in 2 Lagen schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, die Creme darauf verteilen und die zweite Lage Biskuitboden daraufsetzen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Längere Stehzeit bei Raumtemperatur
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

QimiQ WHIP VORTEILE

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



Tipp

Statt Vanillezucker kann auch das Mark einer Vanilleschote verwendet werden.

extra cremig



DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 500 g QimiQ Whip, gekühlt
- 160 ml Milch
- 100 g Zucker
- 4 cl Rum
- 340 g dunkle Schokolade 40–60% Kakaoanteil, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Zucker und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Schokolademousse in Kaffeetassen abfüllen, gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Kalt anrühren
- Keine Eier notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit Birnenkompott servieren.

KARDINALSCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DAS BAISER

- 7 Eiweiß
- 120 g Zucker
- 2 EL Maisstärke

FÜR DAS BISKUIT

- 5 Eigelb
- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl

FÜR DIE KAFFEECREME

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 250 g QimiQ Classic, gekühlt
- 1 TL Löskaffeepulver
- 4 cl Kaffeelikör
- ½ Vanilleschote, ausgekratzt
- 60 g Zucker



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Bindet Flüssigkeit, Biskuit bleibt länger trocken und frisch



Tipp

Kaffee creme mit gerösteten Haselnüssen verfeinern.

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für das Baiser: Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, Maisstärke untermischen und in einen Spritzsack mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
3. Für das Biskuit: Eigelb, Eier und Zucker zusammen schaumig schlagen. Vanillezucker und Salz dazumischen. Mehl einsieben, vorsichtig unterheben und in einen Spritzsack mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
4. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen je drei 45 cm lange Bahnen Baisermasse mit einem Abstand von 1,5 cm spritzen. Den Zwischenraum mit der Biskuitmasse auffüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Aus dem Backofen nehmen, umgekehrt auf ein Backpapier legen und das Papier von der Unterseite abziehen.
6. Für die Kaffee creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Löskaffeepulver, Likör, Vanillemark und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Einen Biskuit-Baiser-Boden in einen Backrahmen (ca. 9 x 45 cm) legen. Kaffee creme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken.
9. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.





einfach köstlich

QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Creme mit einer Prise Zimt verfeinern.

TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 150 g Mascarpone
- 100 ml Schlagobers 36 % Fett
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 EL Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

- 30 Biskotten
- 200 ml Espresso, lauwarm
- 1 EL Zucker
- 1 EL Amaretto
- Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto vermischen und einen Teil davon über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. 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.



extravagant

QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Statt Strudelteig kann auch Blätterteig verwendet werden.

VANILLESCHICHTSTRUDEL

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 500 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 2 Pkg. Strudelteig
- 400 g Himbeeren
- 250 g Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus dem Strudelteig Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzsack füllen.
4. 3 Strudelteigblätter abwechselnd mit Creme, Himbeeren und Heidelbeeren schichten.



locker-leicht

QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Statt dem hellen Biskuit kann auch dunkles verwendet werden.

VANILLECREME IM BISKUITMANTEL

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE VANILLECREME

- 500 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

FÜR DAS BISKUIT

- 6 Eigelb
- 30 g Staubzucker
- 6 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 30 g Butter, geschmolzen
- 80 g Mehl
- 40 g Maisstärke

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Für das Biskuit: Eigelb mit dem Staubzucker schaumig rühren.
3. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
4. Geschmolzene Butter zum Eigelb geben und gut vermischen. Anschließend Mehl und Maisstärke vermischen und ebenfalls unter die Eigelb-Mischung rühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.
5. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten backen.
6. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Aus dem Boden Kreise ausstechen, die Creme darauf dressieren und zusammenklappen.



cremiger Genuss

QimiQ WHIP KAFFEE VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



Tipp

Creme mit 2 EL Mascarpone verfeinern.

STRUDELTEIGTÖRTCHEN MIT KAFFEECREME UND AMARETTINI

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 2 Pkg. frischer gezogener Strudelteig

FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Whip Kaffee, gekühlt
- 80 ml Amaretto
- 2 Pkg. Amarettini

ZUBEREITUNG

1. Strudelteigblätter in Stücke schneiden und laut Verpackungsanleitung backen. Auskühlen lassen.
2. Für die Creme kaltes QimiQ Whip Kaffee leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die ausgekühlten Strudelteigblätter mit der Creme schichten und mit den Amarettini dekorieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.





WAFFELN MIT SCHOKOLADECREME

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFELN

400 ml Milch	300 g Butter, geschmolzen
6 Eier	500 g Mehl
200 g Zucker	4 Msp. Backpulver
2 Pkg. Vanillezucker	

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

500 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

- Für die Waffeln: Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
- Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
- Teig portionsweise in einem Waffeleisen herausbacken.
- Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Waffeln dressieren.



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

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

Tipp

Schokoladecreme mit Rum verfeinern.



SCHOKOLADECREME MIT BANANEN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
4 Bananen, in Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG

- Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzsack füllen.
- Schokoladecreme abwechselnd mit den Bananenstücken in Gläser dressieren und servieren.



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Nur ein Zubereitungsschritt
- Einfache und schnelle Zubereitung

Tipp

Statt Bananen können auch andere Früchte verwendet werden.



HIMBEER-MOHN-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM (26 cm Ø)

FÜR DEN BODEN

6 Eier
180 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Maisstärke
100 g Mehl
40 g Kakaopulver
30 ml Sonnenblumenöl
Butter, für die Form
Mehl, für die Form

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip, gekühlt
125 g QimiQ Classic, gekühlt
80 g Zucker
200 g Fruchtpüree Himbeere
70 g Naturjoghurt
1 Zitrone, Saft davon
80 g Butter, geschmolzen
100 g Mohn, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eiermasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
- In eine befettete, bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35–40 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
- Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- Himbeerpüree, Joghurt und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter unterziehen.
- Einen Teil der Creme auf einer Lage Biskuitboden verteilen, die zweite Lage daraufsetzen. Restliche Creme auf dem Biskuitboden und den Außenseiten verteilen.
- Außenseite mit Mohn bestreuen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Längere Standzeit bei Raumtemperatur
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

QimiQ WHIP VORTEILE

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



ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit Himbeergelee glasieren.



**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**

**JETZT
BESTELLEN
€ 9,90**

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**

**JETZT
BESTELLEN
€ 9,90**

exkl. Versand



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

Melden Sie sich gleich
heute noch auf www.QimiQ.com
zum Rezept-Newsletter an!



QimiQ Handels GmbH

Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83 34 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld

YouTube /MyQimiQChef