



Lust am Kochen.
Freude am Genuss.



DIE ERSTE SAHNE-BASIS



QimiQ CLASSIC

- 5 SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS
- 6 COCKTAIL-DIP-SAUCE MIT KARTOFFEL WEDGES
- 7 LEBKUCHENTIRAMISU
- 8 MASCARPONE-MARONICREME-TORTE
- 9 EIERLIKÖR

QimiQ SAUCENBASIS

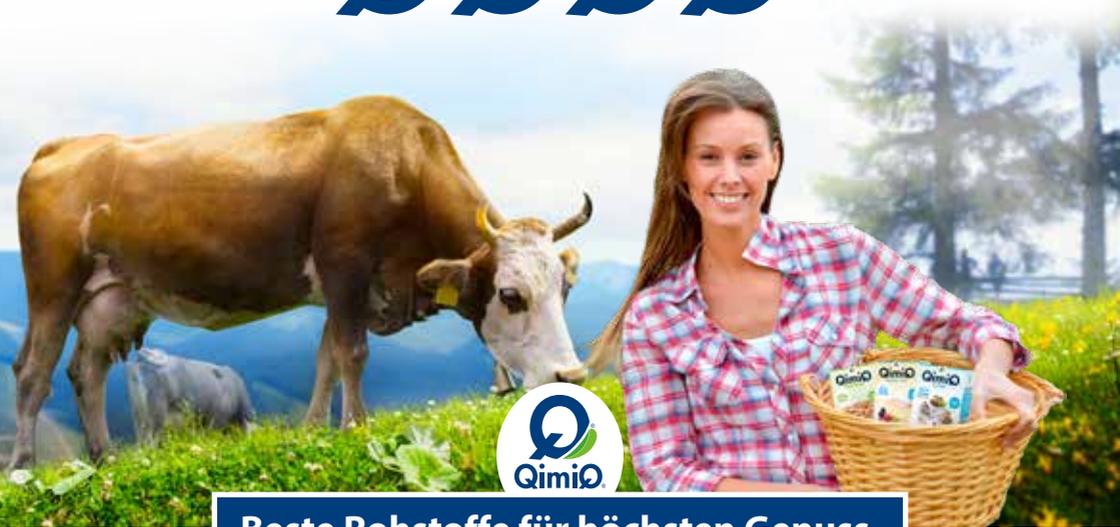
- 11 KÜRBISCREMESUPPE
- 12 GEMÜSE-RAHM-SPAGHETTI
- 13 QUICHE LORRAINE
- 14 MARMORKUCHEN
- 15 ZIMT-MANDEL-TARTE

BIS ZU 58% WENIGER FETT

SCHNELL & EINFACH

100% GELING-SICHER

AUS ECHTER HEIMISCHER SAHNE



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

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 Bauern und Bäuerinnen 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



Wussten Sie?
QimiQ ist die Abkürzung für „quick milk“.

Der QimiQ-Chef empfiehlt:

QimiQ CLASSIC

für die pikante & süße Küche

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

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



QimiQ SAUCENBASIS

für die warme Küche

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.

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



QimiQ CLASSIC

für die pikante &
süße Küche



SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE TARTARE

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 60 ml** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Estragonsenf
- 1/2** Zitrone, Saft davon
- 50 g** Essiggurken, fein gehackt
- 10 g** Kapern, fein gehackt
- 10 g** Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE GEBACKENEN CHAMPIGNONS

- 1 kg** Champignons
- Salz und Pfeffer
- 100 g** Mehl
- 2** Eier
- 150 g** Semmelbrösel
- 1/2** Zitrone, Saft davon
- Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

- Für die Sauce Tartare: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren.
- Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die gebackenen Champignons: Champignons putzen, würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Mehl, Eier und Brösel panieren und in Öl frittieren.
- Die gebackenen Champignons mit der Sauce Tartare servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Statt Sonnenblumenöl kann auch Olivenöl verwendet werden.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Keine Mayonnaise notwendig



Tipp

Um der Sauce eine besondere Note zu verleihen etwas Chili oder Barbecue Sauce untermischen.

COCKTAIL-DIP-SAUCE MIT KARTOFFEL WEDGES

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 60 ml** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Estragonsenf
- 1/2** Zitrone, Saft davon
- 80 g** Tomatenketchup
- 2 TL** Dijon Senf
- 2 cl** Weinbrand, optional
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- 1/2** Rote Paprikaschote, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für die Dip-Sauce: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
4. Kartoffeln in grobe Spalten schneiden und mit Olivenöl und Gewürzen mischen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.



FÜR DIE KARTOFFEL WEDGES

- 500 g** Kartoffeln
- 60 ml** Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin

LEBKUCHENTIRAMISU

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 150 g** Mascarpone
- 3 EL** Honig
- 1 Msp.** Lebkuchengewürz
- 2 TL** Vanillezucker
- 100 g** Nougat, geschmolzen
- 200 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE BISKOTTEN

- 30** Biskotten/ Löffelbiskuits
- 150 ml** Milch, kalt
- Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Honig, Lebkuchengewürz, Vanillezucker und Nougat dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten mit Milch benetzen und mit der Creme schichtweise in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren stürzen, Folie entfernen und mit Kakaopulver bestäuben. Portionieren und nach Belieben dekorieren.



Tipp

Statt Honig kann auch Ahornsirup verwendet werden.





MASCARPONE-MARONICREME-TORTE

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

ZUTATEN FÜR 1 RING (Ø 26 CM)

30 Biskotten/Löffelbiskuits	1 Pkg. Vanillezucker
500 g QimiQ Classic, ungekühlt	1 Orange, Saft und fein geriebene Schale
250 g Mascarpone	Milch
250 g Sahne 36 % Fett, geschlagen	100 g Kastanienreis / Maronipüree
120 g Zucker	1 EL Staubzucker
	1 TL Rum
	1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Orangensaft und Orangenzeste dazugeben und gut vermischen. Die geschlagene Sahne unterheben.
2. Das Maronipüree mit Staubzucker, Rum und Zimt vermischen.
3. Die Biskotten halbieren. Den Tortenring auf ein Blech geben, mit Biskotten auslegen und mit etwas Milch bepinseln.
4. Etwas von der Creme darauf geben und mit den restlichen Biskotten den Rand auskleiden.
5. Aus dem Maronipüree kleine Kugeln formen und auf der Creme verteilen. Die restliche Creme daraufgeben und glatt streichen.
6. Die Torte mindestens 4 Stunden kühlen.



Tipp

Als Dekoration kann noch etwas Kastanienreis auf der Torte verteilt werden. Anschließend mit Staubzucker bestäuben.

EIERLIKÖR

ZUTATEN

250 g QimiQ Classic Vanille
1 Liter Milch
600 g Zucker
500 ml Weinbrand
8 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic Vanille mit Milch, Zucker und Weinbrand aufkochen.
2. Vom Herd nehmen und das Eigelb zügig unterrühren.
3. Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.



Tipp

Gekühlt ist der Eierlikör 2 Monate haltbar.



QimiQ SAUCENBASIS



für die **warme** Küche



KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	1/8 l	Weißwein
1	Zwiebel, fein geschnitten	1/2 l	Klare Gemüsesuppe
1/2	Rote Paprikaschote, gewürfelt		Salz und Pfeffer
80 g	Butter		Muskatnuss, gerieben
400 g	Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt		

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Paprika in Butter anrösten.
2. Kürbis dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen.
3. Mit Gemüsesuppe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig



Tipp

Suppe mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.





GEMÜSE-RAHM-SPAGHETTI

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



Tipp

Statt Spaghetti können auch Gnocchi verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Spaghetti

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Saucenbasis

2 EL Olivenöl

1/2 Rote Zwiebel, klein gewürfelt

3 Karotten, in feine Streifen geschnitten

150 g Champignons, blättrig geschnitten

1/2 Lauchstange

1/8 l Weißwein

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebeln und Gemüse in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen.
4. Abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.
5. Spaghetti mit Gemüsesauce anrichten.



QUICHE LORRAINE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 22 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BODEN

1 Quicheteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Saucenbasis

3 Zwiebeln, fein gehackt

200 g Speck, durchwachsen, fein gehackt

60 g Butter

1 Stange Lauch, fein geschnitten

1 Rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten

4 Eier
Salz und Pfeffer
Oregano, fein gehackt

100 g Bergkäse 45 % Fett, fein gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Quicheteig auslegen.
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.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Backwaren bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



Tipp

Statt Bergkäse kann auch Schafs- oder Blauschimmelkäse verwendet werden.





MARMORKUCHEN

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Kann mit Schokoladenglasur überzogen werden.

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, zerlassene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen (Stabmixer).
3. Eiklar mit dem Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ-Masse rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Abwechselnd den hellen und dunklen Teig in eine vorbereitete Form einfüllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen.



ZIMT-MANDEL-TARTE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN, 1 TARTEFORM

FÜR DEN MÜRBEITEIG

300 g Mehl	5 Eier
200 g Kristallzucker	160 g Kristallzucker
100 g Butter, weich	1 Pkg. Vanillezucker
3 Eier	1 Orange, Saft und fein geriebene Schale
Prise Salz	60 g Mandelblätter

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Saucenbasis	2 Msp. Zimt, gemahlen
500 g Frischkäse	

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Mehl mit Zucker, Butter, Eiern und Salz zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Teig dünn ausrollen, in die Tarteform geben und gut andrücken.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillezucker, Orangensaft, Orangenschale und Zimt gut vermischen.
4. Die Füllung auf den Tarteboden gießen, Mandelblätter darauf verteilen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.
5. Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.



Aktivurlaub im AlpenParks Hotel & Apartment Orgler Kaprun zu gewinnen!

Gewinnen Sie **1 Aktivurlaub** (3 Nächte) für 2 Personen inkl. Halbpension im NEU eröffneten **AlpenParks Hotel & Apartment Orgler Kaprun**.

Luxus und Komfort stehen im **AlpenParks Hotel & Apartment Orgler Kaprun** an oberster Stelle. Moderne Architektur mit traditionellem alpinen Flair bildet die Basis des unvergleichlichen Wohlfühlambientes. Das hauseigene Restaurant mit Sonnenterrasse verwöhnt morgens mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, mittags und abends werden regionale und internationale Schmankerl serviert.



Nähere Informationen zum AlpenParks Hotel & Apartment Orgler Kaprun finden Sie unter www.alpenparks.at

**JETZT
TEILNEHMEN
UND
GEWINNEN!**

Informationen und Teilnahme zum Gewinnspiel finden Sie auf www.QimiQ.com oder auf [f /QimiQAustria](https://www.facebook.com/QimiQAustria)



QimiQ® KOCHBÜCHER

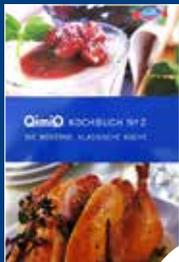
**EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN**

QimiQ Kochbuch Nr. 1



**DIE MODERNE
KLASSISCHE KÜCHE**

QimiQ Kochbuch Nr. 2



**KOCH
DICH FIT**

QimiQ Kochbuch Nr. 4



**FRISCHE KÜCHE –
NATÜRLICH & LEICHT**

QimiQ Kochbuch Nr. 7



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

**JETZT
BESTELLEN**

€ 9,90

per Kochbuch
exkl. Versand

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



&



Raclette & Fondue mit QimiQ und Emmi



Gemütlich Genießen !



Gemeinsam macht's mehr Spaß!

Gerade wenn die Nächte wieder länger werden und es draußen manchmal empfindlich kalt wird, macht man es sich gerne in den eigenen 4 Wänden gemütlich. Was gibt es schöneres, als das mit Familie & Freunden zu machen? Noch schöner werden die gemeinsamen Stunden, wenn zusammen gegessen wird.

Und da sind Raclette & Fondue die Klassiker, die jedes gemeinsame Essen zu einem Highlight machen! Dabei muss es gar nicht sein, dass man dafür besondere Anlässe abwartet. Raclette & Fondue ist im Handumdrehen vorbereitet. Und mit Emmi & QimiQ geht es noch einfacher.

Emmi Fondue wird aus Schweizer Emmentaler und Le Gruyère hergestellt. Das Resultat aus Verbindung von Tradition und Innovation ist eine fein-cremige Käsespezialität aus echtem Schweizer Käse. Emmi Fondue ist schnell und einfach zubereitet, hat einen herrlich milden Geschmack mit leichtem Weinaroma und bietet das perfekte Ambiente für einen gemütlichen Anlass.

Raclette von Emmi verwöhnt die Geschmackssinne wenn er im Pfännchen schmilzt, Gemüse und Obst gratiniert werden oder wenn man ihn pur auf dem Sandwich genießt.

Das ganze kombiniert mit cremigen QimiQ Dips oder Leckerem für davor oder danach - fertig ist der traditionelle Genuss für gemütliche Runden.



Lust bekommen?

Dann machen Sie doch mit beim Gewinnspiel!
Wir verlosen unter allen Teilnehmenden ein

Romantikwochenende im Forsthaus Wartenfels
inkl. Gutschein für ein Romantikfondue Ihrer Wahl für 2 Personen.

Jetzt Gewinnen ...
... auf www.QimiQ.com!

www.wartenfels.com

www.emmi.ch

QimiQ Classic

Zum Kochen, Backen und Verfeinern



QimiQ Classic besteht zu 99% aus österreichischer Sahne (15% Fett) und 1% Speisegelatine. Ideal für Cremes, Mousses, Tortenfüllungen, pikante Aufstriche, Dips & Dressings. Speziell für die süße Küche gibt es QimiQ Classic Vanille.

Vorteile QimiQ Classic:

- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei teilweise oder ganz
- Bindet Flüssigkeit und Öl
- Für die süße und pikante Küche

QimiQ Saucenbasis

Für Saucen und Suppen



QimiQ Saucenbasis besteht aus österreichischer Sahne und Stärke. Nur 18% Fett! Ideal für sämige Rahmsaucen mit weniger Fett.

Vorteile QimiQ Saucenbasis:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Ersetzt Mehl, Stärke etc. teilweise oder ganz
- Kochstabil

Neu!

QimiQ Kochclub



Werden Sie Mitglied und genießen Sie die zahlreichen Vorteile des neuen QimiQ Kochclubs!

Registrieren & Gewinnen!

Mitglied werden unter www.QimiQ.com und wertvolle Preise gewinnen!

www.QimiQ.com

für vorher:

Kürbiscremesuppe

mit QimiQ Saucenbasis
(Zutaten für 4 Portionen)

125 g	Lauch, fein geschnitten
75 g	Rote Paprikaschoten, gewürfelt
	Butter
400 g	Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
350 ml	Wasser
400 g	QimiQ Saucenbasis
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben

1. Lauch und Paprika in Butter anrösten. Kürbis dazugeben und kurz mitrösten
2. Mit Wasser aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen

Joghurtdip mit Qiminaire

(Zutaten für 4 Portionen)

125 g	Qiminaire, Mayonnaise ohne Ei mit nur 20% Fett oder Qiminaire Basis Rezept , zum Selbermachen*
180 g	Naturjoghurt
2 EL	Olivenöl
1 TL	Kräutermischung, fein gehackt
	Salz
	Pfeffer

1. Qiminaire verrühren
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken

***Qiminaire Basis Rezept**, zum Selbermachen

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt	1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren
65 ml	Sonnenblumenöl	2. Öl, Senf und Gewürze dazugeben und solange glatt rühren bis die Qiminaire cremig ist
	Senf	
	Salz	
	Pfeffer	
	Zitronensaft	

Orangen-Honig-Senf-Dip mit Qiminaire

(Zutaten für 5 Portionen)

125 g	Qiminaire, Mayonnaise ohne Ei mit nur 20% Fett oder Qiminaire Basis Rezept , zum Selbermachen*
30 g	Sauerrahm 15% Fett
30 g	Senf
30 g	Honig
30 ml	Orangensaft
	Salz
	Pfeffer
	Ingwerpulver

1. Qiminaire verrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen

für nachher:

Zimt-Zitronen-Mousse

(Zutaten für 6 Portionen)

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
1 EL	Zimt
3 EL	Zitronensaft
3 EL	Staubzucker
250 ml	Sahne 36% Fett, geschlagen
	Kakaopulver
	Zitronenschale, fein gerieben
	Zucker

1. Ungekühltes QimiQ Vanille glatt rühren
2. Zimt, Zitronensaft und Staubzucker dazumischen
3. Geschlagene Sahne unterheben
4. Etwas Creme in ein Glas dressieren, mit Kakaopulver bestreuen und das Glas schichtweise so füllen und darüberstreuen
5. Zitronenschale mit Zucker gut verreiben und darüberstreuen
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht)

für den Salat: Rahm-Joghurt-Dressing

(Zutaten für 4 Portionen)

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
3 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Estragonsenf
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Zitronensaft
250 g	Naturjoghurt
1-2 EL	Weißweinessig

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren
2. Sonnenblumenöl, Senf, Gewürze, Zitronensaft, Joghurt und Essig dazugeben und gut vermischen

Krendip

(Zutaten für 4 Portionen)

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Sauerrahm 15% Fett
1 EL	Kren, frisch, gerieben
	Salz
	Pfeffer

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren
2. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut verrühren

Knoblauchdip

(Zutaten für 4 Portionen)

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Sauerrahm 15% Fett
1	Stück Knoblauchzehe, fein gehackt
	Salz
	Pfeffer

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren
2. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut verrühren

für nachher:

Lebkuchentiramisu

(Zutaten für 1 Kastenform)

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 g	Mascarpone
80 g	Honig
1 TL	Lebkuchengewürz
2 TL	Vanillezucker
100 g	Nougat, geschmolzen
200 ml	Sahne 36% Fett, geschlagen
Für die Biskotten	
ca. 30	Biskotten
100 ml	Glühwein, gekühlt
	Kakaopulver, zum Bestäuben

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren
2. Mascarpone, Honig, Lebkuchengewürz, Vanillezucker und Nougat dazumischen
3. Geschlagene Sahne unterheben
4. Biskotten mit Glühwein benetzen und mit der Creme schichtweise in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht)
5. Vor dem Servieren stürzen, Folie entfernen und mit Kakaopulver bestäuben. Portionieren und nach Belieben dekorieren

Jetzt bestellen!

Bestellung und Information

auf www.QimiQ.com oder unter der **kostenlosen Serviceline 0800 22 0800**.



Candle Light *Raclette*

Das Emmi Candle Light Raclette ist die praktische sowie romantische Variante des klassischen Raclettes.

Inhalt: 1 Candle Light Raclette - Set, 1 Holzspachtel, 4 Teelichtkerzen; in Kartonschachtel verpackt, inkl. Gebrauchsanweisung; € 12,90 exkl. Versand



Party Fondue Set

Mit dem dekorativen Emmi Käsefondue-Set wird jede Party zum Erfolg!

Inhalt: Fonduegabeln, 1 Caquelon 22 cm, 1 Wärmeverteilerplatte Aluminium, 1 Brenner mit Spriteinsatz, 1 Rechaud schwarz, pulverbeschichtet; in Kartonschachtel verpackt, inkl. Gebrauchsanweisung; € 49,90 exkl. Versand



Candle Light *Fondue*

Das platzsparende Candle Light Fondue ist ideal für Singles & 2-Personen Haushalte.

Inhalt: 1 Caquelon, 1 Rechaud (2-teilig), 4 Rechaud-Kerzen, 2 Fonduegabeln; in Kartonschachtel verpackt, inkl. Gebrauchsanweisung; € 17,90 exkl. Versand



Emmi Fondue Classic 400g

Käse - geschmolzen als Fondue im Caquelon - ist ein urtypisches Schweizer Traditionsgericht, das nach traditioneller Original-Rezeptur seit 1958 aus echtem Schweizer Käse hergestellt wird.

Inhalt: 400g fix-fertiges Fondue im Alubeutel in Kartonschachtel verpackt; € 3,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand

QimiQ Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand

QimiQ Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand

QimiQ Kochbuch Nr. 4
KOCH DICH FIT
à € 9,90 exkl. Versand

QimiQ Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand

QimiQ Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand

Elisabeth Engstler
MEIN CHAOS KOCHBUCH
à € 24,95 exkl. Versand

Hans Peter Fink
DAS KREN KOCHBUCH
à € 19,95 exkl. Versand



Leckere Frühlings-Desserts mit QimiQ & Ed. Haas





Leckere Frühlings-Desserts mit QimiQ & Ed. Haas. Süßes aus Österreich.

Wer an Kochen und Backen denkt, denkt auch an Ed. Haas. Wer an lecker-leichte Frühlings-Desserts denkt, denkt an QimiQ. Jetzt machen wir als österreichische Familienunternehmen gemeinsame Sache und präsentieren Ihnen 5 frische Rezepte zur süßen Frühlingszeit. Egal, ob als Nachtisch zum Ostermenü oder als leichtes Dessert zum gemütlichen Nachmittagskaffee in der warmen Sonne. Mit diesen Rezepten treffen Sie jeden Geschmack!

Gutes Gelingen wünschen
QimiQ & Ed. Haas



Jahrelange Erfahrung und Tradition zeichnen die Firma Ed. Haas aus. Aber erst der Fortschrittsgestir und die stete Weiterentwicklung und Verbesserung machen das Unternehmen Ed. Haas zu dem, was es heute ist - ein österreichisches Erfolgsunternehmen, das Produkte mit höchster Qualität erzeugt. Ob zum Backen, Dekorieren, Würzen oder Einkochen - mit Ed. Haas kommen Sie auf den Geschmack!



QimiQ - die erste Sahne-Basis, ist das einzige natürliche und gelingsichere Sahne-Produkt mit vollem Geschmack und weniger Fett für die ganze Küche.

Mit QimiQ kochen Sie auf natürliche Weise schnell und einfach, ohne auf Geschmack zu verzichten.

Vorteile von QimiQ - der ersten Sahne-Basis:

- Einfach, schnell und gelingsicher
- Echte Sahne - beste Qualität
- 100% natürlich - keine E-Nummern
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel



Einfach, schnell & gelingsicher

Rhabarbertrifle

(Rezept für 6 Portionen)



Zutaten

Für das Kompott

400 g	Rhabarber, frisch, geschält, gewürfelt
3 EL	Zucker
2 EL	Wasser
1 EL	Ribiselmarmelade
10 ml	Haas Sicilia Citrakt
10 g	Haas Pudding Waldbeer Geschmack Wasser

Für die Creme

125 g	QimiQ Classic Natur, ungekühlt
125 g	Magertopfen
50 ml	Milch
80 g	Zucker
100 ml	Sahne 36% Fett, geschlagen
100 g	Biskotten, gewürfelt

Dekoration:

3	Erdbeeren, halbiert
12	Amarettini, zerdrückt

Zubereitung

1. Für das Kompott Rhabarber mit Zucker, Wasser, Marmelade und Citrakt in einen Topf geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Puddingpulver mit etwas Wasser verrühren und Rhabarberkompott damit binden. Auskühlen lassen.
2. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Milch und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Biskotten in Gläser verteilen. Rhabarberkompott daraufgeben und mit der Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Mit Erdbeerbälften und Amarettini dekorieren.

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gute Standfestigkeit
- Ersetzt Butter und Sahne teilweise oder ganz



Rhabarbertrifle



Ribisel-Joghurt-Schnitten

(Zutaten für 1 Backblech)



Zutaten

Für den Schnittenboden - Hell

- 6 Eiklar
- Prise Salz
- 180 g Zucker
- 6 Eidotter
- 180 g Mehl, glatt

Für die Creme

- 250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt
- 100 g Ribisel
- 100 g Naturjoghurt
- 70 g Staubzucker
- Haas Sicilia Citrakt
- 100 ml Sahne 36% Fett, geschlagen

Für das Gelee

- 250 ml Weintraubensaft, rot
- 1 Pkg. Haas Instant Gelatine
- Ribisel, zum Dekorieren

Zubereitung

1. Backofen auf 240° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Für die Biskuitmasse Eiklar mit Salz schaumig schlagen. Zucker dazugeben und solange schlagen, bis die Masse fest ist.
3. Eidotter unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Minuten backen und auskühlen lassen.
6. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Ribisel, Joghurt, Staubzucker und Citrakt dazumischen.
8. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Creme auf den Biskuitboden streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
10. Mit rotem Gelee (Zubereitung laut Packung) glasieren und mit frischen Ribiseln dekorieren.

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Ersetzt Sahne und Gelatine teilweise oder ganz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust



Ribisel-Joghurt-Schnitten

Schokolade-Eierlikör-Torte

(Zutaten für 12 Portionen, 26 cm Ø Springform)



Zutaten

Für den Boden

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- Salz
- 10 ml Sonnenblumenöl
- 15 g Mehl
- 15 g Kakaopulver
- 30 g Maisstärke
- Butter, für die Form

Für das Schokolademousse

- 250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt
- 120 g Haas Zartbitter Kuvertüre, geschmolzen
- 50 g Zucker
- 250 ml Sahne 36% Fett, geschlagen

Für das Eierlikörmousse

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 100 ml Eierlikör
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 150 ml Sahne 36% Fett, geschlagen

Für die Dekorsahne

- 125 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 200 ml Sahne 36% Fett, geschlagen

Zubereitung

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Für den Boden Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Öl einrühren und Mehl-Kakaopulver-Stärke-Mischung unterheben.
3. In die vorbereitete Form füllen, im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen und auskühlen lassen.
4. Für das Schokolademousse ungekühltes QimiQ Classic Natur glatt rühren. Geschmolzene Kuvertüre und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Boden in einen Tortenring legen. Schokolademousse darauf verteilen.
6. Für das Eierlikörmousse ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör und Vanillinzucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Eierlikörmousse auf das Schokolademousse streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
8. Für die Dekorsahne ungekühltes QimiQ Classic Natur und Vanillinzucker glatt rühren. Geschlagene Sahne unterheben.

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

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



Schokolade-Eierlikör-Torte



Erdbeertorte

(Zutaten für 12 Portionen,
26 cm Ø Springform)

Zutaten

- Für den Tortenboden**
- 3 Eiklar
 - Prise Salz
 - 90 g Zucker
 - 3 Eidotter
 - 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
 - 90 g Mehl
 - 1 TL Haas Backpulver

- Für die Creme**
- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
 - 40 g Zucker
 - 2 EL Haas Sicilia Citrakt
 - 250 g Sahne 36% Fett, geschlagen

- Zum Bestreichen**
- 50 g Erdbeermarmelade, passiert

- Für den Belag**
- 750 g Erdbeeren

Zubereitung

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Für den Tortenboden Eiklar mit Salz schaumig schlagen, 45 g Zucker dazugeben und steif schlagen. Eidotter mit 45 g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, über die Eidottermasse sieben, den Eischnee dazugeben und alles locker unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Citrakt dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Boden in einen Tortenring legen und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Etwas Creme darauf verteilen.
5. Ca. 14 Erdbeeren halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite zum Tortenring setzen. Restliche Erdbeeren in der Mitte verteilen. Mit restlicher Creme abdecken.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Tortenring entfernen und beliebig dekorieren.



QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Gelingsicher



Erdbeertorte

Schokolademousse

(Zutaten für 4 Portionen)



Zutaten

- 250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt
- 100 g Haas Zartbitter Kuvertüre, geschmolzen
- 60 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 1 TL Rum
- 250 ml Sahne 36% Fett, geschlagen

Zubereitung

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit geschmolzener Kuvertüre vermengen.
2. Milch, Zucker, Vanillinzucker und Rum dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).



QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Ersetzt rohes Ei teilweise oder ganz
- Ersetzt Sahne teilweise oder ganz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust



Schokolademousse

Kochbuchbestellung

Einfach telefonisch bestellen unter der
kostenlosen Hotline 0800 22 0800



QimiQ Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Spatel: Besonders
gut geeignet für cremige
Gerichte. Länge: 32 cm
à € 6,90 exkl. Versand

neu!



QimiQ Kochbuch Nr. 7
FRISCH GEKOCHT-
NATÜRLICH UND LEICHT
à € 9,90 exkl. Versand

QimiQ Kochbuch Nr. 7

Mit diesem Kochbuch zeigen wir Ihnen kreative
Ideen, wie Sie mit QimiQ das ganze Jahr einfach
& frisch kochen können und damit Ihrer und der
Gesundheit Ihrer Familie Gutes tun! Sie finden
darin Rezepte für jeden Tag die der ganzen Familie
schmecken – aber auch pfiffige Rezepte für
saisonale Festmenüs!

Gewinnspiel, Rezepte und Kochclub auf www.QimiQ.com



Komm auf den Geschmack!

**5x1 trendiger
Haas Einkaufskorb
10x1 Haas Topflappen**



Bitte
ausreichend
frankieren!

Gewinnfrage:

Welches beliebte Haas-Produkt suchen wir?
Vervollständigen Sie bitte das Wort!

Haas V . n i l . i . z . . k . r !

Vorname/Nachname:

Straße/Nr.:

PLZ/Ort:

E-Mail:

Telefon:

Ich bin mit den Teilnahmebedingungen, der elektronischen Erfassung meiner Daten und der etwaigen Zusendung von Informationsmaterial einverstanden. Sämtliche Daten werden vertraulich behandelt.

**Ed. Haas Austria GmbH
Kennwort: QimiQ Kochclub
Eduard-Haas-Straße 25
4050 Traun**



Komm auf den Geschmack!

Einsendeschluss: 31.08.2012. Teilnahmeberechtigt: Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr mit ständigem Wohnsitz in Österreich. Mitarbeiter der QimiQ Handels GmbH und der Ed. Haas Austria GmbH sind nicht teilnahmeberechtigt. Nur vollständig ausgefüllte Teilnahmekarten nehmen an der Verlosung teil. Die Teilnahme über Gewinnspielvereine, -agenturen, -plattformen oder automatisierte Dienste ist ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barablässe. Gewinner werden persönlich verständigt.



Lauberhafte Weihnachtsküche

köstlich & festlich





QimiQ CLASSIC

BACKHENDL MIT KARTOFFEL-
MAYONNAISE-SALAT 5

PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW 6

RUM-KOKOS-KUGELN 7

EIERLIKÖR 8

SCHOKOLADEN-ORANGEN-TIRAMISU 9

QimiQ SAUCENBASIS

11 RIESLING-KÄSE-SUPPE

12 HÜHNER-CURRY

13 SCHWEINEMEDAILLONS MIT PFEFFER-
RAHM-SAUCE UND KRÄUTERBUTTER

14 SCHOKOLADENBROWNIES

15 SPEKULATIUS-
SCHOKOLADEN-CUPCAKES

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

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 Bauern und Bäuerinnen 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



Wussten Sie?
QimiQ ist die
Abkürzung für
„quick milk“.

Der **QimiQ-Chef** empfiehlt:

QimiQ
CLASSIC

für die pikante & süße Küche

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

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



QimiQ
SAUCENBASIS

für die warme Küche

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.

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



QimiQ CLASSIC

für die pikante &
süße Küche



BACKHENDL MIT KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN KARTOFFEL- MAYONNAISE-SALAT

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 1** Rote Zwiebel,
fein geschnitten
Pflanzenöl, zum
Herausbacken
- 60 ml** Gemüsebrühe
- 1 kg** Kartoffeln, geschält,
gekocht, in Scheiben
geschnitten
- 125 ml** Sonnenblumenöl
- 80 ml** Weißer Balsamicoessig
- 1 EL** Estragonsenf
- ½** Zitrone, Saft davon
- 100 g** Essiggurken,
fein geschnitten
- 1 kleiner
Bund** Petersilie,
fein gehackt
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
Frittieren



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei
weniger Fett
- Einfache und schnelle
Zubereitung
- Salat schmeckt leicht
und bekömmlich



40 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit frischer Kresse
garnieren.

ZUBEREITUNG

1. Für den Kartoffel-Mayonnaise-Salat: Zwiebeln in Öl anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und über die Kartoffeln gießen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. 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 im heißen Fett herausbacken.
4. Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat servieren.





PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN PULLED PORK BURGER

- 500 g** Schweineschulter
- 2 EL** Honig
- 2 EL** Sojasauce
- 2 EL** Barbecuesauce, optional
- 1 TL** Paprikapulver, edelsüß
- 2** Knoblauchzehen, gepresst
- 4** Hamburgerbrötchen

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

- Für den Pulled Pork Burger: Honig, Sojasauce, Barbecuesauce, Paprikapulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer gut vermischen. Schweineschulter damit marinieren und in einer Pfanne scharf anbraten. In Alufolie wickeln und im Ofen bei 100 °C ca. 7 Stunden garen.
- Für den Coleslaw: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit Gemüse gut vermischen und abschmecken.
- Das Fleisch mit 2 Gabeln zerkleinern und zusammen mit dem Coleslaw im Burgerbrötchen servieren.



Tipp

Mit Cocktail-
Barbecue-Sauce
servieren



RUM-KOKOS-KUGELN

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 250 g QimiQ Classic, ungekühlt | 160 ml Rum |
| 200 g Butter | 200 g Haselnüsse, gerieben |
| 200 g Staubzucker | 200 g Kokosflocken |
| 300 g Schokolade | |

ZUBEREITUNG

- QimiQ Classic mit Butter, Staubzucker, Schokolade und Rum zusammen über Wasserdampf schmelzen.
- Geriebene Haselnüsse und 2/3 der Kokosflocken dazugeben und gut vermischen. Masse ca. 1 Stunde kühlen.
- Von der Masse mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge abstechen, zur Kugel formen und in den restlichen Kokosflocken wälzen.
- Gut durchkühlen lassen.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Kann mit etwas Zimt
oder Orangenzesten
verfeinert werden.





QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Gekühlt ist der Eierlikör 2 Monate haltbar.

EIERLIKÖR

ZUTATEN FÜR CA. 2,4 LITER

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 1 Liter** Milch
- 600 g** Zucker
- 500 ml** Weinbrand
- 8** Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille mit Milch, Zucker und Weinbrand aufkochen.
2. Vom Herd nehmen und das Eigelb zügig unterrühren.
3. Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.



SCHOKOLADEN-ORANGEN-TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g** Mascarpone
- 100 ml** Milch
- 40 g** Zucker
- 1** Orange, fein geriebene Schale
- 250 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen
- 80 g** Schokolade, geschmolzen

FÜR DIE BISKOTTEN

- 20** Biskotten/ Löffelbiskuits
- 200 ml** Milch
- 1 EL** Zucker
- 1 EL** Rum
- Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Zucker und Orangenschale dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. In die Hälfte der Creme die geschmolzene Schokolade unterziehen.
5. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Milch mit Zucker und Rum vermischen und die Hälfte über die Biskotten gießen. Abwechselnd die helle und dunkle Creme auf die Biskotten streichen. So weiterarbeiten, bis die helle und dunkle Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Statt Mascarpone kann auch Topfen verwendet werden.



QimiQ SAUCENBASIS



für die **warme Küche**



RIESLING-KÄSE-SUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	150 g	Bergkäse 45 % Fett, gerieben
1	Zwiebel, fein geschnitten	250 ml	Gemüsebrühe
60 g	Butter		Salz und Pfeffer
125 ml	Riesling		Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter ansautieren und mit Riesling ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Abschmecken und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipp

Statt Riesling kann auch Weißbier verwendet werden.





QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kein langes Kochen oder Einreduzieren notwendig



Tipp

Mit gebratenen Nudeln oder Reis servieren.

HÜHNER-CURRY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	1 TL	Currypulver
600 g	Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten	170 ml	Kokosmilch
4 EL	Olivenöl	1	Limette, Saft und fein geriebene Schale
1	Zwiebel	80 g	Ananas aus der Dose, abgetropft, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Hühnerbruststreifen würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebeln sautieren, Currypulver dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazugeben und kurz aufkochen.
3. Hühnerbruststreifen wieder dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Abschmecken und servieren.



SCHWEINEMEDAILLONS MIT PFEFFER-RAHM-SAUCE UND 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
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

FÜR DIE SCHWEINEMEDAILLONS

- 8** Schweinemedaillons à 80 g
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kräuterbutter: ungekühltes QimiQ Classic und geschmolzene Butter mit einem Stabmixer glatt mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einen Teller portionieren und einfrieren.
4. Für die Schweinemedaillons: Schweinemedaillons würzen, beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten fertig garen.
5. Für die Pfeffer-Rahm-Sauce: Zwiebeln in Butter anschwitzen und das Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren.
6. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazugeben. Abschmecken und die Pfefferkörner dazugeben.
7. Schweinemedaillons mit Pfeffer-Rahm-Sauce und Kräuterbutter servieren.

FÜR DIE PFEFFER-RAHM-SAUCE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1/2** Zwiebel, fein geschnitten
- 25 g** Butter
- 1 TL** Tomatenmark
- 125 ml** Rotwein
- 60 ml** Gemüsebrühe
- Bunte Pfefferkörner
- Salz und Pfeffer



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipp

Mit Kroketten und Speckfischen servieren.





SCHOKOLADENBROWNIES

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden

ZUTATEN FÜR 1 KLEINES BACKBLECH

250 g QimiQ Saucenbasis	250 g Mehl, glatt
250 g Butter, weich	5 g Salz
200 g Zucker	150 g Honig
3 Eier	250 g Schokolade
60 g Kakaopulver	

FÜR DIE SCHOKOLADENGLASUR

500 g QimiQ Classic, ungekühlt
200 g Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Butter, Zucker, Salz, Honig und Schokolade zusammen über Wasserdampf schmelzen. Eier dazugeben und gut vermischen.
3. Kakaopulver und Mehl vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
4. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 – 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Schokoladenglasur: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Kuvertüre dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.
6. Brownies mit der Schokoladenglasur überziehen, auskühlen lassen und in Stücke schneiden.



Tipp

Für ein großes Backblech einfach die Masse verdoppeln.

SPEKULATIUS-SCHOKOLADEN-CUPCAKES

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g QimiQ Saucenbasis
80 g Butter, geschmolzen
60 g Zucker
2 Eier
80 g Spekulatius, fein zerbröseln
1 EL Mehl
60 g Haselnüsse, gemahlen

1/2 Pkg. Backpulver
1 1/2 TL Kakaopulver

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
400 g Zartbitterschokolade, gehackt
50 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Zucker und Eier verrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
3. In Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Staubzucker unterrühren.
5. Schokoladencreme kühlen, bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit frisch geriebener Orangenschale dekorieren.





HISTORY



1992

Rudolf Haindl und Hans Mandl haben die Idee zu QimiQ.



1995

Die QimiQ Handels GmbH wird als Familienunternehmen gegründet. Gleichzeitig wird QimiQ zum Patent angemeldet.



1997

QimiQ übersiedelt nach Hof am Fuschlsee bei Salzburg.



2004

QimiQ gewinnt beim Chefsforum in Davos den ICD-Award in der Kategorie „Foodtechnologie“



2002

QimiQ gewinnt den Mercury-Award im Rahmen der „International Food Service Association“ und wird Gesamtsieger aller Klassen.



2001

QimiQ ist erstmalig im Lebensmittelhandel erhältlich.



2007

QimiQ wird mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Siegel vom Agrarmarkt Austria kennzeichnet Nahrungsmittel mit besonderer Güte.



2012

QimiQ ist weiter auf Expansionskurs. Neue Länder kommen hinzu.



2016

QimiQ ist in Europa, Amerika, Asien, Afrika und Australien erhältlich.

QimiQ® KOCHBÜCHER

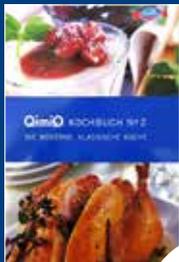
EINFACH, SCHNELL & LEICHT KOCHEN

QimiQ Kochbuch Nr. 1



DIE MODERNE, KLASSISCHE KÜCHE

QimiQ Kochbuch Nr. 2



KOCH DICH FIT

QimiQ Kochbuch Nr. 4



FRISCHE KÜCHE – NATÜRLICH & LEICHT

QimiQ Kochbuch Nr. 7



JETZT BESTELLEN

€ 9,90

per Kochbuch
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

f/QimiQWorld

www.QimiQ.com

Lust am Kochen. Freude am Genuss.

HALLOWEEN-REZEPTE & HERBSTLICHE SUPPEN





QimiQ CLASSIC

- KÜRBISCREME MIT BARBARIE ENTE 5
- HALLOWEEN KRÄUTERAUFSTRICH 6
- FLAMBIERTE APFELCREME 7
- HALLOWEEN CAKE LOLLIES 8
- HALLOWEEN HEXEN 9

QimiQ SAUCENBASIS

- 11 HALLOWEEN SPINNEN-MUFFINS
- 12 APFEL-SELLERIE-SUPPE
- 13 ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI
- 14 KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE
- 15 KÜRBISCREMESUPPE

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

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 Bauern und Bäuerinnen 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



Wussten Sie?
QimiQ ist die
Abkürzung für
„quick milk“.

Der QimiQ-Chef empfiehlt:

QimiQ CLASSIC

für die pikante & süße Küche

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

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



QimiQ SAUCENBASIS

für die warme Küche

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.

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



QimiQ CLASSIC

für die pikante &
süße Küche



KÜRBISCREME MIT BARBARIE ENTE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SÜSS-SAURE KÜRBISCREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Kürbis, geschnitten
- 40 ml Rapsöl (4 EL)
- 1/8 l Orangensaft
- 160 ml Balsamico Essig, weiß
Salz und Pfeffer
- 125 ml Sahne 36 % Fett,
geschlagen

FÜR DIE ENTENBRÜSTCHEN

- 4 Stk. Barbarie Entenbrust
à 160 g
- 40 ml Rapsöl
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Kürbis und Orangenstücke in heißem Öl leicht anbraten. Mit Orangensaft und Balsamico Essig ablöschen und weich dünsten. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.
- Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kaltes Kürbispüree dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben und kalt stellen.
- Entenbrüstchen auf der Hautseite einschneiden und auf der Hautseite knusprig braten. Kurz drehen und bei 160 °C im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten garen. 10 Minuten rasten lassen.
- Entenbrüstchen schneiden und zusammen mit der Kürbiscreme servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tip

Statt Orangensaft kann auch Apfelsaft verwendet werden.





FLAMBIERTE APFELCREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt	250 ml	Sahne, 36 % Fett
2	Äpfel, geschält, klein gewürfelt	4	Eigelb
1 Prise	Vanillezucker	60 g	Zucker
1 TL	Calvados (optional)		Mark von 1 Vanilleschote
1 EL	Zucker		Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Äpfel dünsten. Calvados, Zucker und Vanillezucker dazugeben und die Hälfte davon pürieren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Apfelmus, Sahne, Eigelb, Zucker und Vanillemark dazugeben und gut verrühren. Die übrig gebliebenen Apfelstücke darunter mischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Backblech gießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Creme im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 40 – 45 Minuten stocken lassen.
6. Creme auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.
7. Nach Belieben mit Apfelstücken dekorieren und servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Mit einer Kugel Eis servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Statt Karotten können Grissini verwendet werden.

HALLOWEEN KRÄUTERAUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN AUFSTRICH

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1 EL	Olivenöl
250 g	Frischkäse
2 EL	Schnittlauch, gehackt
2 EL	Petersilie, gehackt
1 kleine	Knoblauchzehe, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

ZUM DEKORIEREN

5	Karotten
	Mandelsplitter

ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Karotten schälen. An dem dünneren Ende von jeder Karotte einen Schlitz einschneiden und die Mandelblättchen hineinstecken.
3. Die Karotten in Form einer Hand in der Schale mit dem Aufstrich aufstellen.





HALLOWEEN CAKE LOLLIES

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- 125 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 100 g** Frischkäse
- 50 g** Marillenmarmelade
- 400 g** Biskotten zerbröselt
- 200 g** Weiße Kuvertüre, geschmolzen
- 200 g** Dunkle Kuvertüre, geschmolzen

FÜR DIE DEKORATION:

- Bunte Schokoladenlinsen
- Schokoladenflocken
- Marshmallows
- Zucker
- Fruchtgummischnüre
- Bunte Zuckerpaste

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Frischkäse und Marillenmarmelade dazumischen. Biskottenbrösel dazugeben und verkneten.
2. Masse in 20 Stücke à 30 g teilen und daraus Figuren (siehe Foto) formen. Im Kühlschrank eine Stunde fest werden lassen.
3. Holzstäbchen 1 cm tief in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und sofort in die Figuren stecken. Nochmals fünf Minuten kühlen.
4. Figuren in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und darin drehen, bis alles bedeckt ist. Überflüssige Kuvertüre abtropfen lassen.
5. Lollies in einen Styroporblock oder in einen Steckschwamm stecken und die Glasur etwas antrocknen lassen. Nach Belieben verzieren und vollständig trocknen lassen.
6. Im Kühlschrank aufbewahren.



Tipp

Statt Marillenmarmelade kann Ribiselmarmelade verwendet werden.

HALLOWEEN HEXEN

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 100 g** Weiße Schokolade, geschmolzen
- 1 Stück** Orange, fein geriebene Schale
- 250 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen
- 150 g** Oblaten Ø 15 cm
- 6 Stück** Eistüten
- 200 g** Weiße Schokoladenglasur
- 200 g** Dunkle Schokoladenglasur
- Bunte Zuckerpaste, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
2. Geschmolzene Schokolade und geriebene Orangenschale dazugeben und vermischen.
3. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
4. In einem Schöpflöffel zwei Lagen Alufolie pressen und so sechs Halbkugeln formen.
5. Die aus Alufolie hergestellten Formen mit der Creme füllen und tiefkühlen.
6. Für den Boden aus den Oblaten sechs Kreise und für die Hüte sechs Ringe ausstechen.
7. Die Eistüte in den Ring setzen und mit der dunklen Schokoladenglasur überziehen.
8. Von den gefrorenen Eiskugeln die Alufolie entfernen, diese auf die Böden setzen und mit weißer Schokoladenglasur bestreichen.
9. Hexenhut daraufsetzen und die Köpfe mit der Zuckerpaste dekorieren.



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



Tipp

Für die Füllung kann auch dunkle Schokolade verwendet werden.



QimiQ SAUCENBASIS



für die warme Küche



HALLOWEEN SPINNEN-MUFFINS

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DIE MUFFINS

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 250 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Schokolade, geschmolzen
- 2 Eier
- 100 g Butter, zerlassen

FÜR DIE SCHOKOLADENGLASUR

- 100 g QimiQ Classic
- 100 g Zartbitterschokolade, gehackt

FÜR DIE DEKORATION

- Marshmallows
- Lakritze

ZUBEREITUNG

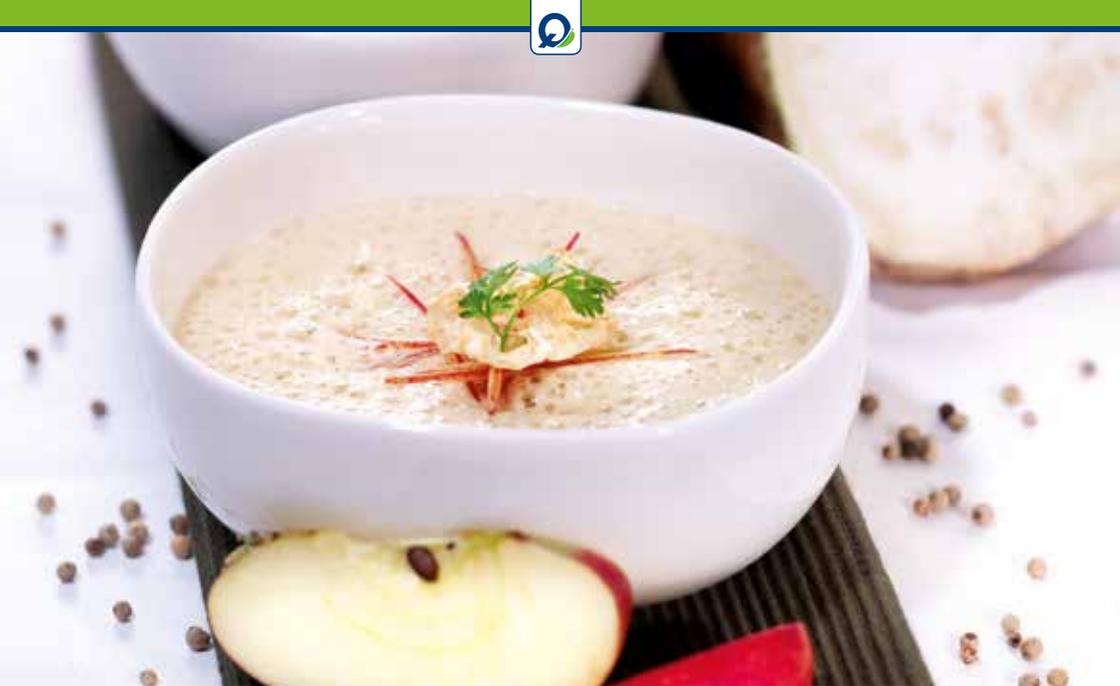
- Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Muffinblech einfetten oder Papierförmchen einsetzen.
- Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.
- QimiQ Saucenbasis mit Eier und Butter gut verrühren. Trockene Zutaten dazugeben und gut vermischen. Geschmolzene Schokolade unterheben.
- Den Teig sofort in die Muffinformen einfüllen und ca. 20 Minuten backen. Die Muffins 5 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen.
- Für die Glasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Muffins damit bestreichen.
- Lakritze ausrollen, in ca. 10 cm lange Streifen schneiden und je 3 Streifen auf jeder Seite der Törtchen hineinstecken. Augen und Mund aus Marshmallows ausschneiden und auf die noch feuchte Glasur drücken.



Tipp

Statt dunkler kann auch weiße Schokolade verwendet werden.





APFEL-SELLERIE-SUPPE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Kann auch mit Stangensellerie zubereitet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 100 g** Apfel, geschält, geschnitten
- 150 g** Knollensellerie, geschält, geschnitten
- 40 g** Butter

- 350 ml** Klare Gemüsesuppe
- 100 ml** Apfelsaft
- Zimt, gemahlen
- Gewürznelken, gemahlen
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Apfel und Sellerie in Butter anschwitzen. Mit Gemüsesuppe und Apfelsaft aufgießen, würzen und weich kochen.
2. Suppe pürieren und mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.



ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1 EL** Pflanzenöl
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 1/8 l** Weißwein
- 500 ml** Klare Gemüsesuppe
- Salz und Pfeffer
- 200 g** Grüne Erbsen
- 2 EL** Balsamico-Essig, hell

FÜR DIE EINLAGE

- 150 g** grüne Erbsen

FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

- 8 Stk.** Grissini
- 8** Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben, aufkochen und mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
5. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Tipp

Suppe mit fein gehackter Minze verfeinern.





KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|--|--------------------------------|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 1/8 l Weißwein |
| 1 Zwiebel, fein geschnitten | 1/2 l Klare Gemüsesuppe |
| 1/2 Rote Paprikaschote, gewürfelt | Salz und Pfeffer |
| 80 g Butter | Muskatnuss, gerieben |
| 400 g Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt | |

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Paprika in Butter anrösten.
2. Kürbis dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen.
3. Mit Gemüsesuppe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Suppe mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.

KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|---|------------------------------------|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 1/8 l Weißwein |
| 1 Zwiebel, gehackt | 400 ml Gemüsebrühe |
| 250 g Karotten, geschält, geschnitten | 1 EL Weißer Balsamico Essig |
| 10 g Ingwerknolle, geschält, geschnitten | Prise Salz |
| 80 g Butter | Pfeffer |
| | 1/2 Orange, Saft davon |

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Mit Orangensaft, Weißwein, Gemüsebrühe und Essig aufgießen. Würzen und kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Suppe mit Stabmixer aufmixen und passieren.



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Balsamico Essig kann durch Zitronensaft ersetzt werden.



HISTORY



1992

Rudolf Haindl und Hans Mandl haben die Idee zu QimiQ.



1995

Die QimiQ Handels GmbH wird als Familienunternehmen gegründet. Gleichzeitig wird QimiQ zum Patent angemeldet.



1997

QimiQ übersiedelt nach Hof am Fuschlsee bei Salzburg.



2004

QimiQ gewinnt beim Chefsforum in Davos den ICD-Award in der Kategorie „Foodtechnologie“



2002

QimiQ gewinnt den Mercury-Award im Rahmen der „International Food Service Association“ und wird Gesamtsieger aller Klassen.



2001

QimiQ ist erstmalig im Lebensmittelhandel erhältlich.



2007

QimiQ wird mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Siegel vom Agrarmarkt Austria kennzeichnet Nahrungsmittel mit besonderer Güte.



2012

QimiQ ist weiter auf Expansionskurs. Neue Länder kommen hinzu.



2016

QimiQ ist in Europa, Amerika, Asien, Afrika und Australien erhältlich.

QimiQ® KOCHBÜCHER

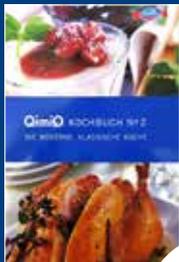
EINFACH, SCHNELL & LEICHT KOCHEN

QimiQ Kochbuch Nr. 1



DIE MODERNE KLASSISCHE KÜCHE

QimiQ Kochbuch Nr. 2



KOCH DICH FIT

QimiQ Kochbuch Nr. 4



FRISCHE KÜCHE – NATÜRLICH & LEICHT

QimiQ Kochbuch Nr. 7



JETZT BESTELLEN

€ 9,90

per Kochbuch
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



Festliche Rezepte für Weihnachten g'schmackig fein!





QimiQ CLASSIC

BACKHENDL MIT KARTOFFEL-
MAYONNAISE-SALAT 5

WALDORFSALAT MIT
GEBRATENER ENTENBRUST 6

SCHOKOLADEN-ORANGEN-TIRAMISU 7

QIMIQ RAFFAELLO-KUGELN 8

VANILLE-CHEESECAKE 9

QimiQ SAUCENBASIS

11 SILVESTER-KÄSE-SUPPE

12 HÜHNER-CURRY

13 SCHWEINEMEDAILLONS MIT PFEFFER-
RAHMSAUCE UND KRÄUTERBUTTER

14 SILVESTER-TARTE

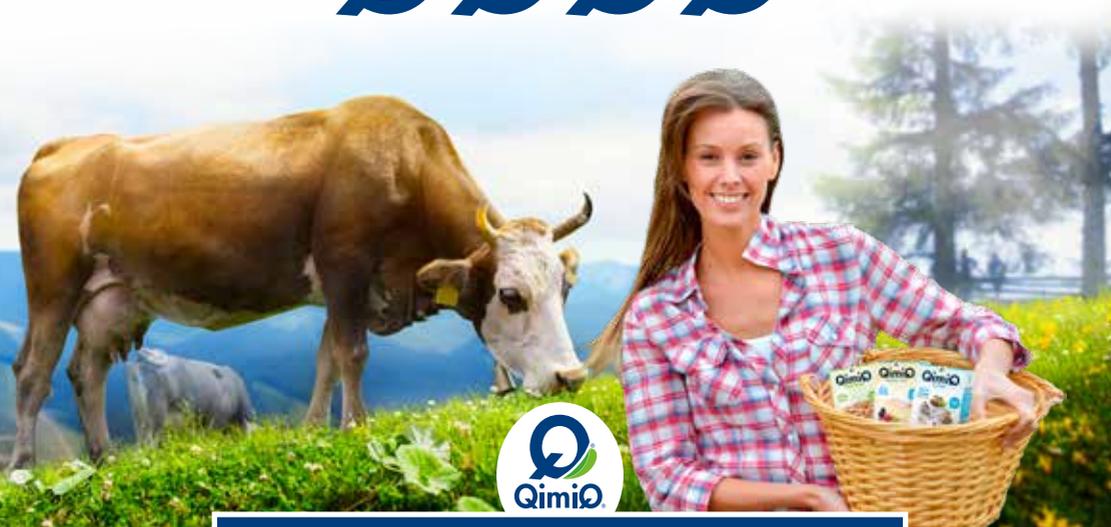
15 MARONI-SOUFFLÉ

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

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 Bauern und Bäuerinnen 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



Wussten Sie?
QimiQ ist die
Abkürzung für
„quick milk“.

Der **QimiQ-Chef** empfiehlt:

QimiQ
CLASSIC

für die pikante & süße Küche

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

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



QimiQ
SAUCENBASIS

für die warme Küche

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.

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



QimiQ CLASSIC

für die pikante &
süße Küche



BACKHENDL MIT KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN KARTOFFEL- MAYONNAISE-SALAT

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 1** Rote Zwiebel,
fein geschnitten
Pflanzenöl, zum
Herausbacken
- 60 ml** Gemüsebrühe
- 1 kg** Kartoffeln, geschält,
gekocht, in Scheiben
geschnitten
- 125 ml** Sonnenblumenöl
- 80 ml** Weißer Balsamicoessig
- 1 EL** Estragonsenf
- ½** Zitrone, Saft davon
- 100 g** Essiggurken,
fein geschnitten
- 1 kleiner
Bund** Petersilie,
fein gehackt
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
Frittieren



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



Tipp

Mit frischer Kresse
garnieren.

ZUBEREITUNG

1. Für den Kartoffel-Mayonnaise-Salat: Zwiebeln in Öl anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und über die Kartoffeln gießen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. 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 im heißen Fett herausbacken.
4. Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat servieren.





WALDORFSALAT MIT GEBRATENER ENTENBRUST

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 400 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 ml** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Estragonenf
- 1/2** Zitrone, Saft davon
- 2 EL** Weißer Balsamico Essig
- 500 g** Stangensellerie, geschält, gehobelt
- 1** Apfel, gehobelt
- 60 g** Walnüsse, gehackt
Salz und Pfeffer

FÜR DIE GEBRATENE ENTENBRUST

- 4** Barbarie Entenbrüste à 160 g
- 4 EL** Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Öl langsam einrühren. Senf, Zitronensaft und Balsamico Essig dazugeben und glatt rühren.
4. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für die gebratene Entenbrust: Entenbrüste auf der Hautseite einschneiden, würzen und auf der Hautseite knusprig braten. Kurz drehen und dann im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten garen. Im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Minuten rasten lassen.
6. Entenbrüste schneiden und zusammen mit dem Waldorfsalat servieren.



Tipp

Trauben unter den Salat mischen.

SCHOKOLADEN-ORANGEN-TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g** Mascarpone
- 100 ml** Milch
- 40 g** Zucker
- 1** Orange, fein geriebene Schale
- 250 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen
- 80 g** Schokolade, geschmolzen

FÜR DIE BISKOTTEN

- 20** Biskotten/
Löffelbiskuits
- 200 ml** Milch
- 1 EL** Zucker
- 1 EL** Rum
Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Zucker und Orangenschale dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. In die Hälfte der Creme die geschmolzene Schokolade unterziehen.
5. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Milch mit Zucker und Rum vermischen und die Hälfte über die Biskotten gießen. Abwechselnd die helle und dunkle Creme auf die Biskotten streichen. So weiterarbeiten, bis die helle und dunkle Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

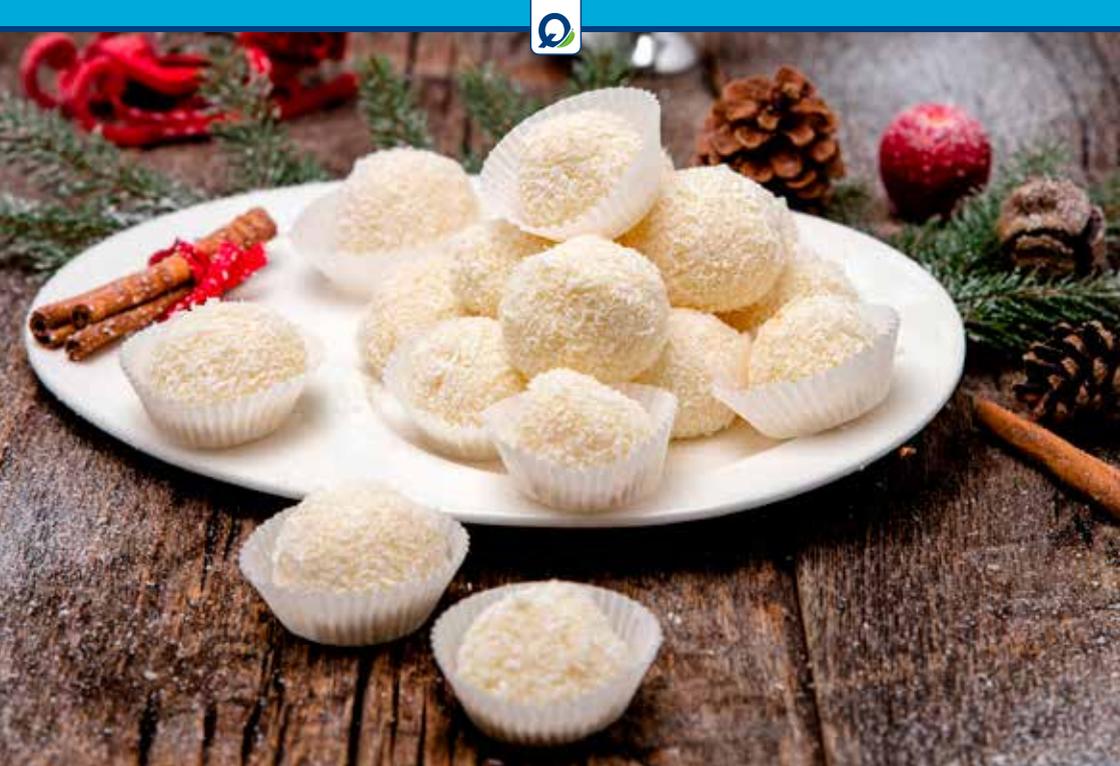
- Keine Eier nötig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Tipp

Statt Mascarpone kann auch Topfen verwendet werden.





QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Eiskalt servieren.

QIMI Q RAFFAELLO-KUGELN

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt	4 TL	Kokosnusslikör
300 g	Weißer Schokolade	30	Mandeln, geschält
180 g	Kokosfett	100 g	Kokossette, zum Wälzen
80 g	Kokosflocken		

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, weiße Schokolade und Kokosfett zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Kokosflocken und Kokosnusslikör dazugeben und gut vermischen.
3. Die Masse tiefkühlen, bis sie fest und formbar ist.
4. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen, 1 Mandel hineingeben und Kugeln formen.
5. In den restlichen Kokosflocken wälzen und im Tiefkühlschrank lagern.



VANILLE-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM (26 cm Ø)

150 g	Spekulatius, zerbrösel	40 g	Haselnüsse, gehackt
70 g	Butter, geschmolzen	40 g	Mandeln, gehackt

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt	200 g	Naturjoghurt
250 g	Zucker	5	Eier
45 g	Maisstärke	1	Orange, Saft und fein geriebene Schale
700 g	Frischkäse	1 Msp.	Zimt
		1 Msp.	Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Spekulatiusbrösel mit Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in die befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
4. Zucker und Maisstärke vermengen, zum QimiQ Classic Vanille geben und gut vermischen.
5. Frischkäse, Joghurt, Eier, Orangensaft und -schale, Zimt und Lebkuchengewürz dazumischen.
6. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
7. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.



QimiQ SAUCENBASIS



für die **warme** Küche



SILVESTER-KÄSE-SUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	150 g	Bergkäse 45 % Fett, gerieben
1	Zwiebel, fein geschnitten	250 ml	Gemüsebrühe
60 g	Butter	100 ml	Salz und Pfeffer
125 ml	Champagner		

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter ansautieren und mit Champagner ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Abschmecken und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipp

Statt Champagner kann auch Weißbier verwendet werden.





SCHWEINEMEDAILLONS MIT PFEFFER-RAHM-SAUCE UND 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
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

FÜR DIE SCHWEINEMEDAILLONS

- 8** Schweinemedallions à 80 g
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kräuterbutter: ungekühltes QimiQ Classic und geschmolzene Butter mit einem Stabmixer glatt mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einen Teller portionieren und einfrieren.
4. Für die Schweinemedallions: Schweinemedallions würzen, beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten fertig garen.
5. Für die Pfeffer-Rahm-Sauce: Zwiebeln in Butter anschwitzen und das Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren.
6. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazugeben. Abschmecken und die Pfefferkörner dazugeben.
7. Schweinemedallions mit Pfeffer-Rahm-Sauce und Kräuterbutter servieren.

FÜR DIE PFEFFER-RAHM-SAUCE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1/2** Zwiebel, fein geschnitten
- 25 g** Butter
- 1 TL** Tomatenmark
- 125 ml** Rotwein
- 60 ml** Gemüsebrühe
- Bunte Pfefferkörner
- Salz und Pfeffer



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipp

Mit Kroketten und Speckfischen servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kein langes Kochen oder Einreduzieren notwendig

HÜHNER-CURRY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|--|--|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 1 TL Currypulver |
| 600 g Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten | 170 ml Kokosmilch |
| Salz und Pfeffer | 1 Limette, Saft und fein geriebene Schale |
| 4 EL Olivenöl | 80 g Ananas aus der Dose, abgetropft, klein gewürfelt |
| 1 Zwiebel | |

ZUBEREITUNG

1. Hühnerbruststreifen würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebeln sautieren, Currypulver dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazugeben und kurz aufkochen.
3. Hühnerbruststreifen wieder dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Abschmecken und servieren.



Tipp

Mit gebratenen Nudeln oder Reis servieren.



SILVESTER-TARTE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN, 1 TARTEFORM (26 cm Ø)

FÜR DEN MÜRBEIG

- 300 g** Mehl
- 200 g** Zucker
- 100 g** Butter, weich
- 3** Eier
- 1 Prise** Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 500 g** Frischkäse
- 5** Eier
- 160 g** Zucker
- 20 g** Vanillezucker
- 1** Orange, Saft und fein geriebene Schale
- 2 Msp.** Zimt, gemahlen
- 60 g** Mandelblätter

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Mehl mit Zucker, Butter, Eier und Salz zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Teig dünn ausrollen, in eine Tarteform (26 cm Ø) geben und gut andrücken.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillezucker, Orangensaft, Orangenschale und Zimt gut vermischen.
4. Die Füllung auf den Tarteboden gießen, Mandelblätter darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.
5. Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.
6. Beilage: Dazu empfehlen wir Erdbeer-Rhabarber-Kompott.



Tipp

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.



MARONI-SOUFFLÉ

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|--|-----------------------------|
| 125 g QimiQ Saucenbasis | 1 EL Rum |
| 150 g Mascarpone | 1 Pkg. Vanillezucker |
| 1 Msp. Orangenschale, frisch gerieben | 1 EL Kakaopulver |
| 1 Prise Salz | 3 Eiweiß |
| 20 g Maisstärke | 60 g Zucker |
| 3 Eigelb | Butter, zum Bestreichen |
| 100 g Kastanienreis / Maronipüree | Staubzucker, zum Bestreuen |

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit allen Zutaten – außer Eiweiß und Zucker – gut vermischen.
2. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.
3. Tassen innen mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen. Die Masse einfüllen und im Wasserbad bei 160 °C ca. 25 – 30 Minuten backen.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Backstabil



Tipp

Mit heißer Schokolade servieren.





HISTORY



1992

Rudolf Haindl und Hans Mandl haben die Idee zu QimiQ.



1995

Die QimiQ Handels GmbH wird als Familienunternehmen gegründet. Gleichzeitig wird QimiQ zum Patent angemeldet.



1997

QimiQ übersiedelt nach Hof am Fuschlsee bei Salzburg.



2004

QimiQ gewinnt beim Chefsforum in Davos den ICD-Award in der Kategorie „Foodtechnologie“



2002

QimiQ gewinnt den Mercury-Award im Rahmen der „International Food Service Association“ und wird Gesamtsieger aller Klassen.



2001

QimiQ ist erstmalig im Lebensmittelhandel erhältlich.



2007

QimiQ wird mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Siegel vom Agrarmarkt Austria kennzeichnet Nahrungsmittel mit besonderer Güte.



2012

QimiQ ist weiter auf Expansionskurs. Neue Länder kommen hinzu.



2016

QimiQ ist in Europa, Amerika, Asien, Afrika und Australien erhältlich.

QimiQ® KOCHBÜCHER

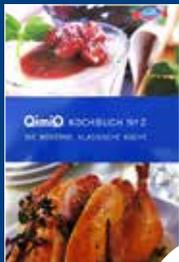
EINFACH, SCHNELL & LEICHT KOCHEN

QimiQ Kochbuch Nr. 1



DIE MODERNE, KLASSISCHE KÜCHE

QimiQ Kochbuch Nr. 2



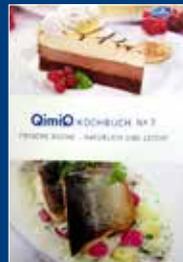
KOCH DICH FIT

QimiQ Kochbuch Nr. 4



FRISCHE KÜCHE – NATÜRLICH & LEICHT

QimiQ Kochbuch Nr. 7



JETZT BESTELLEN

€ 9,90

per Kochbuch
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

f/QimiQWorld

www.QimiQ.com



Lust am Kochen.
Freude am Genuss.



DIE ERSTE SAHNE-BASIS



QimiQ CLASSIC

SCHWEIZER WURSTSALAT 5

THUNFISCHAUFSTRICH 6

KARDINALSCHNITTE 7

VANILLE-HEIDELBEER-ROULADE 8

ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN 9

QimiQ SAUCENBASIS

11 SALAMI-PIZZA

12 BLITZLASAGNE

13 ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI

14 MARMORKUCHEN

15 BLITZKUCHEN

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

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 Bauern und Bäuerinnen 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



Wussten Sie?

QimiQ ist die
Abkürzung für
„quick milk“.

Der **QimiQ-Chef** empfiehlt:

**QimiQ
CLASSIC**

für die pikante & süße Küche

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

**QimiQ
SAUCENBASIS**

für die warme Küche

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.

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

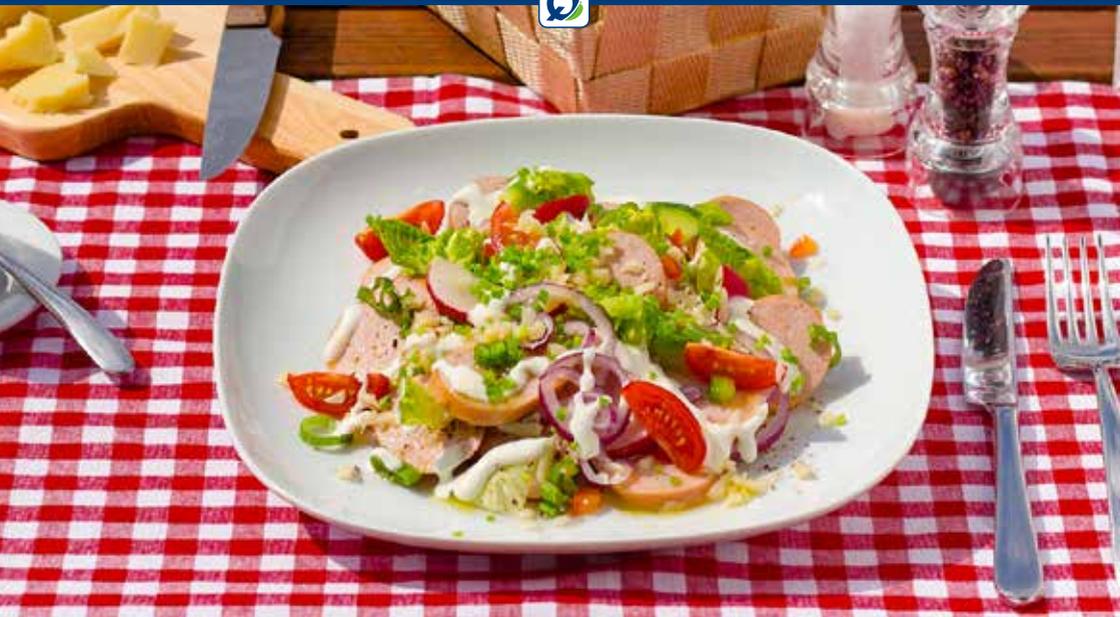
Glutenfrei



QimiQ CLASSIC

für die pikante &
süße Küche





SCHWEIZER WURSTSALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN SALAT

- 500 g** Extrawurst, in Scheiben geschnitten
- 50 g** Emmentaler Käse, gerieben
- 1 Stk.** Paprikaschote, klein gewürfelt
- 1 Stk.** Rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

FÜR DIE MARINADE

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 100 g** Emmentaler Käse, in Stücke geschnitten
- 80 ml** Pflanzenöl
- 180 ml** Wasser
- 90 ml** Apfelessig
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: QimiQ Classic und restliche Zutaten mit einem Stabmixer mixen.
2. Extrawurst mit dem geriebenen Käse, Paprikawürfel und Zwiebelringe vermengen und mit der Marinade marinieren.
3. Anrichten und servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Dressings bleiben am Salat haften
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



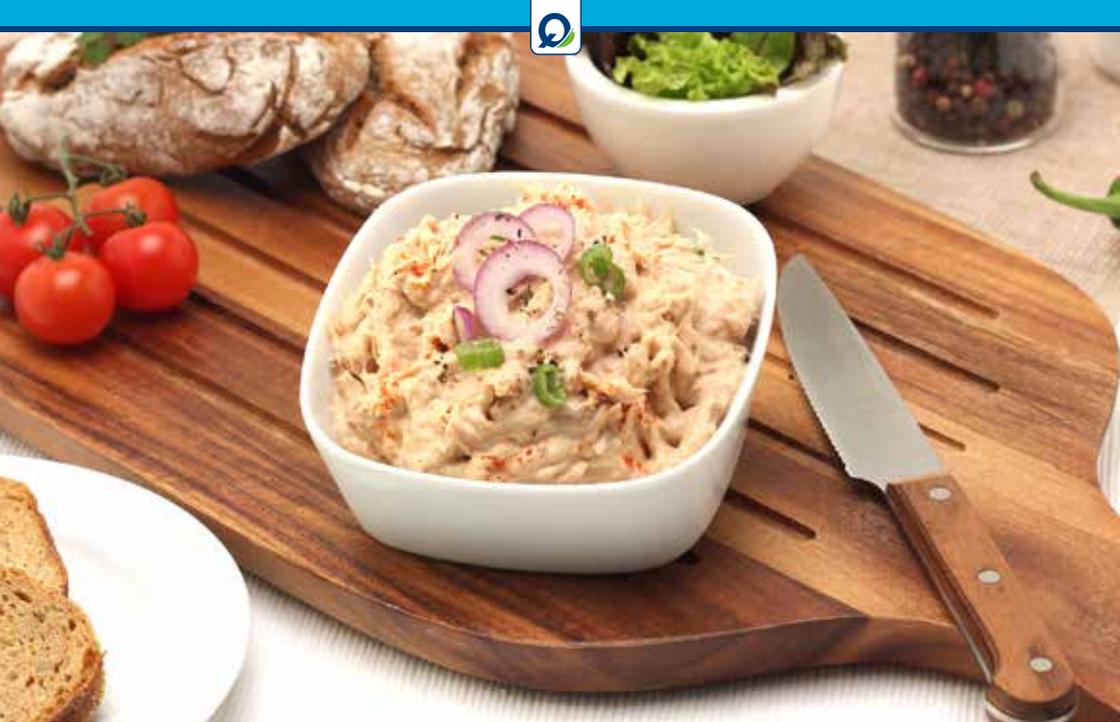
10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit frischem Schnittlauch verfeinern.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit frisch geriebenem Kren servieren.

THUNFISCHAUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 160 g** Thunfisch in Öl, Konserve
- 1 Pkg.** Frischkäse
- 1 Stk.** rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1 EL** Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1/2** Zitrone, Saft davon

ZUBEREITUNG

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





KARDINALSCHNITTE

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DAS BAISER

- 7 Eiweiß
- 140 g Zucker

FÜR DAS BISKUIT

- 3 Eigelb
- 2 Eier
- 60 g Zucker
- Zitronenschale
- 80 g Mehl

FÜR DIE KAFFEECREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 1/2 TL Löskaffeepulver
- 1 EL Kaffeelikör
- 1/2 Vanilleschote, ausgekratzt
- 50 g Zucker
- 200 ml Sahne, 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Baiser: Eiklar mit Zucker steif schlagen. Masse in einen Spritzsack mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
3. Für das Biskuit: Eidotter, Eier und Zucker schaumig schlagen. Zitronenschale dazumischen. Mehl einsieben und vorsichtig unterheben. Masse in einen Spritzsack mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
4. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche je drei 40 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 und noch heiß umgekehrt auf ein Backpapier legen und das Papier von der Unterseite abziehen.
5. Für die Kaffeecreme: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Löskaffeepulver, Likör, Vanillemark und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
6. Einen Biskuit-Baiser-Boden in einen passenden Backrahmen legen. Kaffeecreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken. Mindestens 4 Stunden kühlen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



60 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
mittel

Tipp

Kaffeecreme mit gerösteten Haselnüssen verfeinern.





VANILLE-HEIDELBEER-ROULADE

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUIT

- 4** Eier
- 100 g** Zucker
- 80 g** Mehl
- 1 EL** Sonnenblumenöl
- 1 Prise** Salz

FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g** Topfen, 20 % Fett
- 125 ml** Sahne, geschlagen
- 120 g** Zucker
- 80 g** Schokoladestreusel
- 250 g** Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb mit Sonnenblumenöl glatt rühren und abwechselnd mit dem Mehl unter die Eischneemasse heben.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker, Schokolade und Heidelbeeren dazugeben und gut vermischen.
5. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden gut kühlen.

35 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittel

Tipp

Statt Heidelbeeren kann man auch Himbeeren verwenden.





ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

1 Biskuitboden

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

100 g Zucker

1/2 Zitrone, Saft davon

250 g Erdbeeren, gewürfelt

250 g Magertopfen / Quark

125 ml Sahne, 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronensaft dazugeben und unterrühren. Erdbeeren untermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Creme auf dem Biskuitboden verteilen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen.
3. Portionieren und beliebig dekorieren.



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 Mascarpone verwendet werden.



QimiQ SAUCENBASIS



für die *warme* Küche





SALAMI-PIZZA

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

- | | | | |
|---------------|----------------------------------|---------------|--|
| 250 g | QimiQ Saucenbasis | 1 Stk. | grüne Paprikaschote, in Streifen geschnitten |
| 1 Pkg. | Pizzateig | | |
| 1 Pkg. | Frischkäse | 2 Stk. | Tomaten, in Scheiben geschnitten |
| | Salz | | Salamischeiben zum Belegen der Pizza |
| | Pfeffer schwarz, frisch gemahlen | | |
| 100 g | Pizzakäse, gerieben | | |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Pizzateig vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf den Pizzateig streichen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Pizza anschließend mit Paprika, Tomatenscheiben und Salami belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Tipp
Pizza mit frischem Basilikum garnieren.





BLITZLASAGNE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Zubereitung Béchamelsauce entfällt
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KÄSESAUCE

- 500 g** QimiQ Saucenbasis
- 170 g** Parmesan, gerieben
- 100 ml** Milch
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

- 500 g** Faschiertes, gemischt
- 1 Stk.** Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Stk.** Knoblauchzehen, fein gehackt

- Oregano, getrocknet
- Basilikum, getrocknet
- Salz und Pfeffer
- 1 EL** Tomatenmark
- 1/8 l** Rotwein
- 500 g** Passierte Tomaten
- 250 g** Lasagneblätter
- 100 g** Mozzarella, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Parmesan und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform (ca. 30 x 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 garnieren.





ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 2 EL** Pflanzenöl
- 1 Stk.** Zwiebel, fein gehackt
- 1/8 l** Weißwein
- 750 ml** Klare Gemüsesuppe
- Salz und Pfeffer
- 350 g** Grüne Erbsen
- 2 EL** Balsamico-Essig, hell

FÜR DIE EINLAGE

- 150 g** grüne Erbsen

FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

- 8 Stk.** Grissini
- 8** Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln in Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind.
- QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben, aufkochen und mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
- Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Mit Räucherlachsstreifen verfeinern.





MARMORKUCHEN

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, zerlassene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen (Stabmixer).
3. Eiklar mit dem Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ-Masse rühren und das geschlagene Eiklar vorsichtig unterheben.
5. In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Abwechselnd den hellen und dunklen Teig in eine vorbereitete Form einfüllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen.



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Kann mit Schokoladenglasur überzogen werden.





BLITZKUCHEN

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	120 ml	Sonnenblumenöl
160 g	Haselnüsse, gemahlen	5	Eier, groß
190 g	Staubzucker	250 g	Mehl, glatt
1 Prise	Salz	½ Pkg.	Backpulver
1 Msp.	Zimt, gemahlen		Butter für die Form
1 Msp.	Orangenschale		Mehl für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Haselnüsse, Staubzucker, Salz, Zimt, Orangenschale, Öl und Eier verrühren.
3. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Kuchenmasse heben.
4. Teig in die vorbereitete Rehrücken- oder Kastenform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tip

Anstelle vom
Sonnenblumenöl
geschmolzene Butter
verwenden.





HISTORY



1992

Rudolf Haindl und Hans Mandl haben die Idee zu QimiQ.



1995

Die QimiQ Handels GmbH wird als Familienunternehmen gegründet. Gleichzeitig wird QimiQ zum Patent angemeldet.



1997

QimiQ übersiedelt nach Hof am Fuschlsee bei Salzburg.



2004

QimiQ gewinnt beim Chefsforum in Davos den ICD-Award in der Kategorie „Foodtechnologie“



2002

QimiQ gewinnt den Mercury-Award im Rahmen der „International Food Service Association“ und wird Gesamtsieger aller Klassen.



2001

QimiQ ist erstmalig im Lebensmittelhandel erhältlich.



2007

QimiQ wird mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Siegel vom Agrarmarkt Austria kennzeichnet Nahrungsmittel mit besonderer Güte.



2012

QimiQ ist weiter auf Expansionskurs. Neue Länder kommen hinzu.



2016

QimiQ ist in Europa, Amerika, Asien, Afrika und Australien erhältlich.

QimiQ® KOCHBÜCHER

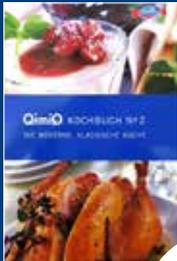
EINFACH, SCHNELL & LEICHT KOCHEN

QimiQ Kochbuch Nr. 1



DIE MODERNE KLASSISCHE KÜCHE

QimiQ Kochbuch Nr. 2



KOCH DICH FIT

QimiQ Kochbuch Nr. 4



FRISCHE KÜCHE – NATÜRLICH & LEICHT

QimiQ Kochbuch Nr. 7



JETZT BESTELLEN

€ 9,90

per Kochbuch
exkl. Versand

Bestellen Sie einfach unter der kostenlosen Hotline AT: 0800 22 800, DE: 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com

Melden Sie sich noch gleich heute 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



QimiQ® – die erste Sahne-Basis



Mach's dir leichter!



QimiQ®

Was ist QimiQ?

QimiQ – die erste Sahne-Basis – ist das einzige natürliche und gelingsichere¹⁾ Sahne-Produkt mit vollem Geschmack bei weniger Fett²⁾ für die ganze Küche.
QimiQ Classic wird speziell für das Kochen, Backen und Verfeinern verwendet. QimiQ Classic Vanille ist ideal für die süße Küche. Für sämige Saucen und Suppen verwenden Sie QimiQ Saucenbasis.

Vorteile von QimiQ – der ersten Sahne-Basis:

- Gelingsicher¹⁾
- Echte Sahne – beste Qualität
- 100% natürlich – keine E-Nummern
- Voller Geschmack bei weniger Fett²⁾
- Glutenfrei
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel



QimiQ Classic

Zum Kochen, Backen und Verfeinern



QimiQ Classic besteht zu 99% aus Sahne (15% Fett) und 1% Speisegelatine. Ideal für Cremes, Mousses, Tortenfüllungen, pikante Aufstriche, Dips & Dressings.
Speziell für die süße Küche gibt es QimiQ Classic Vanille.

Spezielle Vorteile QimiQ Classic:

- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei teilweise oder ganz
- Bindet Flüssigkeit und Öl
- Für die süße und pikante Küche

Wie verwende ich QimiQ Classic:

- 1.) Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren
- 2.) Zutaten beimengen

Was muss ich beachten:

QimiQ Classic ist in der Packung schnittfest und muss vor Verwendung glatt gerührt werden.

QimiQ Saucenbasis

Für Saucen und Suppen



QimiQ Saucenbasis besteht aus Sahne (15% Fett) und Stärke. Ideal für sämige Sahnesaucen mit weniger Fett.

Spezielle Vorteile QimiQ Saucenbasis:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Ersetzt Mehl, Stärke etc. teilweise oder ganz
- Kochstabil
- Glutenfrei

Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis:

- 1.) QimiQ Saucenbasis in Sauce oder Suppe geben
- 2.) Umrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen

Was muss ich beachten:

Für sämigeren Konsistenz den Anteil von QimiQ Saucenbasis erhöhen.

Information und Bezugsquellen auf www.QimiQ.com oder unter 0800 022 0800

¹⁾Kein Ausflocken oder Gerinnen | ²⁾ Im Vergleich zu herkömmlicher Schlagsahne

QimiQ [®] Die erste Sahne-Basis		
ist das einzige natürliche und gelingsichere ¹⁾ Sahne-Produkt mit vollem Geschmack bei weniger Fett ²⁾ für die ganze Küche		
	QimiQ	Sahne
Natürlich	✓	✓
Gelingsicher ¹⁾	✓	✗
Für die ganze Küche	✓	✗
Voller Geschmack – wenig Fett ²⁾	✓	✗

QimiQ [®] Die erste Sahne-Basis		
Weg mit Fett und Cholesterin		
Zubereitung mit QimiQ im Vergleich zu herkömmlicher Zubereitung ²⁾	Fettreduktion bis	Cholesterinreduktion bis
Tortenfüllungen	-30%	-37%
2 Teile QimiQ Classic (glatt gerührt) + 1 Teil Sahne (geschlagen) + 1 Teil Frucht/Quark/Joghurt; Endprodukt mind. 4 Stunden kühlen		
Cremes und Mousses	-57%	-66%
2 Teile QimiQ Classic (glatt gerührt) + 1 Teil Sahne (geschlagen) + 2 Teile Frucht/Quark/Joghurt; Endprodukt gut kühlen		
Quarkaufstriche	-80%	-83%
1 Teil QimiQ Classic (glatt gerührt) + 2 Teile Quark, Geschmacksgeber nach Wahl		
Dip- und Salatsaucen	-64%	-87%
1 Teil QimiQ Classic (glatt gerührt) + 2 Teile Joghurt (natur) + 1 Teil Öl und Gewürze nach Wahl		
Zum Verfeinern	-68%	-76%
1-2 Eßlöffel kaltes QimiQ Classic zum Schluss zum Verfeinern beimischen		
Saucen & Suppen	-68%	-76%
QimiQ Saucenbasis verwenden wie Sahne. Keine Stärke notwendig.		



Einfach, schnell & gelingsicher

Natürlich & leicht



Schokolademousse

(Rezept für 6 Portionen)



Zutaten	250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
	100 g	Schokolade, geschmolzen
	60 ml	Milch
	3 EL	Feinkristallzucker
	1 TL	Rum
	250 ml	Sahne, geschlagen

- Zubereitung
1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen.
 2. Milch, Feinkristallzucker und Rum dazumischen.
 3. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

Nährwerte

pro 100g	Kcal	293
	KJ	1228
	Fett in g	22
	Cholesterin in mg	59
	Kohlenhydrate in g	17
	Eiweiß in g	4
	Anrechenbare BE	1.4

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust



Schokolademousse

Leichte Malakofftorte

(Rezept für 12 Portionen)



Zutaten	60	Stück	Löffelbiskuits
	Für die Creme		
	250 g	QimiQ Classic Natur, ungekühlt	
	90 g	Puderzucker	
	70 ml	Orangenlikör [Cointreau]	
	1 Pkg.	Vanillezucker	
250 ml	Sahne, geschlagen		

Tränke für die Löffelbiskuits

50 ml	Milch
1 TL	Puderzucker
1 EL	Orangenlikör [Cointreau]

Zum Dekorieren

50 g	QimiQ Classic Natur, ungekühlt
250 ml	Sahne
8 Stück	Löffelbiskuits
1 EL	Nüsse, gehackt

- Zubereitung
1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Puderzucker, Orangenlikör und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
 2. Für die Löffelbiskuits Milch mit Puderzucker und Orangenlikör mischen. Löffelbiskuits darin tränken. Den Boden der Tortenform damit auslegen. Halbe Löffelbiskuits am Rand aufstellen.
 3. Auf den Löffelbiskuitboden einen Teil der Creme streichen. Die Form abwechselnd mit Löffelbiskuits und Creme füllen. Mit Löffelbiskuits abschließen.
 4. Torte abdecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
 5. Zum Dekorieren ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, mit Sahne aufschlagen und die Torte damit überziehen und garnieren. Mit halbierten Löffelbiskuits sowie gehackten Nüssen verzieren.

Nährwerte

pro 100g	Kcal	293
	KJ	1228
	Fett in g	15
	Cholesterin in mg	44
	Kohlenhydrate in g	30
	Eiweiß in g	6
	Anrechenbare BE	2.5

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Ersetzt Sahne und Gelatine teilweise oder ganz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen



Leichte Malakofftorte

Erdbeer-Vanille-Cremeschnitten

(Rezept für 12 Portionen)



Zutaten	250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
	150 g	Erdbeeren, püriert
	100 g	Erdbeermarmelade
	50 g	Puderzucker
	1 EL	Zitronensaft
	125 ml	Sahne, geschlagen
	1	Biskuitboden

- Zubereitung
1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
 2. Pürierte Erdbeeren, Erdbeermarmelade, Puderzucker und Zitronensaft dazumischen.
 3. Geschlagene Sahne unterheben.
 4. Creme auf dem Biskuitteig verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Nach Belieben dekorieren.

TIPP:

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand: mit QimiQ Classic und 1 Pkg. Vanillezucker zubereiten



Nährwerte pro 100g	Kcal	208
	KJ	871
	Fett in g	12
	Cholesterin in mg	36
	Kohlenhydrate in g	15
	Eiweiß in g	2
	Anrechenbare BE	1.3

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- QimiQ Classic bindet Flüssigkeit, das Biskuit bleibt länger trocken und frisch

Blitzkuchen

(Rezept für 12 Portionen)



Zutaten	375 g	QimiQ Classic, ungekühlt
	100 g	Haselnüsse, gerieben
	180 g	Puderzucker
	70 ml	Sonnenblumenöl
	2	Eier, groß
	150 g	Mehl, griffig
	1 Pkg.	Backpulver Butter und Mehl für die Form

- Zubereitung
1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
 2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
 3. Haselnüsse, Puderzucker, Öl und Eier dazumischen.
 4. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Kuchenmasse heben.
 5. Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
 6. Teig in die vorbereitete Form füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.

Nährwerte pro 100g	Kcal	332
	KJ	1392
	Fett in g	20
	Cholesterin in mg	54
	Kohlenhydrate in g	16
	Eiweiß in g	6
	Anrechenbare BE	1.3

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Kuchen mit QimiQ Classic bleiben länger saftig
- Flaumige Konsistenz durch QimiQ Classic
- Kuchen mit QimiQ Classic können problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden





Vanillecremeschnitten

(Rezept für 6 Portionen)

Zutaten

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig à 270 g
- Creme:**
- 500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 80 g Zucker
- 250 ml Sahne, geschlagen

Zubereitung

1. Tante Fanny Frischer Blätterteig ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.
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. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazumischen, geschlagene Sahne unterheben.
4. Creme auf die Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der 2. Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren die Cremeschnitte in Stücke schneiden.

TIPP:

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand: mit QimiQ Classic und 2 Pkg. Vanillezucker zubereiten



Nährwerte pro 100g

Kcal	300
KJ	1256
Fett in g	22
Cholesterin in mg	45
Kohlenhydrate in g	21
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	1.8

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- QimiQ Classic bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



Vanillecremeschnitten



Tiramisu ohne Ei

(Rezept für 10 Portionen)

Zutaten

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g Mascarpone
- 125 ml Milch
- 1 EL Pulverkaffee
- 80 g Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 EL Mandellikör
- 250 ml Sahne, geschlagen

Zubereitung

- Ca. 40 Löffelbiskuits
- 125 ml Kaffee
- 75 ml Rum
- Kakaopulver zum Bestäuben

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Pulverkaffee, Zucker, Vanillezucker und Mandellikör dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Löffelbiskuits mit einer Rum-Kaffee-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

TIPP:

Sie können QimiQ Classic und Vanillezucker durch QimiQ Classic Vanille ersetzen, dann gelingt das Rezept noch schneller.



Nährwerte pro 100g

Kcal	259
KJ	1085
Fett in g	14
Cholesterin in mg	41
Kohlenhydrate in g	28
Eiweiß in g	5
Anrechenbare BE	2.3

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- QimiQ Classic ersetzt rohes Ei
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- QimiQ Classic bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen von Flüssigkeiten



Tiramisu ohne Ei

Leichte Pilzrahmsauce

(Rezept für 4 Portionen)



Zutaten

100 g	Zwiebeln, fein gehackt
	Knoblauch, fein gehackt
20 g	Butter
250 g	Pilze, blättrig geschnitten
150 ml	klare Gemüsesuppe
250 g	QimiQ Saucenbasis
	Salz und Pfeffer
	Petersilie

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, Pilze dazugeben und anrösten.
2. Mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und servieren.

Nährwerte pro 100g

Kcal92
KJ385
Fett in g8
Cholesterin in mg21
Kohlenhydrate in g3
Eiweiß in g2
Anrechenbare BE0.3

QimiQ Saucenbasis Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- QimiQ Saucenbasis ist glutenfrei

Käse-Sahne-Torte

(Rezept für 12 Portionen)



Zutaten

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Magerquark
100 g	Feinkristallzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
	Saft von ½ Zitrone
250 ml	Sahne, geschlagen
1	Biskuittortenboden, hell

Dekorsahne:

50 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 ml	Sahne, flüssig

Zubereitung

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magerquark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Tortenboden in der Mitte durchschneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, mit Creme bestreichen, zweite Hälfte daraufsetzen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Für die Dekorsahne ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, mit Sahne aufschlagen und die Torte damit dekorieren.

Nährwerte pro 100g

Kcal238
KJ997
Fett in g18
Cholesterin in mg57
Kohlenhydrate in g14
Eiweiß in g5
Anrechenbare BE1.1

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Dekorsahne mit QimiQ Classic bleibt länger in Form



Leichte Pilzrahmsauce

Käse-Sahne-Torte



Lachsmousse

(Rezept für 8 Portionen)

Zutaten

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 g	Räucherlachs, fein gehackt
1 TL	Dill, fein gehackt
	Meerrettich, fein gerieben
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
250 ml	Sahne, geschlagen
	Weißbrotstücken, getoastet

Zubereitung

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Lachs, Dill und Meerrettich dazumischen.
2. Masse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerlins aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotstücken servieren.

Nährwerte

pro 100g	Kcal229
	KJ960
	Fett in g21
	Cholesterin in mg71
	Kohlenhydrate in g3
	Eiweiß in g7
	Anrechenbare BE0.2

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- QimiQ Classic unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



Lachsmousse

Kräuteraufstrich

(Rezept für 4 Portionen)



Zutaten

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt	Kcal106
		KJ442
250 g	Magerquark	Fett in g5
1 EL	Kräutermischung, fein gehackt	Cholesterin in mg13
	Salz, Pfeffer, Senf	Kohlenhydrate in g4
	Kümmel, gemahlen	Eiweiß in g10
	Knoblauch, fein gehackt	Anrechenbare BE0.3

Nährwerte

Heuriger Aufstrich

(Rezept für 4 Portionen)



Zutaten

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt	Kcal107
		KJ450
250 g	Magerquark	Fett in g5
½ TL	Paprikapulver, edelsüß	Cholesterin in mg13
	Salz, Pfeffer, Senf	Kohlenhydrate in g4
	Kümmel, gemahlen	Eiweiß in g11
	Knoblauch, fein gehackt	Anrechenbare BE0.3

Nährwerte

Thunfischaufstrich

(Rezept für 4 Portionen)



Zutaten

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt	Kcal187
		KJ781
1	Dose Thunfisch in Öl (ca. 180 g), gut abgetropft	Fett in g15
		Cholesterin in mg51
50 g	Saure Sahne	Kohlenhydrate in g2
1 EL	Petersilie, fein gehackt	Eiweiß in g10
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft	Anrechenbare BE0.2

Nährwerte

Zubereitung aller Aufstriche

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

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- QimiQ Classic bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- QimiQ Classic unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremige Konsistenz



Aufstriche



Knoblauchdip

(Rezept für 4 Portionen)

Zutaten	125 g	QimiQ Classic, ungekühlt	Kcal	164
	250 g	saure Sahne	KJ	687
	1	Knoblauchzehe, fein gehackt	Fett in g	15
		Salz, Pfeffer	Cholesterin in mg	49
			Kohlenhydrate in g	4
			Eiweiß in g	3
			Anrechenbare BE	0.3

Nährwerte
pro 100 g



Meerrettichdip

(Rezept für 4 Portionen)

Zutaten	125 g	QimiQ Classic, ungekühlt	Kcal	163
	250 g	saure Sahne	KJ	682
	1 EL	Meerrettich, frisch gerieben	Fett in g	15
		Salz, Pfeffer	Cholesterin in mg	49
			Kohlenhydrate in g	4
			Eiweiß in g	3
			Anrechenbare BE	0.3

Nährwerte
pro 100 g



Paprikadip

(Rezept für 4 Portionen)

Zutaten	125 g	QimiQ Classic, ungekühlt	Kcal	145
	250 g	saure Sahne	KJ	605
	2 EL	Paprikaschoten, gewürfelt	Fett in g	13
	½ TL	Paprikapulver, edelsüß	Cholesterin in mg	42
	Salz, Pfeffer, Knoblauch, fein gehackt	Kohlenhydrate in g	4	
		Eiweiß in g	3	
		Anrechenbare BE	0.3	

Nährwerte
pro 100 g

Zubereitung aller Dips

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

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- QimiQ Classic ersetzt Mayonnaise
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- QimiQ Classic bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen von Flüssigkeiten
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust



Dips

Gemüse-Sahne-Spaghetti

(Rezept für 4 Portionen)



Zutaten	300 g	Spaghetti, bissfest kochen
	Für die Sauce:	
	250 ml	klare Gemüsebrühe
125 g	Karotten, in feine Streifen geschnitten	
150 g	Knollensellerie, in feine Streifen geschnitten	
150 g	Zucchini, in feine Streifen geschnitten	
250 g	QimiQ Saucenbasis	
20 g	Kräutermischung, fein gehackt	
	Salz	
	Pfeffer	

- Zubereitung**
1. Gemüse in der Brühe bissfest garen und die Hälfte der Suppe abseihen.
 2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
 3. Abschmecken und mit Kräutern verfeinern.
 4. Spaghetti mit Gemüsesauce anrichten.

Nährwerte
pro 100 g

Kcal	133
KJ	556
Fett in g	4
Cholesterin in mg	31
Kohlenhydrate in g	19
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	1.6

QimiQ Saucenbasis Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- QimiQ Saucenbasis ist glutenfrei



Gemüse-Sahne-Spaghetti



Einfache Tomatencremesuppe

(Rezept für 4 Portionen)



Zutaten

- 1 EL Butter
- 1/2 Zwiebel, fein gehackt
- 450 g Tomaten, passiert
- 500 ml klare Gemüsesuppe
- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und passierte Tomaten dazugeben.
2. Mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Aufmixen, würzen und servieren.

Nährwerte

Kcal	62
KJ	259
Fett in g	5
Cholesterin in mg	13
Kohlenhydrate in g	3
Eiweiß in g	1
Anrechenbare BE	0.3

QimiQ Saucenbasis Vorteile

- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



10 Minuten |



Sehr einfach |



Preiswert

Kochbuchbestellung



QimiQ Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 7
FRISCHE KÜCHE-
NATÜRLICH UND LEICHT
à € 9,90 exkl. Versand

Einfach telefonisch bestellen unter der
kostenlosen Hotline 0800 022 0800
oder auf www.QimiQ.com

Besuchen Sie uns auch auf facebook!



neu!

Exclusive QimiQ Gläser

Mit QimiQ lassen sich Cremes & Panna Cotta Variationen - egal ob süß oder pikant - ganz einfach zubereiten. Noch besser schmeckt es, wenn man diese dann stilvoll in einem QimiQ Glas (350 ml) serviert!

6 QimiQ Gläser im Karton
€ 14,90 exkl. Versand

Kostenloser Rezeptnewsletter & Kochclub auf

www.QimiQ.com



Frisch gekocht – natürlich und leicht

neu!

Mit Rezepten aus dem neuen QimiQ Kochbuch
Nr. 7 „Frisch gekocht – natürlich & leicht.“

Jetzt bestellen unter **0800 22 0800**



QimiQ®

Was ist QimiQ?

QimiQ – die erste Sahne-Basis – ist das einzige natürliche und gelingsichere* Sahne-Produkt mit vollem Geschmack bei weniger Fett für die ganze Küche. QimiQ Classic wird speziell für das Kochen, Backen und Verfeinern verwendet. QimiQ Classic Vanille ist ideal für die süße Küche. Für sämige Saucen und Suppen verwenden Sie QimiQ Saucenbasis.

Vorteile von QimiQ – der ersten Sahne-Basis:

- *Kein Ausflocken oder Gerinnen
- Echte österreichische Sahne – beste Qualität
- 100% natürlich – keine E-Nummern
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel



QimiQ Classic

Zum Kochen, Backen und Verfeinern



QimiQ Classic besteht zu 99% aus österreichischer Sahne (15% Fett) und 1% Speisegelatine. Ideal für Cremen, Mousses, Tortenfüllungen, pikante Aufstriche, Dips & Dressings. Speziell für die süße Küche gibt es QimiQ Classic Vanille.

Vorteile QimiQ Classic:

- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei teilweise oder ganz
- Bindet Flüssigkeit und Öl
- Für die süße und pikante Küche

Wie verwende ich QimiQ Classic:

- 1.) Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren
- 2.) Zutaten beimengen

Was muss ich beachten:

QimiQ Classic ist in der Packung schnittfest und muss vor Verwendung glatt gerührt werden.

QimiQ Saucenbasis

Für Saucen und Suppen



QimiQ Saucenbasis besteht aus österreichischer Sahne und Stärke. Nur 18% Fett! Ideal für sämige Rahmsaucen mit weniger Fett.

Vorteile QimiQ Saucenbasis:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Ersetzt Mehl, Stärke etc. teilweise oder ganz
- Kochstabil

Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis:

- 1.) QimiQ Saucenbasis in Sauce oder Suppe geben
- 2.) Umrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen

Was muss ich beachten:

Für sämigeren Konsistenz den Anteil von QimiQ Saucenbasis erhöhen.

Information und Bezugsquellen auf www.QimiQ.com oder unter 0800 22 0800

Tomaten-Pesto-Törtchen auf Vollkornbrot

(Zutaten für 4 Portionen)



Zutaten

- 4 Scheiben Vollkornbrot
- Für die Pestoschicht**
- 40 g Basilikum
- 20 g Pinienkerne, geröstet
- 20 g Parmesan, gerieben
- 40 ml Olivenöl
- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g Ricotta 45% Fett
- Salz
- Pfeffer
- Für die Tomatenschicht**
- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 150 g Tomaten, entkernt, gewürfelt
- 20 ml Balsamico Essig, weiß
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Aus dem Vollkornbrot mit einem Formring (8 cm Ø) 4 Scheiben ausstechen
2. Für die Pestoschicht Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. 80 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen
3. Für die Tomatenschicht ungekühltes QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen
4. Brotscheiben in die Formringe legen. Pesto- und Tomatenmasse schichtweise einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht)
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen und mit dem restlichen Pesto servieren

Nährwerte

Kcal	186
kJ	781
Fett in g	13
Cholesterin in mg	20
Kohlenhydrate in g	11
Eiweiß in g	6
Anrechenbare BE	72,6

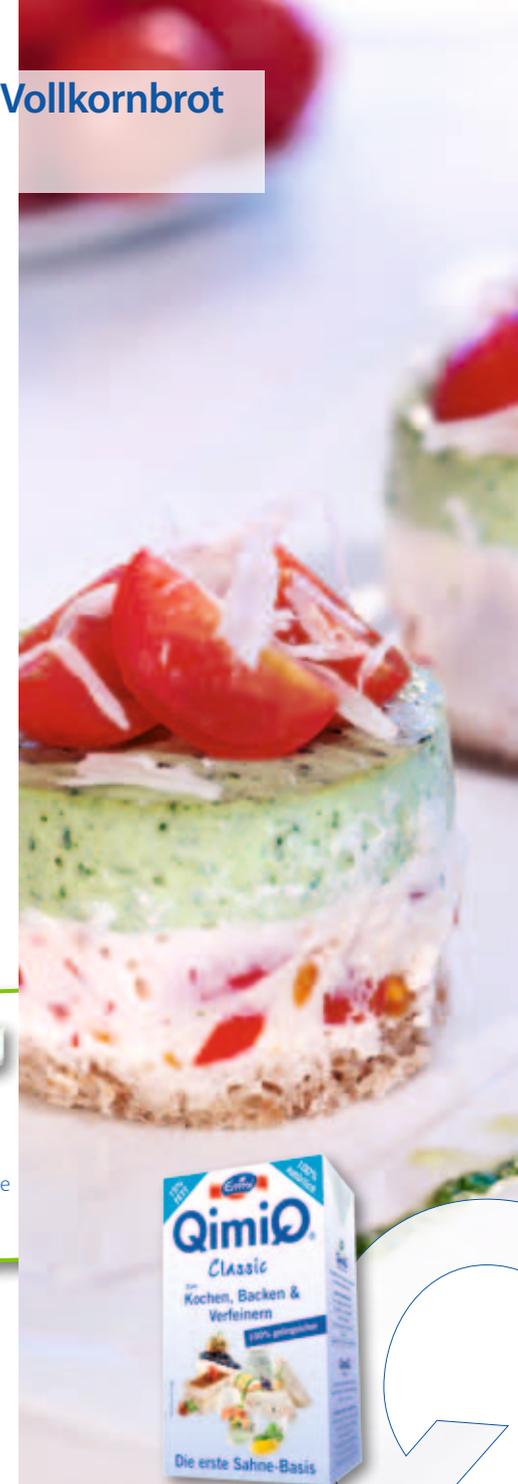


Jetzt bestellen –
die neuen QimiQ Formringe
Info und Bestellung unter
0800 22 800

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- QimiQ unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- QimiQ vermindert Hautbildung
- QimiQ vermindert Verfärbungen



Einfach, schnell & gelingsicher

Tomaten-Pesto-Törtchen auf Vollkornbrot

30 Minuten | Sehr einfach | Eher preiswert

Saibling im Gemüse-Kräuter-Fond

(Rezept für 4 Portionen)



Zutaten

- 4 Saiblingsfilets à 160 g
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl, zum Anbraten

Für den Fond

- 200 g Kartoffel
- 200 g Kohlrabi
- 100 g Zwiebeln, fein gehackt
- 600 ml klare Gemüsesuppe
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben
- Kümmel, gemahlen
- Lorbeerblatt
- 200 g QimiQ Saucenbasis
- 100 g Radieschen, in Spalten geschnitten
- 40 g Kräutermischung, fein gehackt

Zubereitung

1. Für den Fond Kartoffeln und Kohlrabi in 1 x 1 cm große Würfeln schneiden.
2. Kartoffeln und Zwiebeln in Öl kurz anschwitzen. Kohlrabi dazugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Würzen und kochen, bis die Kartoffeln bissfest sind.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Radieschen dazugeben und mit Kräutern verfeinern.
4. Saiblingsfilets würzen und an der Hautseite langsam anbraten bis sie fast durch sind. Wenden, kurz anbraten und mit dem Gemüse-Kräuter-Fond servieren.

Nährwerte

Kcal62
KJ259
Fett in g3
Cholesterin in mg23
Kohlenhydrate in g3
Eiweiß in g7
Anrechenbare BE0.3

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- QimiQ Saucenbasis ersetzt Mehl, Maizena, Roux usw. teilweise oder ganz
- QimiQ ist glutenfrei
- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne



Saibling im Gemüse-Kräuter-Fond

🕒 25 Minuten | 🍴 Einfach | 💰 Eher preiswert

Pina Colada Mousse

(Zutaten für 4 Portionen)



Zutaten

- 200 g Ananas, gewürfelt
- 100 ml Ananassaft
- 150 ml Batida de Coco
- 50 g Wiener Zucker Brauner Rohrzucker kristallin
- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- Zitronensaft
- 250 ml Sahne 36% Fett

Zubereitung

1. Ananas in Ananassaft, Batida de Coco und Wiener Zucker kochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Auskühlen lassen.
2. Ananasmischung, QimiQ und Zitronensaft pürieren. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

Wiener Zucker Brauner Rohrzucker kristallin

... mit Fairtrade-Siegel, ist ein reines Naturprodukt und wird aus frisch geerntetem Zuckerrohr gewonnen. Er eignet sich hervorragend zum Backen und zum Süßen von heißen und kalten Getränken. Jetzt neu in einer Verpackung von Tetra Pak!



- erhält das Aroma
- schützt vor Feuchtigkeit
- ermöglicht genaues Dosieren
- ist wiederverschließbar

www.wiener-zucker.at

Nährwerte

Kcal200
KJ837
Fett in g13
Cholesterin in mg41
Kohlenhydrate in g15
Eiweiß in g2
Anrechenbare BE1.3

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- QimiQ ersetzt Sahne teilweise oder ganz
- QimiQ ersetzt rohes Ei teilweise oder ganz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- QimiQ ist säurestabil und gerinnt daher nicht
- QimiQ ist alkoholstabil und gerinnt daher nicht



TIPP:

Für leichten Vanille Geschmack können Sie auch QimiQ Classic Vanille verwenden



Pina Colada Mousse

🕒 25 Minuten | 🍴 Sehr einfach | 💰 Preiswert

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

(Zutaten für 4 Portionen)



Zutaten	50 g	Zwiebeln, gehackt
	250 g	Karotten, frisch, geschält, geschnitten
	10 g	Ingwerknolle, geschält, geschnitten
	5 ml	Olivenöl
	250 ml	Orangensaft
	150 ml	klare Gemüsesuppe
	5 ml	Balsamico Essig, weiß
		Salz
		Pfeffer
	15 g	Zucker
	200 g	QimiQ Saucenbasis

- Zubereitung**
1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Öl anschwitzen.
 2. Orangensaft, Gemüsesuppe und Essig aufgießen. Würzen und kochen, bis die Karotten weich sind.
 3. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.

Nährwerte

Kcal75
KJ314
Fett in g5
Cholesterin in mg9
Kohlenhydrate in g7
Eiweiß in g1
Anrechenbare BE0.6

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- QimiQ Saucenbasis ersetzt Mehl, Maizena, Roux usw. teilweise oder ganz
- QimiQ ist glutenfrei
- QimiQ ist säurestabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

Tobleronemousse mit Schokoladekirschen

(Rezept für 4 Portionen)



Zutaten	Für das Mousse	
	250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
	40 ml	Milch
	20 g	Zucker
	10 ml	Stroh 60% Rum
	100 g	Toblerone, geschmolzen
250 ml	Sahne 36% Fett, geschlagen	

Für die Schokoladekirschen

40 g	Zucker
200 ml	Rotwein
75 g	Schokolade
400 g	Kirschen
	Zimt

- Zubereitung**
1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ glatt rühren. Milch, Zucker und Stroh 60% Rum dazumischen. Geschmolzene Toblerone dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
 2. Für die Schokoladekirschen Zucker mit Rotwein aufkochen. Schokolade einrühren, schmelzen und die Kirschen dazugeben. Auskühlen lassen.
 3. Die Schokoladekirschen in ein Glas geben und mit dem Mousse auffüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).



TIPP:

Für leichten Vanille Geschmack können Sie auch QimiQ Classic Vanille verwenden

Nährwerte

Kcal209
KJ874
Fett in g13
Cholesterin in mg30
Kohlenhydrate in g17
Eiweiß in g2
Anrechenbare BE1.4

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- QimiQ ersetzt Sahne teilweise oder ganz
- QimiQ ersetzt rohes Ei teilweise oder ganz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- QimiQ ist alkoholstabil und gerinnt daher nicht



www.stroh.at



Karotten-Ingwer-Cremesuppe

🕒 20 Minuten | 🍳 Sehr einfach | 💰 Preiswert

Tobleronemousse mit Schokoladekirschen

🕒 25 Minuten | 🍳 Einfach | 💰 Preiswert

Kochbuchbestellung

Einfach telefonisch bestellen unter der
kostenlosen Hotline 0800 22 0800



QimiQ Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 4
KOCH DICH FIT
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Spatel: Besonders
gut geeignet für cremige
Gerichte. Länge: 32 cm
à € 6,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 7
FRISCH GEKOCHT-
NATÜRLICH UND LEICHT
à € 9,90 exkl. Versand

neu!

QimiQ Kochbuch Nr. 7

Mit diesem Kochbuch zeigen wir Ihnen kreative Ideen, wie sie mit QimiQ das ganze Jahr einfach & frisch kochen können und damit Ihrer und der Gesundheit Ihrer Familie Gutes tun! Sie finden Rezepte für jeden Tag die der ganzen Familie schmecken – aber auch pfiffige Rezepte für saisonale Festmenüs!

Neu!

QimiQ Kochclub

Werden Sie Mitglied
und genießen Sie die zahlreichen Vorteile
des neuen QimiQ Kochclubs!

- tauschen Sie sich mit anderen QimiQ Fans aus ...
- legen Sie eigene Kochbücher an ...
- testen Sie QimiQ Rezepte und Produkte vorab ...
- kommentieren, bewerten und empfehlen Sie weiter ...
- werden Sie Darsteller im neuen Q-TV ...

Jetzt anmelden auf www.QimiQ.com

KÖSTLICHE REZEPTE

DIE IM HANDUMDREHEN GELINGEN

**QIMIQ
CLASSIC**

pikant & süß



**QIMIQ
SAUCEN
BASIS**

pikant & süß



**QIMIQ
CLASSIC
VANILLE**

süß



MACH'S DIR LEICHTER MIT QIMIQ.



DIE ERSTE SAHNE-BASIS

WAS IST QIMIQ?

QimiQ – die erste Sahne-Basis – ist das einzige gelingsichere⁽¹⁾ und natürliche Sahne-Produkt mit vollem Geschmack bei weniger Fett⁽²⁾ für die ganze Küche.

QimiQ Classic wird speziell für die kalte und pikante Küche verwendet. QimiQ Classic Vanille ist ideal für die süße Küche. Für die warme Küche verwenden Sie QimiQ Saucenbasis.

VORTEILE VON QIMIQ – DER ERSTEN SAHNE-BASIS:

- Einfach, schnell, gelingsicher⁽¹⁾
- Echte Sahne – beste Qualität
- Voller Geschmack bei weniger Fett⁽²⁾
- Glutenfrei
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel
- Ersetzt Sahne (36% Fett), Gelatine, Fett und Ei teilweise oder ganz

¹ Kein Ausflocken oder Gerinnen | ² Im Vergleich zu herkömmlicher Schlagsahne



*Das einzige gelingsichere natürliche Sahne-Produkt mit 58% weniger Fett als herkömmliche Sahne (36%Fett) für die pikante und süße Küche.

FÜR DIE KALTE KÜCHE PIKANT & SÜSS

QIMIQ CLASSIC

QimiQ Classic besteht zu 99% aus Sahne (15% Fett) und 1% Speisegelatine. Ideal für schnittfeste Tortenfüllungen, Terrinen, pikante Aufstriche, Dips & Dressings. Speziell für die süße Küche gibt es QimiQ Classic Vanille.

SPEZIELLE VORTEILE QIMIQ CLASSIC:

- Kein Auflösen von Gelatine notwendig
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei teilweise oder ganz
- Bindet Flüssigkeit und Öl
- Backstabil

WIE VERWENDE ICH QIMIQ CLASSIC:

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren
2. Zutaten beimengen

WAS MUSS ICH BEACHTEN:

QimiQ Classic ist in der Packung schnittfest und muss vor Verwendung glatt gerührt werden.



QIMIQ CLASSIC

MACH'S DIR LEICHTER MIT QIMIQ CLASSIC



FÜR DIE WARME KÜCHE PIKANT & SÜSS

QIMIQ SAUCENBASIS

QimiQ Saucenbasis besteht aus Sahne (15% Fett) und Stärke. Ideal für Übergüsse, zum Gratinieren, für Sahnesaucen & Suppen mit weniger Fett.

SPEZIELLE VORTEILE QIMIQ SAUCENBASIS:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Ersetzt Mehl, Stärke etc. teilweise oder ganz
- Koch- & backstabil
- Glutenfrei

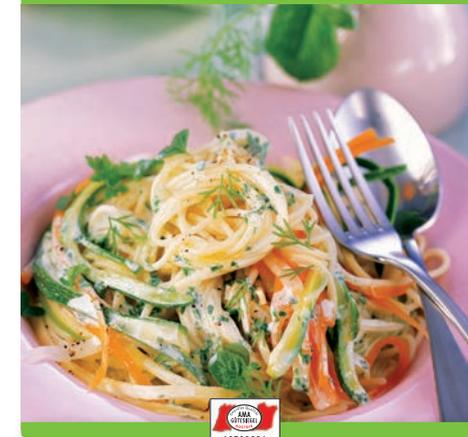
WIE VERWENDE ICH QIMIQ SAUCENBASIS:

1. Für Gratiniermasse: QimiQ Saucenbasis mit Zutaten vermischen, über das Gratiniergut geben und gratinieren.
1. Für Übergüsse: QimiQ Saucenbasis mit Eiern vermengen und über den Auflauf gießen.
1. Für Saucen & Suppen: QimiQ Saucenbasis zu den anderen Zutaten in die Sauce/Suppe geben, umrühren und kurz aufkochen lassen.



QIMIQ SAUCENBASIS

MACH'S DIR LEICHTER MIT QIMIQ SAUCENBASIS





Für die
**KALTE
KÜCHE**
pikant & süß

MACH'S DIR LEICHTER MIT QIMIQ CLASSIC

QIMIQ CLASSIC

RÄUCHERFISCHAUFSTRICH

NÄHRWERTE pro 100g

Kcal	215
KJ	899
Fett in g	18
Cholesterin in mg	67
Kohlenhydrate in g	3
Eiweiß in g	11
Anrechenbare BE	0,2

QIMIQ-VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Frischkäse
- 150 g Räucherfischfilet, fein gehackt
- 30 g Kren, frisch, frisch gerieben
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- 1/2 Zitrone, gepresster Saft
- Koriander, gemahlen
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL Dill, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
3. Aufstrich ca. 1-2 Stunden gut durchkühlen und servieren.





Für die
**KALTE
KÜCHE**
pikant & süß

MACH 'S DIR LEICHTER MIT QIMI Q CLASSIC

QIMI Q CLASSIC

SHRIMPS IN COCKTAIL-DIP-SAUCE

NÄHRWERTE pro 100g

Kcal	182
KJ	762
Fett in g	15
Cholesterin in mg	71
Kohlenhydrate in g	4
Eiweiß in g	7
Anrechenbare BE	0.3

QIMI Q-VORTEILE

Alkohol- und säurestabil

Cremiger Genuss bei
weniger Fett

Bindet Flüssigkeit, daher
kein Absetzen der Zutaten

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 125 g QimiQ Classic
- 80 g Mayonnaise 80% Fett
- 40 g Tomatenketchup
- 2 TL Dijon Senf
- 2 TL Kren, frisch, gerieben
- 2 cl Weinbrand
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- 250 g Shrimps, essfertig
- 1 Avocado, gewürfelt
- 1/2 Rote Paprikaschote, klein gewürfelt
- Salatblätter, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Cocktail Sauce: QimiQ Classic, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Kren, Weinbrand, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und gut aufmischen.
2. Shrimps mit der Sauce marinieren. Avocado und Paprika dazugeben.
3. Mit Salatblättern garniert servieren.



DIE ERSTE SAHNE-BASIS



Für die
**WARME
KÜCHE**
pikant & süß

MACH´S DIR LEICHTER MIT QIMIQ SAUCENBASIS

QIMIQ SAUCENBASIS

BLITZLASAGNE

NÄHRWERTE pro 100g

Kcal	206
KJ	863
Fett in g	10
Cholesterin in mg	28
Kohlenhydrate in g	18
Eiweiß in g	10
Anrechenbare BE	1.5

QIMIQ-VORTEILE

Leichter Genuss bei
weniger Fett

Säurestabil

Problemloses Wieder-
erwärmen möglich



10700664

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Für die Käsesauce

- 500 g QimiQ Saucenbasis
- 100 g Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer

Für die Fleischsauce

- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 50 g Zwiebeln, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Oregano, getrocknet
- Basilikum, getrocknet
- Salz und Pfeffer
- 20 g Tomatenmark
- 500 g Passierte Tomaten
- 500 g Lasagneblätter
- 100 g Mozzarella, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Käsesauce QimiQ Saucenbasis mit Parmesan verrühren und abschmecken.
3. Für die Fleischsauce Faschiertes mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Passierte Tomaten dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform (ca. 30 x 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.

QIMIQ SAUCENBASIS

LEICHTES PILZRAHM Ragout

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 100 g Zwiebeln, fein gehackt
- Knoblauch, fein gehackt
- 20 g Butter
- 250 g Pilze, blättrig geschnitten
- 125 ml Weißwein
- 250 g QimiQ Saucenbasis
- Salz und Pfeffer
- Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, Champignons dazugeben und anrösten.
2. Mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen.
4. Abschmecken und servieren.

NÄHRWERTE pro 100g

Kcal	105
KJ	442
Fett in g	8
Cholesterin in mg	21
Kohlenhydrate in g	3
Eiweiß in g	2
Anrechenbare BE	0.3

QIMIQ-VORTEILE

Sämige Konsistenz im Handumdrehen

Voller Geschmack bei weniger Fett

Problemloses Wiedererwärmen möglich



QIMIQ SAUCENBASIS

GEMÜSE-SAHNE-SPAGHETTI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 300 g Spaghetti
- Für die Sauce
- 2 EL Olivenöl
- 125 g Karotten, in feine Streifen geschnitten
- 150 g Knollensellerie, in feine Streifen geschnitten
- 150 g Zucchini, in feine Streifen geschnitten
- 125 ml Weißwein
- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 20 g Kräutermischung, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Gemüse in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Abschmecken und mit Kräutern verfeinern.
5. Spaghetti mit Gemüsesauce anrichten.

NÄHRWERTE pro 100g

Kcal	167
KJ	702
Fett in g	6
Cholesterin in mg	34
Kohlenhydrate in g	21
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	1.8

QIMIQ-VORTEILE

Sämige Konsistenz im Handumdrehen

Voller Geschmack bei weniger Fett

Einfache und schnelle Zubereitung





Für die
**WARMEN
KÜCHE**
pikant & süß

MACH'S DIR LEICHTER MIT QIMIQ SAUCENBASIS

QIMIQ SAUCENBASIS

QUICHE LORRAINE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Für den Boden

- 200 g Mehl, glatt
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 25 ml Wasser, kalt
- Salz

Für die Füllung

- 200 g Zwiebeln, fein gehackt
- 200 g Speck, durchwachsen, fein gehackt
- 20 g Butter
- 200 g Lauch, fein geschnitten
- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 3 Eier
- 100 g Bergkäse fein gerieben
- Salz und Pfeffer
- Oregano, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden alle Zutaten kurz zu einem Teig verkneten. In Folie einwickeln und im Kühlschrank etwa 30 Minuten rasten lassen. Teig rund ausrollen, in die vorbereitete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Für die Füllung Zwiebeln und Speck in Butter anbraten, vom Herd nehmen und Lauch dazumischen.
4. QimiQ Saucenbasis, Eier und Käse dazumischen, würzen und die Masse in die Form füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen und vor dem Servieren 20 Minuten auskühlen lassen.

NÄHRWERTE pro 100g

Kcal	235
KJ	981
Fett in g	17
Cholesterin in mg	92
Kohlenhydrate in g	12
Eiweiß in g	8
Anrechenbare BE	1

QIMIQ-VORTEILE

Einfache und schnelle
Zubereitung

Voller Geschmack bei
weniger Fett und
weniger Cholesterin

Backstabil





Für die
**SÜSSE
KÜCHE**

TIPP:

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand: mit QimiQ Classic und 1Pkg. Vanillezucker zubereiten.

MACH´S DIR LEICHTER MIT QIMIQ CLASSIC VANILLE

QIMIQ CLASSIC VANILLE

VANILLECREMESCHNITTEN

NÄHRWERTE pro 100g

Kcal	300
KJ	1256
Fett in g	22
Cholesterin in mg	45
Kohlenhydrate in g	21
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	1.8

QIMIQ-VORTEILE

Einfache und schnelle
Zubereitung

Cremiger Genuss bei
weniger Fett

Kein Auflösen von Gelatine
notwendig

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 1 Pkg. Frischer Blätterteig à 270 g
- Creme:
 - 500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
 - 80 g Zucker
 - 250 ml Sahne, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Frischen Blätterteig ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.
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. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazumischen, geschlagene Sahne unterheben.
4. Creme auf die Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der 2. Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren die Cremeschnitte in Stücke schneiden.





Für die
**KALTE
KÜCHE**
pikant & süß

MACH'S DIR LEICHTER MIT QIMI Q CLASSIC

QIMI Q CLASSIC

TIRAMISU OHNE EI

NÄHRWERTE pro 100g

Kcal	254
KJ	1064
Fett in g	15
Cholesterin in mg	42
Kohlenhydrate in g	25
Eiweiß in g	5
Anrechenbare BE	2,1

QIMI Q-VORTEILE

Einfache und schnelle
Zubereitung

Keine Eier notwendig

Creemiger Genuss bei
weniger Fett

Alkoholstabil

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g Mascarpone
- 125 ml Milch
- 1 EL Pulverkaffee
- 80 g Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 EL Mandellikör
- 250 ml Sahne, geschlagen
- Ca. 40 Löffelbiskuits
- 125 ml Kaffee
- 75 ml Rum
- Kakaopulver zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Pulverkaffee, Zucker, Vanillezucker und Mandellikör dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Löffelbiskuits mit einer Rum-Kaffee-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



10700664

DIE ERSTE SAHNE-BASIS



Für die
**KALTE
 KÜCHE**
 pikant & süß

MACH 'S DIR LEICHTER MIT QIMIQ CLASSIC

QIMIQ CLASSIC

KÄSE-SAHNE-TORTE

ZUTATEN FÜR 26 CM SPRINGFORM

Für den Boden

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 260 g Mehl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ½ Zitrone, Saft und Schale gerieben

Für die Füllung

- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Magerquark
- 100 g Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Saft von ½ Zitrone
- 250 ml Sahne, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Eier trennen, Dotter mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker und Zitrone schaumig rühren.
2. Eiweiß halb aufschlagen und mit dem restlichen Zucker steif schlagen.
3. Gesiebtes Mehl abwechselnd mit dem Schnee unter die Dottermasse heben, in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160° (Heißluft) ca. 35 min. backen.
4. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Magerquark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen.
6. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Tortenboden in der Mitte durchschneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, mit Creme bestreichen, zweite Hälfte daraufsetzen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

NÄHRWERTE pro 100g

Kcal	257
KJ	1075
Fett in g	13
Cholesterin in mg	89
Kohlenhydrate in g	28
Eiweiß in g	6
Anrechenbare BE	2.3

QIMIQ-VORTEILE

Leichter Genuss bei weniger Fett

Kein Auflösen von Gelatine notwendig

Säurestabil



10700664

DIE ERSTE SAHNE-BASIS



Für die
**KALTE
 KÜCHE**
 pikant & süß

MACH'S DIR LEICHTER MIT QIMIQ CLASSIC

QIMIQ CLASSIC

SCHOKOLADEMOUSSE

NÄHRWERTE pro 100g

Kcal	290
KJ	1212
Fett in g	22
Cholesterin in mg	59
Kohlenhydrate in g	17
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	1.4

QIMIQ-VORTEILE

Einfache und schnelle
Zubereitung

Creziger Genuss bei
weniger Fett

Keine Eier notwendig

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 100 g Schokolade, geschmolzen
- 60 ml Milch
- 3 EL Feinkristallzucker
- 1 TL Rum
- 250 ml Sahne, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen.
2. Milch, Feinkristallzucker und Rum dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).





Für die
**KALTE
 KÜCHE**
 pikant & süß

MACH 'S DIR LEICHTER MIT QIMIQ CLASSIC

QIMIQ CLASSIC

LEICHTE MALAKOFFTORTE

NÄHRWERTE pro 100g

Kcal	293
KJ	1228
Fett in g	15
Cholesterin in mg	44
Kohlenhydrate in g	30
Eiweiß in g	6
Anrechenbare BE	2.5

QIMIQ-VORTEILE

Einfache und schnelle
 Zubereitung

Cremiger Genuss bei
 weniger Fett

Alkoholstabil

ZUTATEN FÜR 26 CM SPRINGFORM

60 Stück Löffelbiskuits

Für die Creme

250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt

90 g Puderzucker

40 ml Orangenlikör [Cointreau]

1 Pkg. Vanillezucker

250 ml Sahne, geschlagen

Tränke für die Löffelbiskuits

50 ml Milch

1 TL Puderzucker

1 EL Orangenlikör [Cointreau]

Zum Dekorieren

125 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt

200 ml Sahne

60 g Zucker

8 Stück Löffelbiskuits

2 EL Nüsse, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Puderzucker, Orangenlikör und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
2. Für die Löffelbiskuits Milch mit Puderzucker und Orangenlikör mischen. Löffelbiskuits darin tränken. Den Boden der Tortenform damit auslegen. Halbe Löffelbiskuits am Rand aufstellen.
3. Auf den Löffelbiskuitboden einen Teil der Creme streichen. Die Form abwechselnd mit Löffelbiskuits und Creme füllen. Mit Löffelbiskuits abschließen.
4. Torte abdecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Zum Dekorieren ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, mit Sahne aufschlagen und die Torte damit überziehen und garnieren. Mit halbierten Löffelbiskuits sowie gehackten Nüssen verzieren.



LUST AM KOCHEN.

FREUDE AM GENUSS.



GEWINNEN SIE MIT QIMIQ EINEN URLAUB

In der Ferienregion Fuschlsee mit 3 Übernachtungen für 2 Personen **** Hotel Seerosen
inkl. Halbpension direkt am See in Fuschl am See

fuschlseeregion
salzkammergut



Informationen und Teilnahme auf WWW.QIMIQ.COM oder auf [facebook.com/QimiQAustria](https://www.facebook.com/QimiQAustria)

QIMIQ KOCHBÜCHER

Zum Rezept-
newsletter auf
WWW.QIMIQ.COM
anmelden!

Einfach telefonisch bestellen unter der
kostenlosen Hotline 0800 022 0800
oder auf WWW.QIMIQ.COM

jetzt bestellen

990

per Kochbuch
exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 1
**EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN**



QimiQ Kochbuch Nr. 2
**DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE**



QimiQ Kochbuch Nr. 4
KOCH DICH FIT



QimiQ Kochbuch Nr. 5
**LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE**



QimiQ Kochbuch Nr. 7
**FRISCHE KÜCHE-
NATÜRLICH UND LEICHT**



WWW.QIMIQ.COM

Süße Rezepte

mit QimiQ & Kronenöl spezial



Gewinnen Sie:
**5x QimiQ Jahresvorrat,
Kochbücher**
und vieles mehr!

Süßes aus Österreich: Torte, Kuchen & Roulade





Süße Rezepte mit QimiQ & Kronenöl spezial

QimiQ, die erste Sahne-Basis, ist das einzige natürliche Sahne-Produkt mit Geling-Garantie beim Kochen, Backen und Verfeinern. Mit QimiQ ersparen Sie sich z.B. die Zugabe von Gelatine. Mit nur 15% Fett werden Cremes auch besonders leicht und bekömmlich. Kuchen mit QimiQ werden besonders saftig und bleiben länger frisch.

Kronenöl spezial ist reines Pflanzenöl aus erlesenen Ölsaaten, veredelt mit dem zarten Geschmack feinsten Butter. Kronenöl spezial – eine wertvolle Bereicherung für jede Küche – und das cholesterinfrei. Speziell Rührteige lassen sich mit Kronenöl spezial besonders gut zubereiten, denn durch seine flüssige Konsistenz ist es besonders leicht zu dosieren und bei jeder Temperatur sofort verwendbar. Durch den feinen Buttergeschmack schmecken nicht nur alle Arten von Kuchen, Torten und Mehlspeisen ausgezeichnet. Kronenöl spezial ist wesentlich höher erhitzbar als Butter oder Margarine, daher eignet es sich besonders zum schwimmend Ausbacken und Kurzbraten von Fleisch und Fisch, für Palatschinken und Kaiserschmarren. Alles, wo Sie einen feinen Buttergeschmack wünschen.



	QimiQ Sahne-Basis	Sahne	Produkt auf Pflanzenfettbasis
Natürlich	✓	✓	-
Gelingsicher	✓	-	-
Für die ganze Küche	✓	-	-
Voller Geschmack – wenig Fett	✓	-	-

Kürbiskerntorte

(Zutaten für 1 Springform, Ø26 cm)

Zutaten

Tortenboden:

- 2 Eier
- 70 g Staubzucker
- Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 40 ml KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Buttergeschmack
- 60 g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 60 g Kürbiskerne, fein gerieben

Creme:

- 60 g Kristallzucker
- 100 g Kürbiskerne, ganz
- 250 g QimiQ
- 200 g weiße Kuvertüre
- 40 g Kristallzucker
- 500 ml Sahne, geschlagen

Zubereitung

1. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale gut schaumig schlagen. Kronenöl langsam einrühren. Mehl-Backpulver-Kürbiskern-Mischung vorsichtig unterheben.
2. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 25 Minuten backen.
3. Für die Creme Kristallzucker karamellisieren, Kürbiskerne dazumischen und auf ein Backpapier legen. Auskühlen lassen und mit einem Messer hacken.
4. Ungekühltes QimiQ glatt rühren und geschmolzene Kuvertüre gut unterrühren. Kürbiskerne beimengen und Sahne vorsichtig unterheben. Creme auf der Torte verteilen und über Nacht kühlen.

QimiQ Vorteile:

- Einfache Zubereitung, da keine zusätzliche Gelatine erforderlich
- QimiQ bindet die Flüssigkeit in der Creme, die Torte bleibt länger frisch
- Torte kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Kalorienreduzierte Creme





QIMI-Q-Blitzkuchen

(Zutaten für 1 Kastenform)

Zutaten	375 g	QimiQ
	100 g	Haselnüsse, gerieben
	180 g	Staubzucker
	70 g	KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Buttergeschmack
	2	Eier
	150 g	Mehl, griffig
	1 Pkg.	Backpulver

- Zubereitung
1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
 2. Nüsse, Staubzucker, Kronenöl und Eier dazugeben und gut verrühren.
 3. Mehl-Backpulver-Mischung vorsichtig unterrühren.
 4. Masse in eine befettete und bemehlte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 40 Minuten goldbraun backen.

QimiQ Vorteile:

- Lockerer und saftiger Teig bei weniger Fett
- Leichte, flaumige Konsistenz bei weniger Cholesterin
- Besonders einfach und schnell zubereitet
- Kuchen kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden

Tipp:

Für einen leichten Vanillegeschmack verwenden Sie QimiQ Vanille statt QimiQ.

QIMI-Q-Blitzkuchen

10 Minuten (ohne Backzeit) | Sehr Einfach | Preiswert

Marzipantorte

(Zutaten für 1 Springform, Ø 26 cm)

Zutaten	Tortenboden:	
	2	Eier
	80 g	Marzipan, klein gewürfelt
		Prise Salz
	1 Pkg.	Vanillezucker
		abgeriebene Schale von je ½ Zitrone und Orange
	3 EL	Mehl
	2 EL	Mandeln
	30 ml	KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Buttergeschmack
	½ TL	Backpulver

Creme:

100 ml	Milch
100 g	Honig
200 g	Marzipan
500 g	QimiQ
4 cl	Amaretto
250 ml	Sahne, geschlagen

Garnitur:

Mandelblätter, Marzipanrosen und -blätter

- Zubereitung
1. Eier, Marzipan, Salz, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschale gut schaumig schlagen. Kronenöl langsam einrühren. Mehl-Backpulver-Mandel-Mischung vorsichtig unterrühren.
 2. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 35 Minuten backen.
 3. Für die Creme Milch, Honig und Marzipan aufkochen. Mit dem Mixstab ganz fein pürieren und auskühlen lassen. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Marzipan-Mischung und Amaretto dazumischen und Sahne vorsichtig unterheben.
 4. Creme auf dem Tortenboden verteilen. Über Nacht kühlen und dann dekorieren.

QimiQ Vorteile:

- Einfache Zubereitung, da keine zusätzliche Gelatine erforderlich
- QimiQ bindet die Flüssigkeit in der Creme, die Torte bleibt länger frisch
- Torte kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Kalorienreduzierte Creme



Marzipantorte

40 Minuten (ohne Backzeit) | Mittel | Mittel



Café Latte Torte

(Zutaten für 1 Springform, Ø = 26 cm)

Zutaten

Tortenboden:

2	Eier
50 g	Staubzucker
	Prise Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
	abgeriebene Schale von ½ Zitrone
30 ml	KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Buttergeschmack
60 g	Mehl
2 EL	Kakao
20 Stk.	Brandteigkrapferln gefüllt mit Sahne oder Vanillecreme

Creme:

500 g	QimiQ Vanille
6-8 EL	Löscaffee-Pulver
200 g	Kristallzucker
250 ml	Sahne, geschlagen

Garnitur:

Ca. 20 Stk. Schokobohnen

Zubereitung

1. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale gut schaumig schlagen. Kronenöl langsam einrühren. Mehl-Kakao-Mischung vorsichtig unterrühren.
2. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen, im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 15 Minuten backen.
3. Ungekühltes QimiQ Vanille glatt rühren. Löscaffee-Pulver und Kristallzucker dazugeben und so lange mischen, bis sich beides auflöst. Die Sahne vorsichtig unterheben.
4. Torte in einen Tortenring geben, die Brandteigkrapferln darauf setzen und die Creme darauf verteilen. Torte über Nacht kühlen, danach dekorieren.

QimiQ Vorteile:

- Einfache Zubereitung, da keine zusätzliche Gelatine erforderlich
- QimiQ bindet die Flüssigkeit in der Creme, die Torte bleibt länger frisch
- Besonders sahnig-cremiger Geschmack
- Kalorienreduzierte Creme

Kastanienroulade

Rezept für 1 Roulade (= 12 Portionen)

Zutaten

Roulade:

4	Eier
40 g	Staubzucker
	Prise Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
30 ml	KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Buttergeschmack
50 g	Kristallzucker
90 g	Mehl
½ Pkg.	Backpulver
30 g	Kakao

Creme:

125 g	QimiQ
40 g	Kochschokolade
50 g	Staubzucker
50 g	Mascarpone
125 g	Kastanienreis
1 EL	Rum
125 g	Sahne, geschlagen

Garnitur:

Rumkugeln

Zubereitung

1. Eidotter, Staubzucker, Salz und Vanillezucker gut schaumig schlagen. Kronenöl langsam einrühren. Eiklar und Kristallzucker steif schlagen und unter die Masse heben. Mehl-Backpulver-Kakao-Mischung vorsichtig unterheben.
2. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Biskuitmasse vom Backblech nehmen und mit der gebackenen Oberseite auf ein frisches Backpapier stürzen.
4. Für die Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Staubzucker und Mascarpone gut unterrühren. Kastanienreis und Rum dazumischen. Die Sahne vorsichtig unterheben.
5. Creme auf den Biskuitboden streichen und zusammenrollen. Roulade mit restlicher Creme bestreichen, mit Rumkugeln dekorieren und 3 Stunden durchkühlen lassen.

QimiQ Vorteile:

- Einfache Zubereitung, da keine zusätzliche Gelatine erforderlich
- Besonders sahnig-cremige Fülle
- QimiQ verhindert einen Flüssigkeitsaustritt der Creme, das Biskuit bleibt länger frisch und locker
- Kalorienreduzierte Creme



Café Latte Torte

Kastanienroulade

Gewinnspiel & Kochbuchbestellung

Gewinnen Sie:
**5x QimiQ Jahresvorrat,
Kochbücher**
und vieles mehr!



Mitspielen und über 100 Preise gewinnen:

- 5 Mal einen Jahresvorrat QimiQ
- 10 QimiQ Kochschürzen
- 25 „Aufgegabelt“ von Mike Süsser
- 25 Kochbücher „Das Essen zum Wein“ von Lisl Wagner-Bacher
- 30 QimiQ Kühlschrankschmucke & 30 QimiQ Teigkarten

Ja, ich möchte am Gewinnspiel teilnehmen

Mitarbeiter von QimiQ und Kronenöl sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Schriftverkehr, Rechtsweg und Barablässe der Gewinne sind ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich verständigt.

Ja, ich bestelle folgende Kochbücher:



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 4
KOCH DICH FIT
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. Kronenöl spezial
Backbuch
ZAUBERHAFT KUCHEN
UND TORTEN
à € 5,90 exkl. Versand

Name Straße

PLZ/Ort Tel.

E-Mail

Ja, informieren Sie mich gratis per E-Mail über neue Rezepte!

Unterschrift

Mit Ihrer Unterschrift gestatten Sie die EDV-mäßige Verarbeitung Ihrer Daten für interne Zwecke und die Zusendung von Mailings mit Infos über QimiQ. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Sie können die Anmeldung jederzeit stornieren.

FAXANTWORT

senden an: +43 6229-41 44 32, Hotline Österreich: 0800 22 0800, Hotline Deutschland: 0800 022 0800

Traumhafte Schnitten



Frischer Genuss - Einfach & Schnell





Süße Verführungen zum selber Machen

Frischer Genuss - Einfach & Schnell

Gibt es etwas Köstlicheres, als eine leckere Cremeschnitte? Am besten mit frischen Früchten und selbst gemacht. Mit QimiQ - der ersten Sahne-Basis und Ölz Kuchenboden zum selber Füllen macht der Genuss doppelt Spaß. Denn schneller und einfacher geht's nicht. Einfach ruck zuck mit QimiQ die Creme zubereiten und auf den Ölz Kuchenboden streichen. Durchkühlen lassen. Fertig. Das Beste: Mit QimiQ und Ölz Kuchenboden sparen Sie nicht nur Kalorien, sondern auch Zeit. Das Kuchenboden Backen und Gelatine Auflösen fällt komplett weg:

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- QimiQ vermindert Hautbildung
- QimiQ vermindert Verfärbungen
- Mit QimiQ werden Füllungen fester und stabiler
- QimiQ ersetzt Gelatine teilweise oder ganz

Damit es nicht immer nur die klassischen Erdbeerschnitten sind, finden Sie in diesem Heft einige Anregungen, wie Sie Ihren Ölz Kuchenboden sonst noch füllen können. Viel Spaß und gutes Gelingen wünschen

QimiQ & der Meisterbäcker Ölz



www.QimiQ.com | www.oelz.com

Himbeer-Pistazien Schnitten

(Rezept für 1 Pkg. Ölz Kuchenboden)

Zutaten

Himbeercreme

125 g	QimiQ
50 g	Weißer Schokolade, geschmolzen
100 ml	Sahne, geschlagen
250 g	Himbeeren

Pistaziencreme

125 g	QimiQ
50 g	Zucker
50 g	Pistazien
50 g	Frischkäse
1 Pkg.	Ölz Kuchenboden

Zubereitung

1. Für die Himbeer Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Schokolade einrühren und geschlagene Sahne unterheben.
3. Einen Boden in einen Backrahmen stellen und die Creme darauf verteilen.
4. Himbeeren auf der Creme verteilen.
5. Den zweiten Boden darauf setzen und gut durchkühlen.
6. Für die Pistaziencreme ungekühltes QimiQ, Zucker, Pistazien und Frischkäse mit einem Stabmixer gut aufmixen.
7. Creme auf dem zweiten Boden verteilen und nochmals 2 Stunden kühlen.

Tipp:

Wenn Sie mit Dessertringen kleine Tortenböden aus dem Kuchenboden ausstechen und den oben beschriebenen Schnitenaufbau auf dem Boden im Ring machen, lassen sich schöne Mini-Törtchen herstellen.





Pfirsich-Melba Schnitten

(Rezept für 1 Pkg. Ölz Kuchenboden)

Zutaten

Creme

- 4 Pfirsiche
(oder ca. 300 g Pfirsiche aus der Dose)
- 250 g QimiQ Vanille
- 40 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 125 g Sahne, geschlagen
- 2 EL Himbeermarmelade zum Bestreichen

Tortengelee

- 100 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 50 ml Pfirsich- oder Apfelsaft
- 1 EL Zucker
- 1/2 Pkg. Rotes Tortengelee
- 1 Pkg. Ölz Kuchenboden

Zubereitung

1. Für die Creme Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Früchte halbieren, entkernen und würfelig schneiden.
2. Ungekühltes QimiQ Vanille glatt rühren. Pfirsiche, Zucker und Zitronensaft hinzufügen und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Himbeermarmelade durch ein Sieb passieren. Einen Boden damit bestreichen, den zweiten Boden darauf setzen.
4. Creme auf dem doppelten Kuchenboden verteilen und zwei Stunden kühlen. Biskuitböden mit einem eckigen Torten- oder Backrahmen umstellen und die Creme darauf verteilen. 2 Stunden kühlen.
5. Für das Tortengelee Himbeeren ca. 5 Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb streichen.
6. Saft, Zucker und Tortengeleepulver zum Kochen bringen und leicht abkühlen lassen.
7. Schnitte mit Tortengelee glacieren und nochmals kurz durchkühlen lassen.

Tipp:

Noch leichter wird die Zubereitung, wenn Sie eine (verstellbare) Backform zum Schnitenaufbau verwenden.

Wickeltorte mit Amarena Kirschen

(Rezept für 1 Pkg. Ölz Kuchenboden)

Zutaten

Creme

- 50 g Kirschmarmelade
- 250 g QimiQ
- 100 g Magertopfen
- Zucker, nach Geschmack
- 100 g Kirschmarmelade, zum Bestreichen

Dekor

- 100 g QimiQ
- 250 g Sahne
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 50 g Schokospäne
- Amarena Kirschen
- 1 Pkg. Ölz Kuchenboden

Zubereitung

1. Für die Creme Kirschmarmelade durch ein Sieb streichen.
2. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Kirschmarmelade, Topfen und Zucker dazugeben und gut vermischen.
3. Beide Kuchenböden auf eine Platte legen und vertikal halbieren.
4. Die so entstandenen vier Stücke mit Marmelade bestreichen. $\frac{3}{4}$ der Creme darauf verteilen und im Kühlschrank 30 Minuten durchkühlen.
5. Die 4 Biskuitteile längs halbieren, so dass 8 Biskuitstreifen entstehen.
6. Einen Biskuitstreifen wie eine Schnecke einrollen und aufstellen.
7. Die restlichen Biskuitstreifen nacheinander um die Schnecke wickeln bis alle verbraucht sind. Mit einem Tortenring fixieren, die restliche Creme auf die Torte streichen und für 2 Stunden kalt stellen.
8. Für das Dekor QimiQ mit Sahne und Vanillezucker aufschlagen.
9. Tortenring abnehmen und die Torte rundherum und oben mit Dekorsahne bestreichen. Mit Sahnerosetten, Kirschen und Schokospänen garnieren.



Erdbeer-Stracciatella Schnitten

(Rezept für 1 Pkg. Ölz Kuchenboden)

Zutaten

Creme

250 g	QimiQ
100 g	Mascarpone
80 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
400 g	Erdbeeren, klein gewürfelt
150 g	Sahne, geschlagen
3 EL	Dunkle Schokolade, gerieben

6 EL	Erdbeermarmelade
1 Pkg.	Ölz Kuchenboden
1 Pkg.	Tortengelee

Zubereitung

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
2. $\frac{1}{3}$ der Erdbeeren, geschlagene Sahne und geriebene Schokolade unterheben.
3. Den Biskuitboden mit Erdbeermarmelade bestreichen und die Hälfte der Creme darauf verteilen.
4. Den zweiten Boden darauf legen und die restliche Creme darauf verteilen.
5. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt stellen.
6. Restliche Erdbeeren darauf verteilen und mit Tortengelee überziehen.
7. Portionieren und beliebig dekorieren.

Tipp:

Noch leichter wird die Zubereitung, wenn Sie eine (verstellbare) Backform zum Schnitenaufbau verwenden.

Tipp:

Wenn Sie mit Dessertringen kleine Tortenböden aus dem Kuchenboden ausstechen und den oben beschriebenen Schnitenaufbau auf dem Boden im Ring machen, lassen sich schöne Mini-Törtchen herstellen.

Bananen-Kokos Schnitten

(Rezept für 1 Pkg. Ölz Kuchenboden)

Zutaten

Kokoscreme

100 g	QimiQ
30 g	Zucker
3 EL	Kokoslikör
30 g	Kokosflocken
100 ml	Sahne, geschlagen

Bananencreme

100 g	QimiQ Vanille
2	Bananen
30 g	Zucker
	Etwas Zitronensaft
100 g	Sahne, geschlagen

Schokoglasur

100 g	Schokolade
100 g	QimiQ Vanille
1 Pkg.	Ölz Kuchenboden

Zubereitung

1. Für die Kokoscreme ungekühltes QimiQ glatt rühren. Zucker, Kokoslikör und Kokosflocken dazugeben und gut vermischen.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Kokoscreme auf einem Kuchenboden verteilen. Den zweiten Kuchenboden in einen Backrahmen geben und die Kokoscreme darauf verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und gut durchkühlen.
4. Für die Bananencreme ungekühltes QimiQ Vanille glatt rühren.
5. Bananen mit einer Gabel grob zerdrücken und gemeinsam mit Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
6. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Bananencreme auf den zweiten Boden streichen und 2 Stunden kühlen.
8. Für die Schokoglasur QimiQ Vanille und Schokolade gemeinsam im Wasserbad auflösen und auf der Creme verteilen. Nochmals kalt stellen (bis die Glasur fest ist).

Tipp:

Noch leichter wird die Zubereitung, wenn Sie eine (verstellbare) Backform zum Schnitenaufbau verwenden.

QimiQ, die erste Sahne-Basis, ist das einzige natürliche Sahne-Produkt mit Geling-Garantie beim Kochen, Backen und Verfeinern.



	QimiQ Die erste Sahne-Basis	Sahne	Produkt auf Pflanzenfettbasis
Natürlich	✓	✓	-
Gelingsicher	✓	-	-
Für die ganze Küche	✓	-	-
Voller Geschmack – wenig Fett	✓	-	-

Ja, ich bestelle folgende Kochbücher:



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 4
KOCH DICH FIT
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk.
Elisabeth Engstler
MEIN CHAOS KOCHBUCH
à € 17,90 exkl. Versand



..... Stk.
Mike Süsser
AUFGEGABELT
à € 39,90 exkl. Versand

NameStraße

PLZ/OrtTel.

E-Mail

Ja, informieren Sie mich gratis per E-Mail über neue Rezepte!

Unterschrift

Mit Ihrer Unterschrift gestatten Sie die EDV-mäßige Verarbeitung Ihrer Daten für interne Zwecke und die Zusendung von Mailings mit Infos über QimiQ. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Sie können die Anmeldung jederzeit stornieren.

FAXANTWORT

senden an: +43 6229-41 44 32, Hotline Österreich: 0800 22 0800



QimiQ
THE CREAM BASE COMPANY



Lust am Kochen.
Freude am Genuss.



DIE ERSTE SAHNE-BASIS



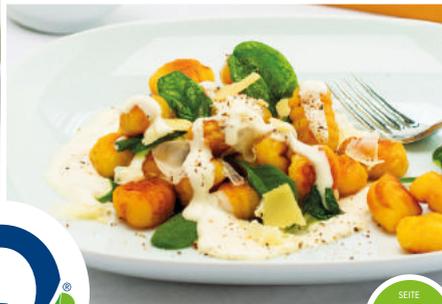
BÄRLAUCHCREMESUPPE
MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT

SEITE
11



VANILLEMousse-CREME
IM BISKUITMANTEL

SEITE
9



GNOCCHI MIT KÄSE-RAHM-
SAUCE UND BLATTSPINAT

SEITE
12



QimiQ-CLASSIC

- GRÜNER-APFEL-SMOOTHIE **5**
- RÄUCHERLACHSCREME-TÖRTCHEN **6**
- HÜHNERBRUST IM SESAMMANTEL AUF CURRY-ORANGEN-SALAT **7**
- EIERLIKÖRPARFAIT **8**
- VANILLEMousse-CREME IM BISKUITMANTEL **9**

QimiQ-SAUCENBASIS

- 11** BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT
- 12** GNOCCHI MIT KÄSE-RAHM-SAUCE UND BLATTSPINAT
- 13** GRATINIERTES ROSENGEMÜSE
- 14** MARMORKUCHEN
- 15** OSTERLAMM

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE



Der **QimiQ-Chef** empfiehlt:

QimiQ **CLASSIC**

für die pikante & süße Küche

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

QimiQ **SAUCENBASIS**

für die warme Küche

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

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



QimiQ CLASSIC

für die pikante &
süße Küche





GRÜNER-APFEL-SMOOTHIE MIT CHIASAMEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 125 g** QimiQ-Classic, ungekühlt
- 300 g** Äpfel, geschält, entkernt
- 100 g** Stangensellerie
- 50 g** Spinat
- 100 g** Kiwi, geschält
- 250 ml** Wasser
- 50 ml** Zitronensaft
- 1 EL** Zucker
- 2 TL** Chiasamen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und fein pürieren.



QimiQ-CLASSIC-VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfach und schnell

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	61
KJ	255
Fett in g	3
Cholesterin in mg	5
Kohlenhydrate in g	7
Eiweiß in g	1
Anrechenbare BE	0,6



10 Min.

Tipp

Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden.

Statt Zucker kann auch Honig verwendet werden.



QimiQ-CLASSIC-VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfach und schnell

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	221
KJ	925
Fett in g	15
Cholesterin in mg	41
Kohlenhydrate in g	13
Eiweiß in g	7
Anrechenbare BE	1,1



10 Min.



Statt Pumpernickel kann auch Toastbrot verwendet werden.

Statt Frischkäse kann auch Mascarpone verwendet werden.

RÄUCHERLACHSCREME-TÖRTCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Scheiben Pumpernickelbrot, ohne Kruste

FÜR DIE LACHSCREME

250 g QimiQ-Classic, ungekühlt

150 g Frischkäse

100 g Lachs, geräuchert
Zitronensaft von 1 Zitrone

1 EL Olivenöl

1 TL Kren, frisch gerieben
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Lachscreme: alle Zutaten in einen Becher geben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Aus dem Pumpernickelbrot Kreise ausstechen.
3. Zwei Scheiben Brot mit dem Aufstrich ca. 1 cm dick bestreichen und aufeinander legen.
4. Mit der dritten Scheibe Brot abdecken und leicht andrücken.
5. Vor dem Servieren ca. 4 – 6 Stunden gut durchkühlen.



HÜHNERBRUST IM SESAMMANTEL AUF CURRY-ORANGENSALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE MARINADE

- 125 g** QimiQ-Classic, ungekühlt
- 1** Orange, Saft und fein geriebene Schale
- 2 EL** Olivenöl
- 1 TL** Sesamöl
- Salz
- Pfeffer schwarz
- 1 TL** Currypulver
- Blattsalat

FÜR DIE HÜHNERBRUST

- 600 g** Hühnerbrustfilet
- 80 g** Weißbrotbrösel
- 1 TL** Schwarze Sesamkörner
- 1 TL** Weiße Sesamkörner, Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

- Für die Marinade: ungekühltes QimiQ-Classic glattrühren. Orangensaft, Orangenzeste, Olivenöl, Sesamöl und Gewürze dazugeben und gut vermischen. Abschmecken.
- Hühnerbrust mit der Marinade einpinseln und ca. 1 Stunde rasten lassen.
- Die Brösel mit Sesam mischen, die Hühnerbrust darin wälzen und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten.
- Den Salat mit der restlichen Marinade marinieren, die Hühnerbrust in Streifen schneiden und auf den Salat legen.
- Servieren.

QimiQ-CLASSIC- VORTEILE

- Einfach und schnell
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften

NÄHRWERTE PRO 100G

Kcal	191
KJ	801
Fett in g	9
Cholesterin in mg	51
Kohlenhydrate in g	8
Eiweiß in g	20
Anrechenbare BE	0,6



20 Min.

Tipp

Statt Sesam können auch geriebene Nüsse verwendet werden.

Frisch gehackter Koriander gibt dem Gericht noch eine besondere Note.





QimiQ-CLASSIC-VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfach und schnell
- Tiefkühlstabil

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	260
KJ	1086
Fett in g	17
Cholesterin in mg	87
Kohlenhydrate in g	16
Eiweiß in g	3
Anrechenbare BE	1,3



10 Min.



Statt Eierlikör kann auch Baileys verwendet werden.

Mit frischen Himbeeren servieren.

EIERLIKÖRPARFAIT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ-Classic Vanille, ungekühlt
- 150 g** Eierlikör
- 1 EL** Kristallzucker
- 125 ml** Sahne 36 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ-Classic Vanille glatt rühren.
2. Eierlikör dazugeben und gut vermischen.
3. Sahne mit Zucker steif schlagen und unter die QimiQ-Masse heben.
4. Kleine Förmchen mit Klarsichtfolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.





VANILLEMUSSE-CREME IM BISKUITMANTEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUIT

- 3 Eigelb
- 15 g Staubzucker
- 3 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 20 g Maisstärke
- 40 g Mehl
- 15 g Butter, zerlassen

FÜR DIE VANILLEMUSSE-CREME

- 250 g QimiQ-Classic Vanille, ungekühlt
- 2 EL Zucker
- 1 EL Rum
- 250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für den Biskuit: das Eigelb mit dem Staubzucker schaumig rühren.
2. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
3. Die zerlassene Butter zum Eigelb geben und gut vermischen. Anschließend Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Eigelb-Mischung rühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Vanillemousse-Creme: ungekühltes QimiQ-Classic Vanille glattrühren. Zucker und Rum dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
6. Aus dem Biskuitteig Kreise ausstechen, die Vanillemousse-Creme darauf dressieren und zusammenklappen und zwei bis vier Stunden gut durchkühlen.

QimiQ-CLASSIC-VORTEILE

- Einfach und schnell
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	275
KJ	1150
Fett in g	17
Cholesterin in mg	58
Kohlenhydrate in g	21
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	1,7



25 Min.



Statt dem hellen Biskuit kann auch dunkler verwendet werden.

Statt Rum kann auch Eierlikör verwendet werden.



QimiQ SAUCENBASIS



für die warme Küche





BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ-Saucenbasis
- 160 g** Zwiebeln, gewürfelt
- 180 g** Kartoffeln, gewürfelt
- 2 EL** Olivenöl
- 500 ml** Klare Gemüsesuppe
- 60 g** Bärlauch
- Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

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

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen, mit Suppe aufgießen und kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Bärlauch grob schneiden und zur Suppe geben. Aufkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Mit QimiQ-Saucenbasis verfeinern und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Einlage die Brotwürfel im Olivenöl goldgelb anrösten und zur Suppe servieren. (Man kann auch Fetakäsewürfel als Einlage servieren.)

QimiQ-SAUCCEN-BASIS-VORTEILE

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

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	104
KJ	426
Fett in g	7
Cholesterin in mg	8
Kohlenhydrate in g	9
Eiweiß in g	2
Anrechenbare BE	0,8



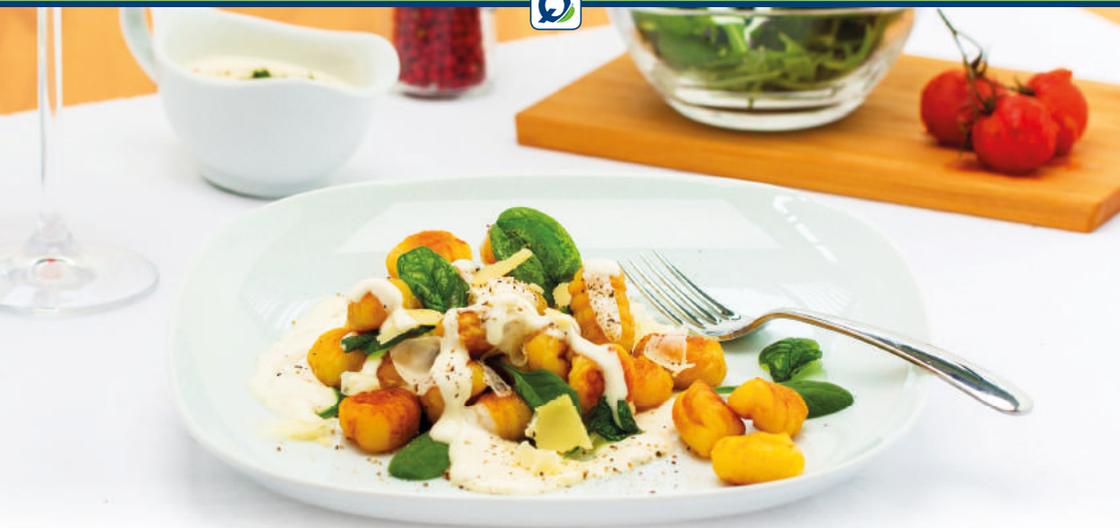
30 Min.

Tipp

Statt Bärlauch kann auch frisches Basilikum verwendet werden.

Statt Schwarzbrot kann auch Baguette verwendet werden.





QimiQ-SAUCENBASIS-VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfach und schnell
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	134
KJ	566
Fett in g	5
Cholesterin in mg	14
Kohlenhydrate in g	11
Eiweiß in g	3
Anrechenbare BE	1



15 Min.



Die Sauce kann auch für Nudelgerichte verwendet werden.

Mit frischen Gartenkräutern verfeinern.

GNOCCHI MIT LEICHTER KÄSE-RAHM-SAUCE UND BLATTSPINAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 600 g** Gnocchi gekocht
- 100 g** Blattspinat

FÜR DIE KÄSE-RAHM-SAUCE

- 500 g** QimiQ-Saucebasis
- 150 g** Reibkäse
- 1/8 Liter** Weißwein oder Gemüsefond
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Käse-Rahm-Sauce: alle Zutaten gut verrühren und aufkochen.
2. Die gekochten Gnocchi dazugeben und den Blattspinat daruntermischen.
3. Servieren.



GRATINIERTES ROSENGEMÜSE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ-Saucenbasis
- 125 g** Frischkäse
- 60 g** Parmesan, gerieben
- 300 g** Brokkoliröschen, gekocht
- 300 g** Blumenkohl, gegart
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
- Für die Gratiniermasse QimiQ-Saucenbasis mit Frischkäse, Parmesan und Gewürze gut verrühren.
- Den bereits gekochten Brokkoli auf ein bebuttertes Blech geben und mit der Gratiniermasse bedecken.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

QimiQ-SAUCCEN-BASIS-VORTEILE

- Einfach und schnell
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	124
KJ	521
Fett in g	10
Cholesterin in mg	27
Kohlenhydrate in g	3
Eiweiß in g	5
Anrechenbare BE	0,3



25 Min.

Tip

Statt Parmesan kann auch Blauschimmelkäse verwendet werden.

Mit frischen Gartenkräutern verfeinern.





QimiQ-SAUCENBASIS-VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfach und schnell

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	364
KJ	1515
Fett in g	7
Cholesterin in mg	153
Kohlenhydrate in g	35
Eiweiß in g	6
Anrechenbare BE	3



25 Min.

Tipp

Kann mit Schokoladeglasur überzogen werden.

Geriebene Orangenschalen verleihen dem Kuchen eine besondere Note.

MARMORKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

250 g	QimiQ-Saucenbasis	5	Eiweiß
225 g	Butter, zerlassen	250 g	Mehl, glatt
225 g	Zucker	1/2 Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker	25 g	Kakaopulver
1 Prise	Salz		Butter für die Backform
5	Eigelb		Mehl für die Backform

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ-Saucenbasis, zerlassene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer mixen.
3. Eiklar mit dem Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ-Masse rühren und das geschlagene Eiklar vorsichtig unterheben.
5. In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Abwechselnd den hellen und dunklen Teig in eine vorbereitete Form einfüllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen.





OSTERLAMM

ZUTATEN FÜR 1 LAMM-BACKFORM, 1 LITER

- 250 g** QimiQ-Saucenbasis
- 100 g** Butter
- 180 g** Kristallzucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 1/2** Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 1 Prise** Salz
- 4** Eigelb
- 4** Eiweiß
- 150 g** Mandeln, geschält, gerieben
- 1 Pkg.** Vanillepuddingpulver
- 1/2 Pkg.** Backpulver
- 120 g** Mehl, glatt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ-Saucenbasis, zerlassene Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenzeste zusammen mit einem Stabmixer mixen.
3. Eiklar mit dem Zucker steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl, Puddingpulver und geriebene Mandeln vermischen, zügig unter die QimiQ-Masse rühren und das geschlagene Eiklar vorsichtig unterheben.
5. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Lammform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldgelb backen.

QimiQ-SAUCCEN-BASIS-VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfach und schnell

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	373
KJ	1559
Fett in g	15
Cholesterin in mg	134
Kohlenhydrate in g	34
Eiweiß in g	6
Anrechenbare BE	2,9



15 Min.



Kann für jede Backform verwendet werden.

Statt Mandeln können auch geriebene Nüsse verwendet werden.

Urlaub auf höherer Ebene im Almwelness Hotel Pierer****S gewinnen!



Mehr zum Almwelness Hotel Pierer****S auf der Teichalm finden Sie unter www.almurlaub.at

Gewinnen Sie mit QimiQ einen **Urlaub auf höherer Ebene im Almwelness Hotel Pierer****S** auf der Teichalm. 3 Nächte für 2 Personen im Doppelzimmer Almblick oder Waldblick inkl. AlmGenuss-Inklusivleistungen mit reichhaltigem Buffetfrühstück, AlmGenussPause mit Suppe & Salat sowie Kaffee & Kuchen, 6-Gänge-Gourmetmenü am Abend, Benützung des AlmSpa & AlmGarten und vieles mehr warten auf Sie!

**JETZT
MITSPIELEN
UND
GEWINNEN!**

Informationen und Teilnahme zum Gewinnspiel finden Sie auf www.QimiQ.com oder auf [f /QimiQAustria](https://www.facebook.com/QimiQAustria)



QimiQ® KOCHBÜCHER

EINFACH, SCHNELL & LEICHT KOCHEN	DIE MODERNE KLASSISCHE KÜCHE	KOCH DICH FIT	LEICHTES AUS DER SÜSSEN KÜCHE	FRISCHE KÜCHE – NATÜRLICH & LEICHT
QimiQ Kochbuch Nr. 1	QimiQ Kochbuch Nr. 2	QimiQ Kochbuch Nr. 4	QimiQ Kochbuch Nr. 5	QimiQ Kochbuch Nr. 7

Bestellen Sie einfach unter der kostenlosen Hotline 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com

JETZT BESTELLEN
€ 9,90
per Kochbuch
exkl. Versand

Melden Sie sich noch gleich heute 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



Leichter Backen mit QimiQ und Tante Fanny

Mach's dir leichter!



QimiQ®



QimiQ und Tante Fanny Frische Teige machen Backen leichter.

Mit wenigen Handgriffen zaubern Sie knusprige Verlockungen aus dem Ofen und leuchtende Augen in die Gesichter Ihrer Lieben. Mit Tante Fanny und QimiQ, der ersten Sahne-Basis, gelingt jedes Gericht. Und das mit weniger Fett - aber vollem Geschmack auf natürliche Weise. Überzeugen Sie sich selbst.



Frische, gekühlte Teige von Tante Fanny sind die perfekte Basis für kreative Gerichte. Zaubern Sie pikante und süße Köstlichkeiten mit freischem Blätterteig, Mürbteig, Pizzateig, Flammkuchenteig, gezogenem Strudelteig, Filo-Yufkateig und dem Croissant- & Plunderteig.

Bereits backfertig ausgerollt auf Backpapier lassen sich mit den Frischteigen herrliche Gerichte schnell und einfach zubereiten.



Viele Rezeptideen, Kochvideos und den Newsletter von Tante Fanny finden Sie unter www.tantefanny.at oder besuchen Sie uns auf



Facebook, Youtube oder Pinterest.



QimiQ - die erste Sahne-Basis, ist das einzige natürliche und gelingsichere Sahne-Produkt mit vollem Geschmack und weniger Fett* für die ganze Küche.

Mit QimiQ kochen Sie auf natürliche Weise schnell und einfach, ohne auf Geschmack zu verzichten.

Vorteile von QimiQ - der ersten Sahne-Basis:

- Einfach, schnell und gelingsicher
- Echte Sahne - beste Qualität
- 100% natürlich - keine E-Nummern
- Voller Geschmack bei weniger Fett*
- Glutenfrei
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel



Abonnieren Sie unseren kostenlosen Newsletter auf www.QimiQ.com!

Besuchen Sie uns auch auf facebook!

*im Vergleich zu Schlagsahne

Einfach, schnell & gelingsicher

Spargeltarte

(Zutaten für 1 eckige Tarteform)



Zutaten

- 270 g Tante Fanny frischer Blätterteig
- 1000 g Spargel
- 250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt
- 3 Eier
- Petersilie, gehackt
- Estragon, gehackt
- Muskatnuss, gerieben
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 210°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Spargel schälen, holzige Enden entfernen. Spargel in kochendem, leicht gesalzenen und mit ½ TL Zucker versehenen Wasser zugedeckt ca. 5 Min. vorgaren, gut abtropfen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier und Kräuter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Teig in die gefettete Tarteform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
6. Spargel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit der QimiQ Masse übergießen.
7. Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen.

Nährwerte pro 100 g

Kcal	117
KJ	491
Fett in g	9
Cholesterin in mg	56
Kohlenhydrate in g	6
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	0,5

QimiQ Classic Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Back- und tiefkühlstabil
- Ersetzt Sahne teilweise oder ganz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



Spargeltarte

Vanilleschichtstrudel

(Zutaten für 6 Portionen)



Zutaten

- 240 g Tante Fanny gezogener Strudelteig, = 2 Packungen
- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 125 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 EL Rum
- 125 g Sahne 36% Fett, geschlagen
- Früchte, der Saison

Zubereitung

1. Backofen auf 200° C vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Aus dem Strudelteig 10 x 10 cm große Quadrate schneiden (oder Ø 6 cm Kreise ausstechen), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und Rum unterrühren und die geschlagene Sahne unterheben.
4. 3 Strudelteigblätter abwechselnd mit Creme und Früchten füllen, sodass ein Schichtstrudel entsteht.
5. Oberste Schicht mit Creme und Früchten dekorieren.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

Nährwerte pro 100g

Kcal	250
KJ	1047
Fett in g	12
Cholesterin in mg	33
Kohlenhydrate in g	28
Eiweiß in g	5
Anrechenbare BE	2.3

QimiQ Classic Vanille Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Ersetzt Sahne und Gelatine teilweise oder ganz



Vanilleschichtstrudel

Quiche Lorraine

(Zutaten für 8 Portionen,
26 cm Ø Springform)



Zutaten

- 300 g Tante Fanny frischer Mürbteig
- Für die Füllung**
- 200 g Zwiebeln, fein gehackt
- 200 g Speck, durchwachsen, fein gehackt
- 20 g Butter
- 200 g Lauch, fein geschnitten
- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 3 Eier
- 100 g Emmi Walserstolz Hartkäse, fein gerieben
- Salz und Pfeffer
- Oregano, fein gehackt

Zubereitung

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mürbteig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Teig in die vorbereitete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Für die Füllung Zwiebeln und Speck in Butter anbraten, vom Herd nehmen und Lauch dazumischen.
4. QimiQ Saucenbasis, Eier und Käse dazumischen, würzen und die Masse in die Form füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen und vor dem Servieren 20 Minuten auskühlen lassen.

Nährwerte pro 100 g

Kcal	233
KJ	975
Fett in g	17
Cholesterin in mg	66
Kohlenhydrate in g	14
Eiweiß in g	7
Anrechenbare BE	1.1

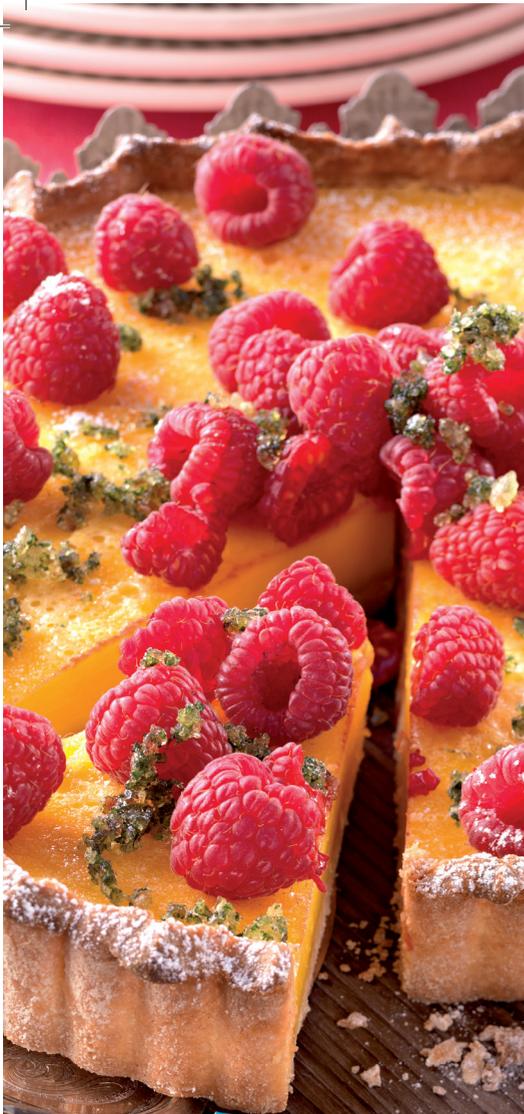
QimiQ Saucenbasis Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Ersetzt Ei teilweise oder ganz
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Glutenfrei



Quiche Lorraine



Himbeertarte

(Zutaten für 1 Tarteform, Ø 24 cm)



Zutaten

300 g Tante Fanny frischer, süßer Mürbteig

Für die Füllung

250 g QimiQ Classic Natur, ungekühlt

2 Zitronen, Saft davon

1 Orange, Saft davon

100 g Staubzucker

3 Eier

2 Eidotter

Salz

1 Pkg. Vanillezucker

Für den Belag

300 g Himbeeren

Für die Garnitur

2 EL Kandiszucker

Minze

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
2. Mürbteig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Teig in eine (eventuell gefettete) Tarteform Ø 24 cm legen, gut andrücken.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Saft der Zitronen und Orange, Staubzucker, Eier, Dotter, Salz und Vanillezucker dazumischen. Masse auf den Teigboden gießen.
4. Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. 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.

Nährwerte

Kcal	190
KJ	795
Fett in g	9
Cholesterin in mg	48
Kohlenhydrate in g	17
Eiweiß in g	3
Anrechenbare BE	1.4



QimiQ Classic Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Back- und tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch

Himbeertarte

Pizza mit gefülltem Käserand

(Zutaten für 4 Portionen)



Zutaten

400 g	Tante Fanny frischer Blech-Pizzateig
100 g	QimiQ Classic Natur, ungekühlt
200 g	Pizzakäse, gerieben
1	Eiklar
2 EL	Olivenöl
200 g	Tomatenpüree
200 g	Mozzarella, in Scheiben geschnitten
50 g	Champignons, in Scheiben geschnitten
50 g	Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
100 g	Salami
1 TL	Oregano

Zubereitung

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pizzakäse, Eiklar, Olivenöl und etwas Salz dazugeben und gut vermischen.
3. In einen Spritzbeutel füllen und auf dem Pizzateig am Rand rundherum aufspritzen.
4. Nun den Teigrand über die Füllung klappen und festdrücken.
5. Pizza mit Tomatenpüree bestreichen und mit Mozzarellascheiben belegen.
6. Champignons, Paprika und Salami auflegen und mit Oregano bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

Nährwerte

pro 100g	Kcal	220
	KJ	923
	Fett in g	12
	Cholesterin in mg	15
	Kohlenhydrate in g	16
	Eiweiß in g	11
	Anrechenbare BE	1,3

QimiQ Classic Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Füllungen bleiben länger saftig



Pizza mit gefülltem Käserand

Kochbuchbestellung

Einfach telefonisch bestellen unter der
kostenlosen Hotline 0800 22 0800
oder auf www.QimiQ.com



QimiQ Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 7
FRISCHE KÜCHE -
NATÜRLICH UND LEICHT
à € 9,90 exkl. Versand



Jetzt bestellen -
die neuen QimiQ Gläser
6 Stk. € 14,90 exkl. Versand



Tante Fanny Kochbuch
DAS BUCH VOM
BLÄTTERTEIG
à € 17,90 exkl. Versand



Tante Fanny Kochbuch
DAS BUCH VOM
STRUDEL- UND FILOTEIG
à € 17,90 exkl. Versand



Tante Fanny Kochbuch
EIN BUCH - DREI TEIGE
PLUNDER-, PIZZA- und
MÜRBTIEG
à € 17,90 exkl. Versand



Tante Fanny Kochwerkstatt
in Oberösterreich/Schwertberg
bietet Kochkurse unter kundiger
Anleitung an, die frischen
Schwung in ihre Küche bringen.

Das komplette Kursangebot
finden Sie auf
www.tantefanny.at/kochwerkstatt

QimiQ® Kochclub

Werden Sie Mitglied und genießen Sie die zahlreichen
Vorteile des neuen QimiQ Kochclubs!

Jetzt anmelden auf www.QimiQ.com



QimiQ
Die erste Sahne-Basis



Erntefrische Rezepte

mit QimiQ & Tante Fanny



Erntefrisch schmeckt´s am besten!





Frisch auf den Teller

Erntefrisch schmeckt's am besten

Am besten schmeckt es frisch. Direkt vom Feld auf den Teller. In dieser Rezeptsammlung finden Sie bestimmt das Richtige für jede Jahreszeit. QimiQ, die erste Sahne-Basis, und Tante Fanny Frische Teige machen es noch leichter, saisonale Köstlichkeiten für Ihre Lieben zu zaubern. Denn mit Tante Fanny und QimiQ, der ersten Sahne-Basis, gelingt jedes Gericht. Und das mit weniger Fett – aber vollem Geschmack auf natürliche Weise. Überzeugen Sie sich selbst!



Erntefrisch schmeckt's am besten!

Gebackener Spargel im Blätterteig mit Kohlrabi-Spargel-Salat (Rezept für ca. 6 Portionen)

Zutaten

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g

Spargel-Füllung

1000 g Weißer Spargel
100 g Bärlauch
125 g QimiQ Sahne-Basis
50 g Frischkäse
10 g Maisstärke
2 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer nach Geschmack

Salat

250 g Spargel, klein geschnitten
250 g Kohlrabi, gewürfelt
100 g Kirschtomaten, halbiert
100 g QimiQ Sahne-Basis
125 g Joghurt
3 EL Olivenöl
1 EL Apfelessig
3 EL Kräuter, gehackt
Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack

Zubereitung

1. Spargel schälen und im gesalzenen und gezuckerten Wasser ca. 10 Minuten kochen.
2. Bärlauch im kochenden Salzwasser kurz überbrühen und gut ausdrücken.
3. QimiQ glatt rühren und mit Frischkäse, Maisstärke, Semmelbrösel und Gewürzen gut vermischen.
4. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten und in 4 gleich große Streifen teilen.
5. Teig mit der Bärlauchmasse bestreichen, mit Spargel belegen und zusammenrollen (Spitzen freilassen).
6. Mit Ei bestreichen, die Spargelspitzen mit Alufolie abdecken und bei 180° C ca. 20 Minuten backen.
7. Für den Salat Spargel und Kohlrabi weich kochen.
8. QimiQ mit Joghurt, Olivenöl, Essig, Kräutern und Gewürzen aufmixen.
9. Durchkühlen lassen, nochmals durchrühren und den Salat damit marinieren.

Nährwerte pro Portion: QimiQ Vorteile:

Kcal.....	392	• Mit QimiQ wird die Füllung fester und stabiler
KJ.....	1643	
Fett in g.....	27	• Dressing mit QimiQ wird cremig, trotz geringem Fettgehalt
Cholesterin in mg.....	25	• QimiQ bindet die Masse sehr gut – dadurch bleibt der Teig frisch und trocken.
Kohlenhydrate in g.....	27	
Eiweiß in g.....	11	
Anrechenbare BE.....	2,2	



Gebackener Spargel

Kokosnuss-Krokant-Waffel

mit pikantem Erdbeer-Spiegel (Rezept für ca. 8 Portionen)



Zutaten

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Strudelteig 120 g (4 Blätter)

Waffel

50 g Kokosett
 50 g Haselnuss Krokant
 50 g Kristallzucker
 Butter, geschmolzen zum Bestreichen

Mousse

250 g QimiQ Sahne-Basis
 200 g Geschmolzene Kuvertüre mit 60-70 %
 Kakaoanteil (oder Kochschokolade)
 200 ml Sahne, geschlagen
 Kakaopulver zum Bestreuen

Erdbeerspiegel

500 g Erdbeeren
 100 g Gelierzucker
 Zitronenschale nach Geschmack
 1 TL Grüne Pfefferkörner, fein zerdrückt
 50 g QimiQ Sahne-Basis

Zubereitung

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Darauf ein Strudelteigblatt legen, mit Butter bestreichen und mit etwas Kokosett, Krokant und Zucker bestreuen.
3. Ein zweites Strudelteigblatt darauf legen, wieder mit Butter bestreichen, mit Kokosett, Krokant und Zucker bestreuen und so mit allen 4 Blättern verfahren. Das letzte Blatt nur mit Butter bestreichen.
4. Das Ganze vorsichtig in ca. 16 Stücke schneiden (Achtung: die Waffeln können später nur mehr schwer geteilt werden!).
5. Die Waffeln mit Backpapier belegen, darauf ein Backblech legen und so bei 180° C ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.
6. QimiQ glatt rühren und die geschmolzene, abgekühlte Kuvertüre einrühren.
7. Geschlagene Sahne unterheben.
8. Waffeln mit der Masse zusammensetzen und mit Kakaopulver bestreuen.
9. Für den Erdbeerspiegel 100 g Erdbeeren mit Gelierzucker und Zitronenschale aufkochen und aufmixen (pürieren), danach QimiQ und die Pfefferkörner einrühren.
10. Den Rest der Erdbeeren klein schneiden, dazugeben und auskühlen lassen.

Nährwerte pro Portion: QimiQ Vorteile:

Kcal.....	507	- Keine Eier notwendig
KJ.....	2122	- Kein zusätzliche Gelatine notwendig
Fett in g.....	28	- QimiQ bindet Flüssigkeit, daher bleiben die Waffeln trocken und frisch
Cholesterin in mg.....	56	- Wenig Fett- und Cholesteringehalt
Kohlenhydrate in g.....	58	
Eiweiß in g.....	6	
Anrechenbare BE.....	4,9	

Gebackene Topfen-Kirsch-Tarte

(Rezept für 1 Form 22-24 cm Ø, 12 Portionen)



Zutaten

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Plunderteig 400 g

Für die Füllung

125 g QimiQ Sahne-Basis
 250 g Magertopfen
 1 Pkg. Vanillezucker
 50 g Zucker
 Zitronenschale
 3 Eidotter
 25 g Maisstärke
 3 Eiweiß
 50 g Zucker
 5 Stk. Biskotten, zu Brösel gerieben
 400 g Frische Kirschen, entkernt
 2 EL Zucker
 1 EL Maisstärke

Zubereitung

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten und in ein Quadrat schneiden.
2. Eine gefettete Spring- oder Tarteform damit auslegen, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand erzeugen.
3. Für die Füllung QimiQ glatt rühren.
4. Magertopfen, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale, Eidotter und Maisstärke gut einrühren.
5. Eiweiß mit Zucker aufschlagen und unterheben.
6. Auf dem Teigboden die Biskottenbrösel verteilen.
7. Kirschen mit Zucker und Maisstärke vermischen und auf dem Teig verteilen. Topfenfülle darauf geben und bei 170° C ca. 60-70 Minuten bei Ober-Unterhitze backen (zwischendurch mit Folie abdecken, falls notwendig).
8. Mit Staubzucker bestreuen.

Nährwerte pro Portion: QimiQ Vorteile:

Kcal.....	266	- Saftige, leichte und stabile Füllung ohne Butter
KJ.....	1112	- Kalorien- und fettarm
Fett in g.....	11	- Einfache und schnelle Zubereitung
Cholesterin in mg.....	68	- Leichter, fruchtiger Geschmack
Kohlenhydrate in g.....	34	
Eiweiß in g.....	6	
Anrechenbare BE.....	2,8	

Kürbis-Cremeschnitte

mit herbstlichem Salat (Rezept für ca. 6 Portionen)



Zutaten

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g
- Kürbis-Creme-Fülle**
- 1 Ei
- 3 EL Bunte Pfeffermischung
- 300 g Hokkaido- oder Muskatkürbis, gewürfelt
- Butter zum Anbraten
- 1 EL Stärke
- 250 g QimiQ Sahne-Basis
- 100 ml Sahne, geschlagen
- 2 EL Honig
- Muskatnuss, gemahlen
- Salz, Pfeffer

Salat

- Friséesalat, Feldsalat, Radicchio
- Birnen- und Kürbiswürfel
- Walnüsse

Dressing

- 100 g QimiQ Sahne-Basis
- 50 ml Kürbiskernöl
- 50 ml Wasser
- 30 ml Rotweinessig
- Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack

Zubereitung

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Mit Ei bestreichen und mit bunter Pfeffermischung leicht bestreuen.
2. Bei 180° C backen, mit einem Blech beschweren, auskühlen lassen und der Länge nach in drei gleiche Teile schneiden.
3. Kürbis in Butter anschwitzen, Stärke zugeben, weichkochen und pürieren.
4. Gut abkühlen lassen.
5. Für die Fülle QimiQ glatt rühren, das Kürbispüree einrühren, mit Honig und Gewürzen abschmecken und danach die geschlagene Sahne unterziehen.
6. Ein Stück Blätterteig mit Creme bedecken, darauf das zweite Blatt legen und darauf wieder Creme streichen. Mit dem dritten Blatt abschließen.
7. Noch einmal gut durchkühlen lassen.
8. Für das Dressing QimiQ glatt rühren und mit Öl, Wasser, Essig und Gewürzen aufmixen.
9. Mit dem Salat anrichten.

Nährwerte pro Portion: QimiQ Vorteile:

<i>Kürbis Cremeschnitte</i>		
Kcal.....	372	• Kein Flüssigkeitsverlust, Teig bleibt trocken und frisch
KJ.....	1559	• Schnittfeste Konsistenz ohne Eier
Fett in g.....	27	• Weniger Fett- und Cholesteringehalt
Cholesterin in mg.....	72	• Einfache und schnelle Zubereitung
Kohlenhydrate in g.....	26	
Eiweiß in g.....	7	
Anrechenbare BE.....	2,2	

Strudelteig-Cannelloni mit Hühnerbrust, Pilzen und süß-saurem Ragout (Rezept für ca. 6 Portionen)



Zutaten

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Strudelteig 120 g (4 Blätter)
- Cannelloni-Fülle**
- 150 g QimiQ Sahne-Basis
- 500 g Hühnerbrust, faschiert oder fein gehackt
- 150 ml Sahne
- 400 g Pilze, geschnitten, angebraten und abgetropft
- 25 g Pistazien, gehackt
- 100 g Rote Paprika, gewürfelt
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Kräuter, gehackt
- Salz, Pfeffer, Neugewürz

Für das Ragout

- 500 g Mirabellen, entkernt und gewürfelt
- 50 g Gelierzucker
- 50 ml Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, Nelken und Zimtrinde

Zubereitung

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
2. QimiQ glatt rühren und mit Hühnerfleisch und Sahne gut vermischen.
3. Pilze, Pistazien, Paprika, Semmelbrösel, Kräuter und Gewürze einarbeiten.
4. Ein Strudelteigblatt dünn mit Olivenöl bestreichen.
5. Ein Viertel der Masse auf das Strudelteigblatt der Länge nach aufspritzen und zusammenrollen. So mit den anderen 3 Blättern verfahren.
6. In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, mit Olivenöl außen bestreichen und im Backrohr bei 180° C ca. 20 Minuten backen.
7. Für das Ragout die Mirabellen mit Gelierzucker, Weißwein, Essig, Nelken und Zimtrinde aufkochen und danach abkühlen lassen.

Nährwerte pro Portion: QimiQ Vorteile:

Kcal.....	421	• Cremige, lockere Fülle
KJ.....	1765	• QimiQ bindet die Fülle ohne Eier, so dass nichts aus dem Teig ausläuft
Fett in g.....	16	• Geringer Cholesterin- und Fettgehalt
Cholesterin in mg.....	92	• Einfach und schnell
Kohlenhydrate in g.....	39	
Eiweiß in g.....	27	
Anrechenbare BE.....	3,2	

QimiQ, die erste Sahne-Basis, ist weltweit der einzige natürliche Geschmacksträger für die ganze Küche.

Zum Kochen, Backen und Verfeinern.



	QimiQ Sahne-Basis	Produkt auf Pflanzenfettbasis
Natürlich	✓	✗
Gelingsicher	✓	✗
Für die ganze Küche	✓	✗
Voller Geschmack – wenig Fett	✓	✗

Ja, ich bestelle folgende Kochbücher:



.....Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL
& LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand



.....Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



.....Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand



.....Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 4
KOCH DICH FIT
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. QimiQ
Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand



..... Stk. Tante
Fanny Kochbuch
DAS BUCH VOM
BLÄTTERTEIG
à € 17,90 exkl. Versand



..... Stk. Tante
Fanny Kochbuch
DAS BUCH VOM
STRUDEL- UND FILOTEIG
à € 17,90 exkl. Versand

Name Straße

PLZ/Ort Tel.

E-Mail

Ja, informieren Sie mich gratis per E-Mail über neue Rezepte!

Unterschrift

Mit Ihrer Unterschrift gestatten Sie die EDV-mäßige Verarbeitung Ihrer Daten für interne Zwecke und die Zusendung von Mailings mit Infos über QimiQ. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Sie können die Anmeldung jederzeit stornieren.

FAXANTWORT

senden an: +43 6229-41 44 32, Hotline Österreich: 0800 22 0800, Hotline Deutschland: 0800 022 0800



Frische Rezeptideen

mit QimiQ & Thermomix



Einfach, schnell, gelingsicher!





Lecker leichte QimiQ Rezepte schonend zubereitet!

Einer für Alles und alles in Einem! Was für den Thermomix gilt, gilt auch für QimiQ. QimiQ – die erste Sahne-Basis – können Sie in der ganzen Küche verwenden. Egal ob kalt, warm, süß oder pikant - mit QimiQ kochen Sie im Handumdrehen leckere und vor allem gesunde Gerichte. Durch die nährstoffschonende Zubereitung bleiben beim Kochen mit dem Thermomix alle wichtigen Vitalstoffe optimal erhalten - das schmeckt Ihnen und Ihrer Gesundheit. Deshalb eignet sich die natürliche Thermomix-Küche auch hervorragend für Schonkost, alle Diäten, Baby- und Kleinkinderkost und natürlich Vollwertgerichte. QimiQ ist zu 100% natürlich und enthält nur 15% Fett. So revolutionieren Thermomix & QimiQ die Küchenarbeit. Lassen Sie sich überraschen!

Der neue Thermomix TM31

Zeit sparen, Platz sparen, Geld sparen – gesund und auch vielseitig kochen können – ist die Devise des neuen Thermomix TM31 von Vorwerk.

Der Thermomix bietet unzählige Funktionen auf kleinstem Raum. Auf 28 cm x 28 cm kocht, wiegt, knetet, mahlt, reibt, raspelt, hackt, schneidet, schrotet, gart, mixt, püriert, emulgiert und pulverisiert der Thermomix. Exakte Temperaturwahl und der Varoma-Dampfgaraufsatz ermöglichen vitaminschonende und gesunde Zubereitung Ihrer Speisen. Einfache Bedienung und maßgeschneiderte Rezepte machen den Umgang mit dem Thermomix kinderleicht. Lassen Sie den Thermomix Ihre Speisen zubereiten, während Sie sich etwas Freizeit gönnen!

Autorisierter **VORWERK** Vertriebspartner

Alfred Prosenbauer GmbH

Tel: 0664 / 23 43 778 | Email: thermomix@prosenbauer.at
Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.tm31.at



Frische Rezeptideen: mit QimiQ & Thermomix

Was ist QimiQ?

QimiQ – die erste Sahne-Basis – ist das einzige natürliche und gelingsichere* Sahne-Produkt mit vollem Geschmack bei weniger Fett für die ganze Küche.

QimiQ Classic wird speziell für das Kochen, Backen und Verfeinern verwendet. QimiQ Classic Vanille ist ideal für die süße Küche. Für sämige Saucen und Suppen verwenden Sie QimiQ Saucenbasis.

Vorteile von QimiQ – der ersten Sahne-Basis:

- *Kein Ausflocken oder Gerinnen
- Echte österreichische Sahne – beste Qualität
- 100% natürlich – keine E-Nummern
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel



QimiQ Classic

Zum Kochen, Backen und Verfeinern



QimiQ Classic besteht zu 99% aus österreichischer Sahne (15% Fett) und 1% Speisegelatine. Ideal für Cremes, Mousses, Tortenfüllungen, pikante Aufstriche, Dips & Dressings. Speziell für die süße Küche gibt es QimiQ Classic Vanille.

Vorteile QimiQ Classic:

- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei teilweise oder ganz
- Bindet Flüssigkeit und Öl
- Für die süße und pikante Küche

Wie verwende ich QimiQ Classic:

- 1.) Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren
- 2.) Zutaten beimengen

Was muss ich beachten:

QimiQ Classic ist in der Packung schnittfest und muss vor Verwendung glatt gerührt werden.

QimiQ Saucenbasis

Für Saucen und Suppen



QimiQ Saucenbasis besteht aus österreichischer Sahne und Stärke. Nur 18% Fett! Ideal für sämige Rahmsaucen mit weniger Fett.

Vorteile QimiQ Saucenbasis:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Ersetzt Mehl, Stärke etc. teilweise oder ganz
- Kochstabil

Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis:

- 1.) QimiQ Saucenbasis in Sauce oder Suppe geben
- 2.) Umrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen

Was muss ich beachten:

Für sämigeren Konsistenz den Anteil von QimiQ Saucenbasis erhöhen.

Information und Bezugsquellen auf www.QimiQ.com oder unter 0800 22 0800

www.QimiQ.com

Qiminaire Basis Rezept

zum Selbermachen **im Thermomix**
(Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
65 ml	Sonnenblumenöl
	Senf
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben, mit dem Rührhaufsatz 1 Min./Stufe 3 glatt rühren

QimiQ Vorteile:

- QimiQ lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen
- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- QimiQ ersetzt rohes Ei teilweise oder ganz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Dressings mit QimiQ bleiben am Salat haften

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Rahm-Joghurt-Dressing

im Thermomix

(Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
3 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Estragonsenf
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Zitronensaft
250 g	Naturjoghurt
1-2 EL	Weißweinessig

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben, mit dem Rührhaufsatz 1 Min./Stufe 3 glatt rühren

QimiQ Vorteile:

- Dressings mit QimiQ bleiben am Salat haften
- QimiQ bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- QimiQ ist säurestabil und gerinnt daher nicht
- QimiQ lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Rahm-Joghurt-Dressing



Leichte Pilzrahmsauce mit QimiQ Saucenbasis

im **Thermomix** (Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

- | | |
|-------|-------------------|
| 1 | Zwiebel, klein |
| 1 EL | Butter |
| 350 g | Pilze |
| 500 g | QimiQ Saucenbasis |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, Butter dazugeben und 2 Min./Varoma/ Stufe 1 dünsten
2. Pilze dazugeben, 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern und 3 Min./ Varoma/Stufe 1 dünsten
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und ca. 3 Min./Varoma/ Stufe 1 bzw. bis zur gewünschten Sämigkeit garen
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren

QimiQ Vorteile:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- QimiQ ist glutenfrei

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können

Leichte Pilzrahmsauce

Lachsaufstrich im Thermomix

(Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

- 1 Zwiebel, klein
- 200 g Lachs, geräuchert
- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g Frischkäse
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern
2. Lachs dazugeben und 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern
3. Restliche Zutaten dazugeben und mit dem Rühraufsatz 1 Min./Stufe 3 verrühren

QimiQ Vorteile:

- Einfache und schnelle Zubereitung
- QimiQ unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- QimiQ bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Kürbiscremesuppe mit QimiQ Saucenbasis

im Thermomix (Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

125 g	Lauch
75 g	Rote Paprikaschoten
	Butter
400 g	Kürbis, geschält, entkernt
350 ml	Wasser
500 g	QimiQ Saucenbasis
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben

Zubereitung

1. Lauch und rote Paprikaschoten in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern
2. Butter dazugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten
3. Kürbis dazugeben und 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern, Wasser dazugeben und 12 Min./100°/Stufe 2 garen
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen und 30 Sek./Stufe 6 pürieren

QimiQ Vorteile:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe,
- Zusatzstoffe und Emulgatoren

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Kürbiscremesuppe

Blitzlasagne mit QimiQ Saucenbasis im Thermomix

(Zutaten für 6 Portionen, 30 x 20 cm Auflaufform)

Zutaten

Für die Käsesauce

200 g	Parmesan
500 g	QimiQ Saucenbasis
	Salz
	Pfeffer

Für die Fleischsauce

50 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
500 g	Faschiertes, gemischt
1 g	Oregano, getrocknet
1 g	Basilikum, getrocknet
	Salz
	Pfeffer
500 g	Tomaten Konserven
200 g	Tomatenmark
500 g	Lasagneblätter
200 g	Mozzarella, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Für die Käsesauce Parmesan in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 5 reiben. QimiQ Saucenbasis, Salz und Pfeffer dazugeben und 2 Min./90° C/Stufe 2 erwärmen, umfüllen und den Mixtopf ausspülen
3. Für die Fleischsauce Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und 2 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten. Faschiertes und Gewürze dazugeben und 2 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten
4. Tomaten und Tomatenmark dazugeben, 10 Min./100° C/Linkslauf/Stufe 2 kochen
5. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in die vorbereitete Form füllen. Mit Käsesauce abschließen
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen
7. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5-10 Minuten überbacken

QimiQ Vorteile:

- Einfache und schnelle Zubereitung
- QimiQ ersetzt Butter teilweise oder ganz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Blitzlasagne

Nussmuffins im Thermomix

(Zutaten für 24 Stück)

Zutaten

100 g	Haselnüsse
3	Eiklar, für Eischnee
100 g	Butter, weich
200 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
3	Eidotter
250 g	Weizenmehl, griffig
1/2 Pkg.	Backpulver

Zubereitung

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Haselnüsse in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 7 reiben, umfüllen und den Mixtopf ausspülen
3. Rühraufsatz einsetzen, Eiklar 2 Min./Stufe 4 steif schlagen, umfüllen und den Mixtopf ausspülen
4. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und mit dem Rühraufsatz verrühren. Ungekühltes QimiQ dazugeben und glatt rühren. Eidotter langsam dazugeben und ca. 5 Minuten schaumig schlagen
5. Gemahlene Nüsse auf Stufe 1 in die Buttermasse einrühren
6. Mehl mit Backpulver vermengen und auf Stufe 1 unter die Masse rühren
7. Eischnee auf Stufe 1 vorsichtig unter den Teig heben
8. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen

QimiQ Vorteile:

- QimiQ ersetzt Butter und Ei teilweise oder ganz
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Backwaren mit QimiQ bleiben länger saftig
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können

Schokolademousse im Thermomix

(Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

250 ml	Sahne 36% Fett
100 g	Schokolade
250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
60 ml	Milch
1 TL	Rum
3 EL	Zucker

Zubereitung

1. Sahne in den Mixtopf geben, mit dem Rührhaufsatz auf Stufe 3 steif schlagen, umfüllen und den Mixtopf ausspülen
2. Schokolade 6 Sek./Stufe 8 raspeln anschließend 3 Min./37°/Stufe 1 schmelzen
3. QimiQ, Milch, Rum und Zucker dazugeben, Rührhaufsatz einsetzen und 1 Min./Stufe 3 glatt rühren
4. Geschlagene Sahne auf Stufe 1 langsam unterheben. In Dessertschalen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht)

QimiQ Vorteile:

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- QimiQ ersetzt rohes Ei teilweise oder ganz
- QimiQ ersetzt Sahne teilweise oder ganz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Kochbuchbestellung

Einfach telefonisch bestellen unter der
kostenlosen Hotline 0800 22 0800



QimiQ Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 4
KOCH DICH FIT
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand



Thermomix Kochbuch
WUNDERBARES
BACKEN



Thermomix Kochbuch
VIVA L'ITALIA



Thermomix Kochbuch
VAROMA HIMMLISCH
GENIESSEN



Thermomix Kochbuch
LEICHT & LECKER



Thermomix Kochbuch
KULINARISCHES
MITTELMEER



Thermomix Kochbuch
FESTE FEIERN

Weitere Kochbücher auf www.tm31.at

Neu!

QimiQ Kochclub

Werden Sie Mitglied
und genießen Sie die zahlreichen Vorteile
des neuen QimiQ Kochclubs!

- tauschen Sie sich mit anderen QimiQ Fans aus ...
- legen Sie eigene Kochbücher an ...
- testen Sie QimiQ Rezepte und Produkte vorab ...
- kommentieren, bewerten und empfehlen Sie weiter ...
- werden Sie Darsteller im neuen Q-TV ...

Jetzt anmelden auf www.QimiQ.com



Besuchen Sie uns auch auf facebook!



Rezepte mit QimiQ Whip

Die erste *aufschlagbare* Sahne-Basis



Mach's dir leichter!

Neu!
Nur bei QimiQ!



QimiQ[®]

**Jetzt
neu!**

Mit QimiQ Whip. Der ersten Sahne-Basis zum Aufschlagen!

QimiQ Whip Natur Zum Aufschlagen



QimiQ Whip Natur ist das weltweit einzige **gelingsichere** Sahne-Produkt zum Aufschlagen. Nur 19% Fett!
Ideal z.B. für Cremes, Mousses und Tortenfüllungen.

QimiQ Whip Natur erhalten Sie NUR im QimiQ Webshop oder unter der kostenlosen Hotline 0800 22 0800 (Österreich) oder 0800 022 0800 (Deutschland).

Vorteile QimiQ Whip Natur:

- Gemeinsam mit Zutaten aufschlagen – fertig
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen
- Nicht überschlagbar
- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Voller Geschmack bei weniger Fett als trad. Sahne

Wie verwende ich QimiQ Whip Natur:

1. Packung ganz aufschneiden.
2. KALTES QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
3. Kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht aufschlagen.
4. Zutaten begeben, nach Geschmack verfeinern und gemeinsam fertig aufschlagen.

Was muss ich wissen:

QimiQ Whip muss kalt aufgeschlagen werden.
QimiQ Whip ist in der Verpackung schnittfest.

Haltbarkeit:

QimiQ Whip ist ungeöffnet mindestens 6 Monate bei Zimmertemperatur haltbar. Geöffnetes QimiQ Whip ist im Kühlschrank 3 bis 4 Tage haltbar.

QimiQ Whip Schokolade & Vanille Sahne-Dessert zum Aufschlagen



QimiQ Whip mit Geschmack ist das weltweit einzige gelingsichere Sahne-Dessert zum Aufschlagen. Ideal z.B. für schnelle Cremes & Mousses.

QimiQ Whip mit Geschmack erhalten Sie NUR im QimiQ Webshop oder unter der kostenlosen Hotline 0800 22 0800 (Österreich) oder 0800 022 0800 (Deutschland).

Vorteile QimiQ Whip Schokolade & Vanille:

- Kalt aufschlagen – fertig
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen
- Nicht überschlagbar
- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Voller Geschmack bei weniger Fett als trad. Sahne

Wie verwende ich QimiQ Whip Schoko & Vanille?

1. Packung ganz aufschneiden.
2. KALTES QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
3. Mindestens 5 Minuten mit Mixer oder Rührmaschine kalt aufschlagen und nach Geschmack verfeinern – fertig.

Was muss ich wissen:

QimiQ Whip mit Geschmack muss kalt aufgeschlagen werden. QimiQ Whip mit Geschmack ist in der Verpackung schnittfest.

Haltbarkeit:

QimiQ Whip mit Geschmack ist ungeöffnet mindestens 6 Monate bei Zimmertemperatur haltbar. Geöffnetes QimiQ Whip mit Geschmack ist im Kühlschrank 3 bis 4 Tage haltbar.

Einfach, schnell & gelingsicher

Himbeer-Joghurt-Creme

(Zutaten für 10 Portionen)



Zutaten

- 250 g QimiQ Whip Natur, gekühlt
- 200 g Magerjoghurt
- 110 g Himbeeren, tiefgefroren
- 90 g Zucker

Zum Garnieren

- Himbeeren
- Minze

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
2. Kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht aufschlagen.
3. Joghurt, Himbeeren und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Creme in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
5. Mit Himbeeren und Minzeblatt garnieren.

Nährwerte pro 100g

Kcal	153
KJ	642
Fett in g	7
Cholesterin in mg	17
Kohlenhydrate in g	18
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	1.5

QimiQ Whip Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Bis zu dreifaches Aufschlagsvolumen
- Alle Zutaten gemeinsam aufschlagbar
- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Nicht überschlagerbar



Himbeer-Joghurt-Creme



Vanillecremeschnitten

(Rezept für 10 Portionen)



Zutaten

- | | |
|-------|--|
| 270 g | Tante Fanny frischer Blätterteig,
= 1 Packung |
| 250 g | QimiQ Classic Vanille, gekühlt |
| 250 g | QimiQ Whip Natur, gekühlt |
| 70 ml | Milch |
| 80 g | Zucker |
| | Rum (optional) |

Zubereitung

1. Teig laut Verpackungsangabe 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 in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
4. Kaltes QimiQ Classic Vanille und QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht aufschlagen.
5. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Creme auf die Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der 2. Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

Nährwerte pro 100g

Kcal	274
KJ	1148
Fett in g	17
Cholesterin in mg	23
Kohlenhydrate in g	24
Eiweiß in g	5
Anrechenbare BE	2

QimiQ Whip Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Alle Zutaten gemeinsam aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Nicht überschlagbar
- Kein Gelatine Auflösen notwendig



Vanillecremeschnitten

Vanilleschichtstrudel

(Zutaten für 6 Portionen)



Zutaten

- 240 g Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig, = 2 Packungen
- 250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 200 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

1. Backofen auf 200° C vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Aus dem Strudelteig 10 x 10 cm große Quadrate schneiden (oder Ø 6 cm Kreise ausstechen), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben
4. Mindestens 5 Minuten mit Mixer oder Rührmaschine aufschlagen und nach Geschmack verfeinern (z.B. Rum).
5. Drei Strudelteigblätter abwechselnd mit Creme und Erdbeeren füllen, sodass ein Schichtstrudel entsteht.
6. Oberste Schicht mit Creme und Erdbeeren dekorieren.
7. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

Nährwerte pro 100g

Kcal	202
KJ	845
Fett in g	8
Cholesterin in mg	0
Kohlenhydrate in g	27
Eiweiß in g	5
Anrechenbare BE	2.3

QimiQ Whip Vanille Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Kalt aufschlagen – fertig
- Nicht überschlagbar
- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Vanilleschichtstrudel

Schokolademousse

(Zutaten für 4 Portionen)



Zutaten

250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
2. Mindestens 5 Minuten mit Mixer oder Rührmaschine kalt aufschlagen und nach Geschmack verfeinern (z.B. Rum).
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

TIPP:

Für eine festere Konsistenz einfach mit QimiQ Classic aufschlagen!

Nährwerte pro 100g

Kcal	242
KJ	1012
Fett in g	15,6
Cholesterin in mg	47
Kohlenhydrate in g	21,5
Eiweiß in g	4,1
Anrechenbare BE	1,8

QimiQ Whip Schokolade Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Kalt aufschlagen – fertig
- Nicht überschlagbar
- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Schokolademousse

After Eight Mousse

(Rezept für 12 Portionen)



Zutaten

- 250 g QimiQ Whip Natur, gekühlt
- 50 ml Milch
- 40 g Zucker
- 150 g After Eight, fein gehackt

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
2. Kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht aufschlagen.
3. Milch, Zucker und After Eight dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dressieren.

Nährwerte pro 100g

Kcal	299
KJ	1251
Fett in g	18
Cholesterin in mg	24
Kohlenhydrate in g	37
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	3.1

QimiQ Whip Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Bis zu dreifaches Aufschlagsvolumen
- Alle Zutaten gemeinsam aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kein Gelatine Auflösen notwendig



After Eight Mousse

Mon Chéri Mousse

(Zutaten für 12 Portionen)



Zutaten

250 g	QimiQ Whip Natur, gekühlt
50 ml	Milch
40 g	Zucker
150 g	Mon Chéri, geschmolzen

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
2. Kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht aufschlagen.
3. Milch, Zucker und Mon Chéri dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. In Gläser dressieren und gut durchkühlen. Nach Belieben dekorieren.

Nährwerte

Kcal	307
KJ	1285
Fett in g	11
Cholesterin in mg	24
Kohlenhydrate in g	29
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	2.5

QimiQ Whip Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Bis zu dreifaches Aufschlagsvolumen
- Alle Zutaten gemeinsam aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kein Gelatine Auflösen notwendig



Mon Chéri Mousse

Käse-Sahne-Torte

(Rezept für 16 Portionen, 28 cm Ø Springform)



Zutaten

Für den Boden

300 g	Ei (Eiklar und Eigelb)
180 g	Zucker
3 g	Salz
80 g	Maisstärke
100 g	Mehl
7 g	Vanillezucker
30 g	Butter

Für die Füllung

500 g	QimiQ Whip Natur, gekühlt
80 g	Zucker
500 g	Magertopfen (Quark)
8 g	Vanillezucker
10 ml	Zitronensaft

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
2. Kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht aufschlagen.
3. Zucker, Topfen, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Tortenboden einmal durchschneiden und mit Creme füllen.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

Nährwerte pro 100g

Kcal	213
KJ	892
Fett in g	9
Cholesterin in mg	82
Kohlenhydrate in g	26
Eiweiß in g	8
Anrechenbare BE	2.1

QimiQ Whip Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Nicht überschlagbar
- Alle Zutaten gemeinsam aufschlagbar
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Schokolade-Buttercreme-Topping

(Zutaten für 330g)



Zutaten

130 g	QimiQ Whip Natur, gekühlt
60 g	Staubzucker
7 g	Kakaopulver
65 g	Butter, weich
30 ml	Milch
35 g	Dunkle Schokolade 40-60 % Kakao, geschmolzen

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
2. Kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht aufschlagen.
3. Weiche Butter und Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Masse ist sofort dressierbar.

Nährwerte pro 100g

Kcal	358
KJ	1501
Fett in g	26
Cholesterin in mg	66
Kohlenhydrate in g	9
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	0.7

QimiQ Whip Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Alle Zutaten gemeinsam aufschlagbar
- Nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Tiramisu

(Zutaten für 10 Portionen)



Zutaten

- 150 g QimiQ Whip Natur, gekühlt
- 150 g Mascarpone, glatt gerührt
- 5 g Löskaffee pulver (Pulverkaffee)
- 45 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 10 ml Amaretto (Mandellikör)

Für die Biskotten

- 24 Stück Biskotten (Löffelbiskuit)
- 150 ml Espresso Kaffee
- 15 g Zucker
- 15 ml Amaretto (Mandellikör)
- Kakaopulver, zum Bestäuben

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
2. Kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht aufschlagen.
3. Mascarpone, Löskaffee, Zucker, Vanillezucker und Mandellikör dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Biskotten mit der Kaffee-Zucker-Likör-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel füllen. Mit Creme abschließen.
5. Mindestens vier Stunden kühlen (i m Idealfall über Nacht).
6. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Nährwerte pro 100g

Kcal	264
KJ	1107
Fett in g	14
Cholesterin in mg	35
Kohlenhydrate in g	31
Eiweiß in g	5
Anrechenbare BE	2,6

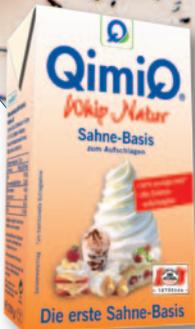
QimiQ Whip Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Alle Zutaten gemeinsam aufschlagbar
- Nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kein Ei



Tiramisu



Räucherlachsmousse

(Zutaten für 10 Portionen)



Zutaten

250 g	QimiQ Whip Natur, gekühlt
100 ml	Fischfond
200 g	Lachs, geräuchert, püriert
	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer weiß

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
2. Kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht aufschlagen.
3. Fischfond und fein pürierten Lachs dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

Nährwerte pro 100g

Kcal	146
KJ	610
Fett in g	11
Cholesterin in mg	33
Kohlenhydrate in g	2
Eiweiß in g	10
Anrechenbare BE	0.2

QimiQ Whip Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Alle Zutaten gemeinsam aufschlagbar
- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Nicht überschlagbar

Aufgeschlagene Knoblauch-Kräuter-Butter

(Zutaten für 900 g)



Zutaten

- 250 g QimiQ Whip Natur, gekühlt
- 50 g Knoblauch, fein gehackt
- 80 g Kräutermischung, fein gehackt
- 10 g Zitronenschale, fein gerieben
- Salz und Pfeffer
- 500 g Butter, weich

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
2. Kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine leicht aufschlagen.
3. Restliche Zutaten (ohne Butter) dazumischen.
4. Weiche Butter nach und nach dazugeben und 3 Minuten fertig aufschlagen.
5. Kühlen oder tiefkühlen.

Nährwerte pro 100 g

Kcal	487
KJ	2040
Fett in g	52
Cholesterin in mg	147
Kohlenhydrate in g	4
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	0,3

QimiQ Whip Natur Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Emulgiert mit Butter
- Alle Zutaten gemeinsam aufschlagbar



Aufgeschlagene Knoblauch-Kräuter-Butter

Füllung für Schokoladecrêpes

(Zutaten für 4 Portionen)



Zutaten

250 g

QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
2. Kaltes QimiQ Whip mit Mixer oder Rührmaschine bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In 4 Crêpes füllen und mit Schokoladesauce garnieren.

Nährwerte pro 100g

Kcal	242
KJ	1012
Fett in g	15,6
Cholesterin in mg	47
Kohlenhydrate in g	21,5
Eiweiß in g	4,1
Anrechenbare BE	1,8

QimiQ Whip Schokolade Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Kalt aufschlagen – fertig
- Bis zu dreifaches Aufschlagsvolumen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Nicht überschlagbar



Füllung für Schokoladecrêpes

Birnenbombe

(Zutaten für 4 Portionen)



Zutaten

- 2 Stück Birnen, entkernt, gewürfelt
- 2 EL Rosinen
- Butter, geschmolzen
- 250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 50 g Staubzucker (Puderzucker)
- Zitronenschale
- 100 g Birnenmus
- Zimt
- 120 g Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig, = 1 Packung

Zubereitung

1. Backofen auf 190 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Birnenstücke und Rosinen in etwas Butter anschwitzen lassen.
3. Kaltes QimiQ Whip in eine (nicht zu weite) Schüssel geben.
4. Kaltes QimiQ Whip mit Staubzucker und Zitronenschale mit Mixer oder Rührmaschine leicht aufschlagen. Birnenmus und Birnenstücke dazumischen, mit Zimt abschmecken und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Strudelteig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Kaffeetassen mit Butter bestreichen und mit 3 Lagen Strudelteig auslegen. Nochmals mit Butter bestreichen, im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen und auskühlen lassen.
6. Creme in die Kaffeetassen mit dem ausgekühlten Strudelteig füllen und servieren.

Nährwerte pro 100 g

Kcal	154
KJ	643
Fett in g	5
Cholesterin in mg	0
Kohlenhydrate in g	19
Eiweiß in g	2
Anrechenbare BE	1.5

QimiQ Whip Vanille Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Kalt aufschlagen – fertig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Nicht überschlagbar
- Bis zu dreifaches Aufschlagsvolumen



Birnenbombe

Kochbuchbestellung

Einfach telefonisch bestellen unter der **kostenlosen Hotline 0800 22 0800 für Österreich** oder **0800 022 0800 für Deutschland** oder auf **www.QimiQ.com**



QimiQ Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand



Jetzt bestellen –
die neuen QimiQ Gläser
6 Stk. € 14,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 7
FRISCHE KÜCHE –
NATÜRLICH UND LEICHT
à € 9,90 exkl. Versand

Neu!

QimiQ Kochbuch Nr. 7

Mit diesem Kochbuch zeigen wir Ihnen kreative Ideen, wie Sie mit QimiQ das ganze Jahr einfach & frisch kochen können und damit Ihrer und der Gesundheit Ihrer Familie Gutes tun! Sie finden Rezepte für jeden Tag die der ganzen Familie schmecken – aber auch piffige Rezepte für saisonale Festmenüs!



Symbolfoto

Gewinnen Sie jetzt eine Kitchen Aid Rührmaschine!

Einfach unter der **kostenlosen Hotline 0800 22 0800 für Österreich** oder **0800 022 0800 für Deutschland** oder auf **www.QimiQ.com** registrieren & gewinnen!



Besuchen Sie uns auch auf facebook!

QimiQ® Kochclub

Werden Sie Mitglied und genießen Sie die zahlreichen Vorteile des neuen QimiQ Kochclubs!

Jetzt anmelden auf **www.QimiQ.com**



Lust am Kochen.
Freude am Genuss.



Zum
Aufschlagen



DIE ERSTE SAHNE-BASIS

Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

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 SalzburgerLand ist geprägt von einer einzigartigen Naturlandschaft. Engagierte Bauern und Bäuerinnen sorgen für eine nachhaltige Bewirt-

schaffung 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, jahrelange Erfahrung und herausragende Qualität - das alles macht den Erfolg von QimiQ aus.

Ihr QimiQ-Team



QimiQ® KOCHBÜCHER

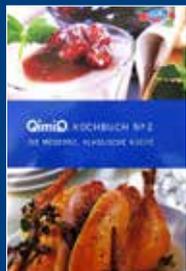
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN

QimiQ Kochbuch Nr. 1



DIE MODERNE
KLASSISCHE KÜCHE

QimiQ Kochbuch Nr. 2



KOCH
DICH FIT

QimiQ Kochbuch Nr. 4



LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE

QimiQ Kochbuch Nr. 5



FRISCHE KÜCHE –
NATÜRLICH & LEICHT

QimiQ Kochbuch Nr. 7



Bestellen Sie einfach unter der
kostenlosen Hotline 0800 022 0800
oder auf www.QimiQ.com

JETZT
BESTELLEN
€ 9,90
per Kochbuch
exkl. Versand

Melden Sie sich noch gleich
heute auf www.QimiQ.com
zum [Rezept-Newsletter](#) an!



BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE

Der **QimiQ-Chef** empfiehlt:

QimiQ WHIP

zum *Aufschlagen*

Mit Gelinggarantie. Die weltweit einzigartige Sahne-Basis zum Aufschlagen macht das Zubereiten von Desserts einfach und unkompliziert. QimiQ Whip Natur besteht aus österreichischer Sahne mit 19 % Fett und hochwertiger Speisegeleatine. Kein Ausflocken, kein Überschlagen, ganz einfach perfekte Konsistenz.

Echte Sahne – beste Qualität

Ersetzt Gelatine

Bis zu dreifaches
Aufschlagvolumen

Nicht überschlagbar

Alokoohl- und säurestabil

Glutenfrei

Zeit- und Kostenersparnis



Wie verwende ich QimiQ Whip?

1.

Packung ganz aufschneiden.

2.

Kaltes QimiQ Whip mit einem Mixer oder einer Rührmaschine leicht aufschlagen.

3.

Gewünschte Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen (*Achten Sie darauf, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird*).

Haltbarkeit

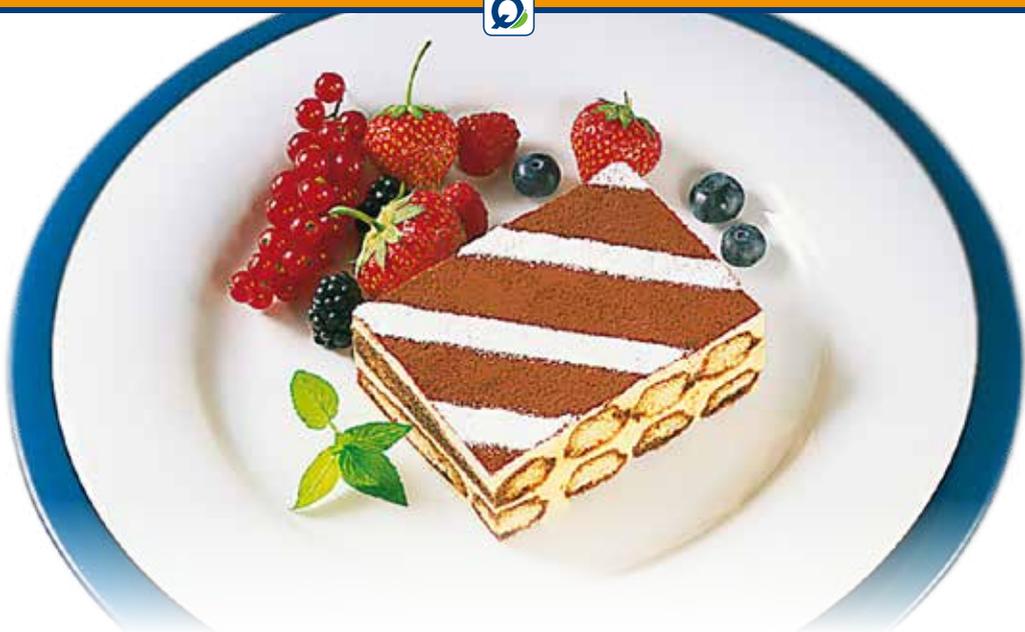
QimiQ Whip ist ungeöffnet mindestens 12 Monate bei Zimmertemperatur haltbar. Geöffnetes QimiQ Whip ist im Kühlschrank 3 bis 4 Tage haltbar.

Ideal für

Crems, Mousses, Füllungen, Eclairs, Tartelettes, pikant und süß.

Wo bekomme ich QimiQ Whip?

Bestellen Sie einfach unter der kostenlosen Hotline 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com



QimiQ WHIP VORTEILE

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

TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Whip, gekühlt	20	Biskotten/Löffelbiskuits
150 g	Mascarpone	200 ml	Espresso Kaffee, lauwarm
100 ml	Sahne 36% Fett	1 EL	Zucker
100 g	Zucker	1 EL	Amaretto
1 Pkg	Vanillezucker		Kakaopulver, zum Bestäuben
2 EL	Amaretto		

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen.
2. Mascarpone, Sahne, 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 mischen und die Hälfte über die Biskotten schütten. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Oberste Schicht mit Creme abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Creme mit frisch geriebener Orangenschale verfeinern.

Anstelle von Löffelbiskuits können auch Biskuitböden verwendet werden.



DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 80 ml** Milch
- 50 g** Zucker
- 170 g** Dunkle Schokolade 40-60 % Kakao, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen.
2. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen.



QimiQ WHIP VORTEILE

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



Tipp

Amaretto
harmoniert perfekt
mit Schokolade.





QimiQ WHIP VORTEILE

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



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Himbeeren mit Puderzucker bestreuen.

Vanillecreme mit einem Schuss Eierlikör verfeinern.

STRUDELTEIGTÖRTCHEN MIT VANILLECREME UND HIMBEEREN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 120 g** Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig, 1 Packung
- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 100 g** Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Strudelteigblätter in rechteckige Stücke schneiden und laut Verpackungsangabe backen.
2. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die ausgekühlten Strudelteigblätter mit der aufgeschlagenen Vanillecreme zusammensetzen und mit Himbeeren dekorieren. Mindestens 4 Stunden kühlen.





VANILLECREME MIT ERDBEEREN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

250 g Erdbeeren, geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Creme abwechselnd mit den Erdbeeren in Gläser füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen.



QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

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



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit frischen Beeren
dekorieren.





QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



Tipp

Waffeln mit Schokoladenraspeln dekorieren.

Mit frischen Früchten servieren.



WAFFELN MIT SCHOKOLADENMOUSSE- CREME



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Stück Waffeln

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Waffeln dressieren.

BANANEN-SCHOKOLADEN-MOUSSE



Tipp

Schokolade Mousse mit frischer Minze servieren und mit Kokoslikör aromatisieren.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

125 g Mascarpone

50 g Zucker

100 g Bananen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen.
2. Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in Gläser einfüllen. Kühlen.



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



Lust am Kochen.
Freude am Genuss.



So schmeckt der Frühling!



DIE ERSTE SAHNE-BASIS

QimiQ CLASSIC

- LEICHTER FRÜHLINGSGEMÜSE-SALAT MIT RÄUCHERLACHS 5
- ERDBEER-JOGHURT-TORTE 6
- NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTENCREME 7
- FROZEN BANANEN-JOGHURT MIT KOKOS 8
- ERDBEER-FRISCHKÄSE-KUCHEN IM GLAS 9

QimiQ SAUCENBASIS

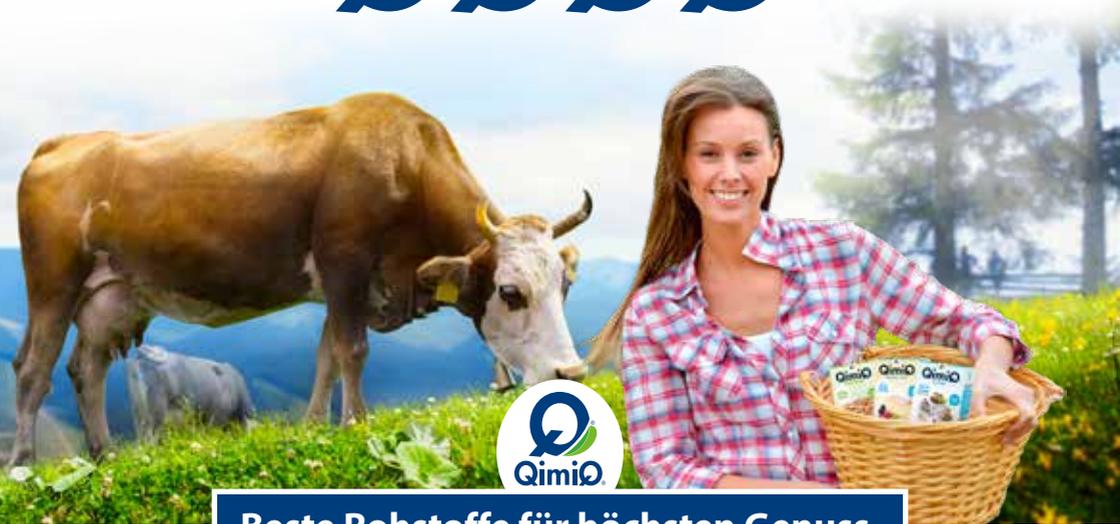
- 11 KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE
- 12 SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF SPARGELRAHMFRAGOUT
- 13 MIT BROKKOLI UND CAMEMBERT GEFÜLLTE KNUSPERTARTELETTES
- 14 ÜBERBACKENE SPARGELRÖLLCHEN
- 15 APFEL-NUSSKUCHEN

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

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 SalzburgerLand ist geprägt von einer einzigartigen Naturlandschaft. Engagierte Bauern und Bäuerinnen sorgen für eine nachhaltige Bewirt-

schaffung 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, jahrelange Erfahrung und herausragende Qualität - das alles macht den Erfolg von QimiQ aus.

Ihr QimiQ-Team



Der **QimiQ-Chef** empfiehlt:

QimiQ **CLASSIC**

für die pikante & süße Küche

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

QimiQ **SAUCENBASIS**

für die warme Küche

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.

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



QimiQ CLASSIC

für die pikante &
süße Küche





LEICHTER FRÜHLINGS-GEMÜSE-SALAT MIT RÄUCHERLACHS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250 g** Kohlrabi
- 150 g** Grüne Erbsen
- 1/2 Bund** Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 120 g** Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

FÜR DAS DRESSING

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 2 EL** Olivenöl
- 1/2 Bund** Dill, fein gehackt
- Saft einer 1/2 Orange
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- Kohlrabi schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Auskühlen lassen.
- Für das Dressing: ungekühltes QimiQ Classic glattrühren. Olivenöl, Gewürze und Orangensaft dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
- Gemüse, Frühlingszwiebeln, Dill und Räucherlachs untermischen und mit frischem Dill servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressing bleibt am Salat haften
- Einfache und schnelle Zubereitung



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



Statt Dill frischen Koriander verwenden.

Für einen intensiveren Geschmack, geriebenen Käse dazu geben.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Statt griechischem Joghurt Topfen verwenden.

Creme mit frisch abgeriebener Limette verfeinern.

ERDBEER-JOGHURT-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTE 26 cm Ø

- 1 Biskuit-Tortenboden
Ø 26 cm
- 250 g Erdbeeren

FÜR DIE CREME

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

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glatrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und mit den Erdbeeren garnieren.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen.
4. Nach Belieben mit Tortengelee glacieren.



NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTENCREME

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 cm Ø

FÜR DEN BECHERKUCHEN

- 1 Becher Sauerrahm 15 % Fett
- 1 Becher Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Becher Nüsse, gerieben
- 1/4 Becher Kakaopulver
- 3 Eier
- 1/2 Becher Pflanzenöl

FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 120 g Zucker
- 150 g Mascarpone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen
- Saft und feingeriebene Schale von 2 Limetten
- Beerenfrüchte, frisch, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
2. Für den Becherkuchen: alle Zutaten gut vermischen und in eine befettete, mit Mehl ausgestäubte Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 - 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Den Kuchen in 3 Lagen schneiden.
4. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glattrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Einen Tortenboden mit einem Drittel der Creme bestreichen, den zweiten Tortenboden darauflegen und den Vorgang wiederholen. Den dritten Tortenboden darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen.
6. Mit frischen Beeren dekorieren. Mindestens 4 Stunden kühlen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



40 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



Statt QimiQ Classic kann QimiQ Classic Vanille verwendet werden.

Nüsse durch Kokosflocken ersetzen.





QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Kokosmilch kann durch Buttermilch ersetzt werden.

Statt Naturjoghurt griechischen Joghurt verwenden.

FROZEN BANANEN- JOGHURT MIT KOKOS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt	200 g	Bananen
250 g	Naturjoghurt	50 g	Kokosmilch
80 g	Kristallzucker		

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Joghurt und Zucker dazugeben und gut verrühren.
2. Die Mischung in eine Terrinen- oder Muffinform gießen und ca. 4-6 Stunden einfrieren.
3. Die gefrorene Masse in Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Bananen und Kokosmilch dazugeben und kurz auf höchster Stufe mixen.
4. In Gläser abfüllen und garnieren.



ERDBEER-FRISCHKÄSE-KUCHEN IM GLAS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt	80 g	Zucker
150 g	Frischkäse	100 g	Butterkekse
125 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen	250 g	Erdbeeren
40 ml	Milch		Saft und feingeriebene Schale von 1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Butterkekse grob zerbröseln und als Boden in Gläser geben.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatrühren. Frischkäse, Milch, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Creme und Erdbeeren abwechselnd in die Gläser füllen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Creme mit etwas Kokoslikör verfeinern.

Alternativ zu Frischkäse Topfen verwenden.



QimiQ SAUCENBASIS



für die *warme* Küche





KAROTTEN-INGWER- RAHMSUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	100 ml	Weißwein
1	Zwiebel, gehackt	400 ml	Gemüsebrühe
250 g	Karotten, geschält, geschnitten	1 EL	Weißer Balsamico Essig
10 g	Ingwerknolle, geschält, geschnitten		Salz
80 g	Butter		Pfeffer
		1 EL	Zucker
			Saft einer 1/2 Orange

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Mit Orangensaft, Weißwein, Gemüsebrühe und Essig aufgießen. Würzen und kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Suppe aufmixen und passieren.

QimiQ SAUCEN- BASIS VORTEILE

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



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Suppe mit frisch gehacktem Koriander verfeinern.

Anstelle von Balsamico Essig kann Weisweinessig verwendet werden.





SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF SPARGELRAHM-RAGOUT

QimiQ SAUCEN-BASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne – beste Qualität

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 8** Schweinsmedaillons, ca. 600 g
- 8** Speckscheiben, durchwachsen
- 60 ml** Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS SPARGEL-RAHM-RAGOUT

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 500 g** Weißer Spargel, geschält
- 40 g** Butter
- 1/8 Liter** Weißwein
- Saft von einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer schwarz, gemahlen



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Das Ragout kann mit frischer Petersilie oder Bärlauch verfeinert und mit Tomatenwürfeln garniert werden.

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelrahmrägout: Spargel in kleine Stücke schneiden und in Butter leicht anbraten. Mit Weißwein aufgießen und etwas einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis, Zitronensaft und Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die Schweinemedallions in Speck einwickeln und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Anschließend im Ofen bei 180° C (Umluft) ca. 7 Minuten fertig garen.
4. Die Schweinemedallions auf dem Spargelrahmrägout anrichten und servieren.



MIT BROKKOLI UND CAMEMBERT GEFÜLLTE KNUSPERTARTELETTES

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

270 g Tante Fanny frischer Mürbteig
(1 Packung)

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Saucenbasis

50 g Butter, flüssig

100 g Topfen / Quark
20 % Fett

2 Eigelb

1 Vollei

Salz

Pfeffer schwarz, gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

400 g Brokkoliröschen

1 Camembert 70% Fett, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit flüssiger Butter, Topfen, Eigelb, Vollei und Gewürzen glatt rühren.
2. Aus dem Teig Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und die eingefetteten Muffinformen damit auslegen.
3. Brokkoliröschen und Camembert darin verteilen. Mit dem Überguss übergießen.
4. Im Backofen bei 180° C ca. 15 Minuten backen.

QimiQ SAUCEN- BASIS VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



Zu einem frischen Gartensalat servieren.

Anstelle von Brokkoli kann Blumenkohl verwendet werden.





ÜBERBACKENE SPARGELRÖLLCHEN

QimiQ SAUCEN-BASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Gratiniermasse mit frisch gehackten Gartenkräutern verfeinern.

Statt Parmesan Bergkäse verwenden.

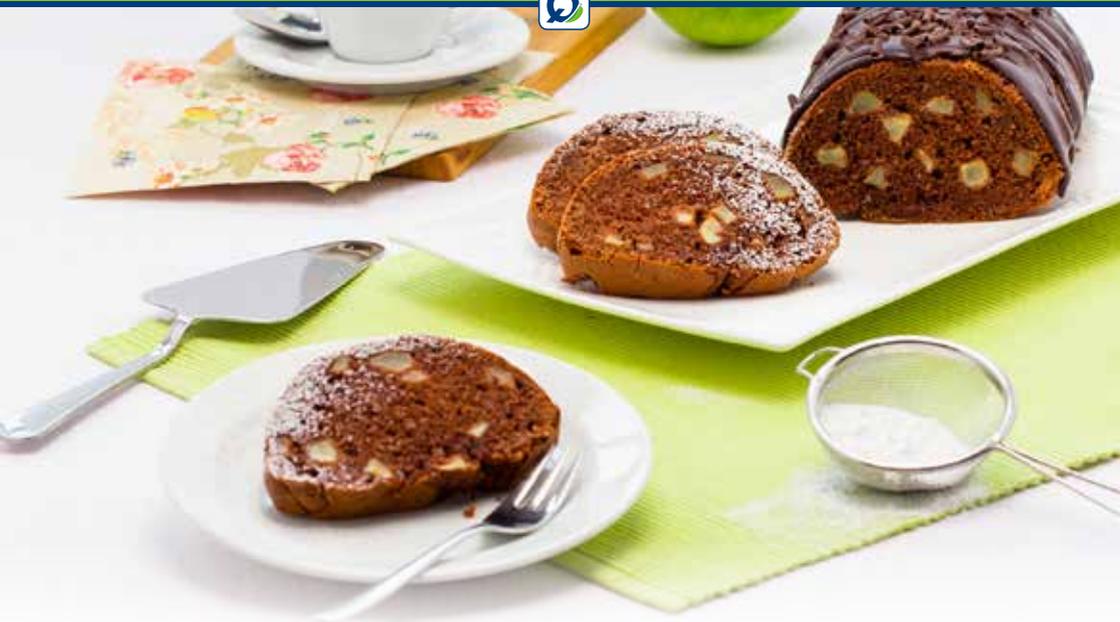
ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	130 g	Friskäse
8	Weißer Spargelstangen, geschält, gekocht	60 g	Parmesan, gerieben
8	Schinkenscheiben à ca. 15 g		Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Spargelstangen halbieren. Jeweils 2 Hälften auf eine Schinkenscheibe legen und einrollen.
3. Spargelröllchen in eine feuerfeste, befettete Form legen.
4. QimiQ Saucenbasis mit Friskäse und Parmesan verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Sauce über die Spargelröllchen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.





APFEL-NUSSKUCHEN

ZUTATEN FÜR EINE 26 cm Ø KUCHENFORM

250 g	QimiQ Saucenbasis	1/2 Pkg.	Backpulver
150 g	Butter, zerlassen	200 g	Mehl, glatt
180 g	Kristallzucker	1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker	25 g	Kakaopulver
5	Eigelb	1 Msp.	Zimt
5	Eiweiß	2	Äpfel, geschält, gewürfelt
120 g	Haselnüsse, geschält, gerieben		
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver		

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, zerlassene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer mixen.
3. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl, Puddingpulver, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver und Zimt vermischen, zügig unter die QimiQ Masse rühren und das geschlagene Eiklar vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Äpfel unter die Masse mischen.
5. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

QimiQ SAUCEN-BASIS VORTEILE

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



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Alternativ zu Äpfeln und Haselnüssen können Birnen und Mandeln verwendet werden.

Unvergesslicher Familienurlaub im ALLEGRIA RESORT STEGERSBACH by Reiters**** zu gewinnen!

Gewinnen Sie mit QimiQ sonnige Urlaubstage mit Spiel, Spaß und Erholung für 2 Erwachsene und 2 Kinder (bis 15 Jahre) im ALLEGRIA RESORT STEGERSBACH by Reiters****. Sie urlauben 5 Tage/4 Nächte mit Ihrer Familie im Südburgenland und genießen die vielen Facetten des Resorts: ALLEGRIA Familientherme mit 14 Becken, 4 Rutschen, riesigem Außenbeereich, hoteleigene Kinder- & Jugendwelt und Vollpension PLUS. Kuscheln Sie sich in Ihren Bademantel - eine unvergessliche Zeit wartet auf Sie!



Mehr zum ALLEGRIA RESORT STEGERSBACH by Reiters**** im Südburgenland finden Sie unter www.allegria-resort.com

JETZT MITSPIELEN UND GEWINNEN!

Informationen und Teilnahme zum Gewinnspiel finden Sie auf www.QimiQ.com oder auf [f /QimiQAustria](https://www.facebook.com/QimiQAustria)



QimiQ® KOCHBÜCHER

EINFACH, SCHNELL & LEICHT KOCHEN

DIE MODERNE KLASSISCHE KÜCHE

KOCH DICH FIT

LEICHTES AUS DER SÜSSEN KÜCHE

FRISCHE KÜCHE – NATÜRLICH & LEICHT

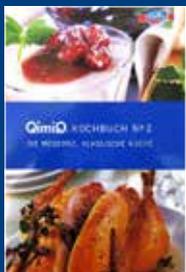
QimiQ Kochbuch Nr. 1

QimiQ Kochbuch Nr. 2

QimiQ Kochbuch Nr. 4

QimiQ Kochbuch Nr. 5

QimiQ Kochbuch Nr. 7



JETZT BESTELLEN

€ 9,90

per Kochbuch exkl. Versand

Bestellen Sie einfach unter der kostenlosen Hotline 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com

Melden Sie sich noch gleich heute 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



Weihnachtliche Schmankerln & HERZHAFT FEINES





QimiQ CLASSIC

ROASTBEEF MIT
REMOULADEN-DIP-SAUCE 5

PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW 6

SPEKULATIUS-NOUGAT-PRALINEN 7

RUM-KOKOS-KUGELN 8

WEIHNACHTLICHER
VANILLE-CHEESECAKE 9

QimiQ SAUCENBASIS

11 APFEL-SELLERIE-SUPPE

12 FLAMMKUCHEN

13 HÜHNERCURRY

14 WEIHNACHTLICHE
SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN

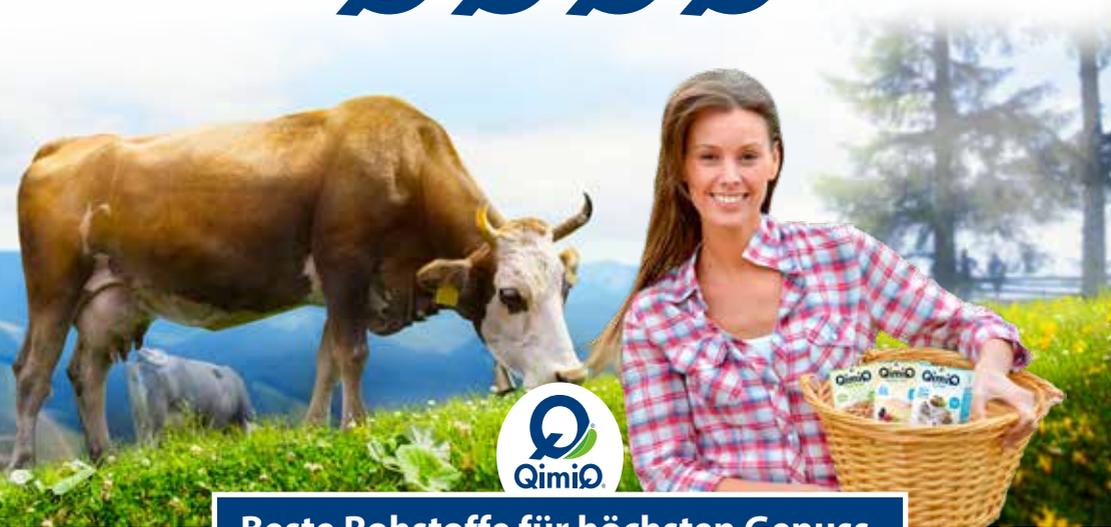
15 SPEKULATIUS-
SCHOKOLADEN-CUPCAKES

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

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 Bauern und Bäuerinnen 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



Wussten Sie?
QimiQ ist die
Abkürzung für
„quick milk“.

Der **QimiQ-Chef** empfiehlt:

QimiQ
CLASSIC

für die pikante & süße Küche

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

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



QimiQ
SAUCENBASIS

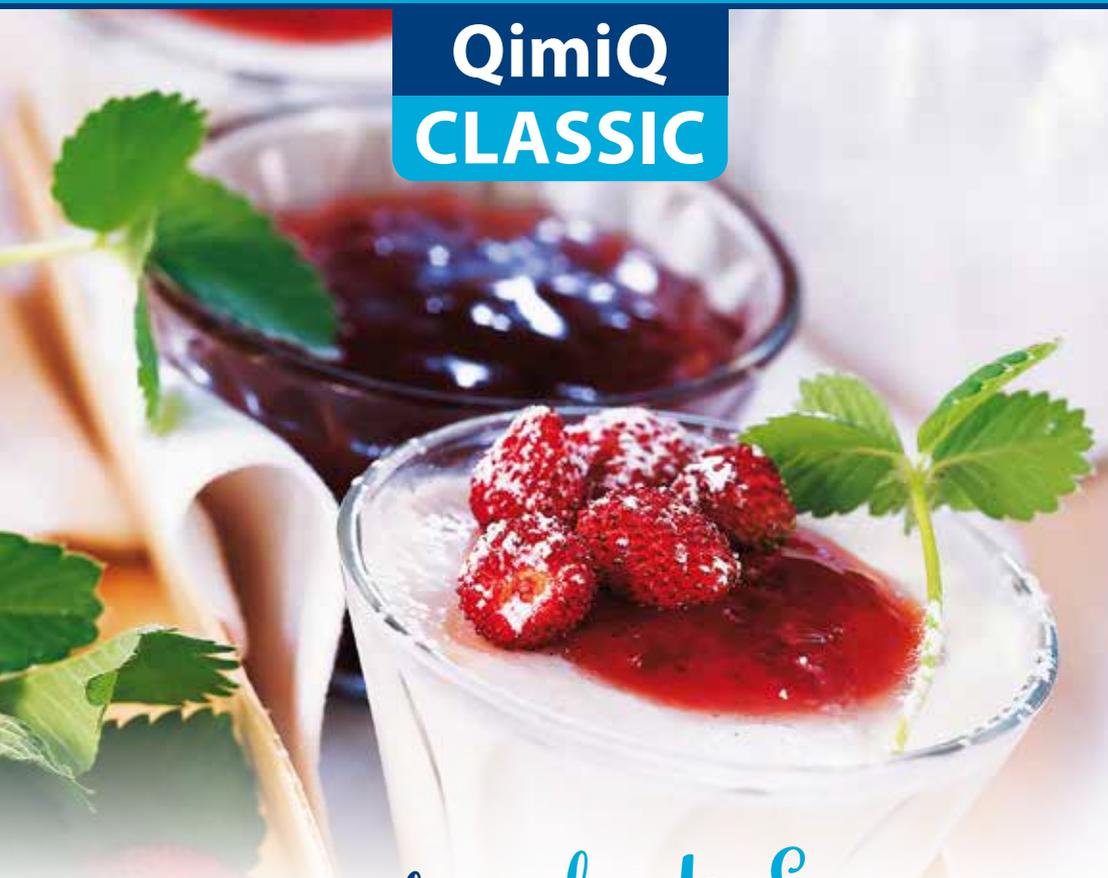
für die warme Küche

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.

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



QimiQ CLASSIC



für die pikante &
süße Küche



ROASTBEEF MIT 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 EL Estragonsenf

1/2 Zitrone, Saft davon

1/2 Rote Zwiebel,
fein geschnitten

30 g Essiggurken, fein gehackt

10 g Kapern, gehackt

10 g Sardellen in Öl,
abgetropft,
fein geschnitten

1 kleiner
Bund Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Remouladen-Dip-Sauce: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren, restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Abschmecken.
2. Roastbeef mit der Remouladen-Dip-Sauce servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Längere Präsentationszeit auch bei Raumtemperatur
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine Mayonnaise notwendig



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit abgeriebener
Zitronenschale
verfeinern.





PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Mit Cocktail-
Barbecue-Sauce
servieren

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN PULLED PORK BURGER

- 500 g** Schweineschulter
- 2 EL** Honig
- 2 EL** Sojasauce
- 2 EL** Barbecue-Grillsauce, optional
- 1 TL** Paprikapulver, edelsüß
- 2** Knoblauchzehen, gepresst
- 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: Honig, Sojasauce, Barbecue-Sauce, Paprikapulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer gut vermischen. Schweineschulter damit marinieren und in einer Pfanne scharf anbraten. In Alufolie wickeln und im Ofen bei 100 °C ca. 7 Stunden garen.
2. Für den Coleslaw: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit Gemüse gut vermischen und abschmecken.
3. Das Fleisch mit 2 Gabeln zerkleinern und zusammen mit dem Coleslaw im Burgerbrötchen servieren.



SPEKULATIUS-NOUGAT-PRALINEN

ZUTATEN FÜR 45 PRALINEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 2 Msp.** Zimt, gemahlen
- 1** Orange, fein geriebene Schale
- 300 g** Zartbitter Kuvertüre 58 % Kakaoanteil
- 300 g** Nougat
- 40 g** Honig

ZUM WÄLZEN

- 80 g** Spekulatiuskekse, fein zerbröselt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Zimt, Orangenschale, Kuvertüre, Nougat und Honig zusammen über Wasserdampf schmelzen und gut verrühren.
2. Die Masse kühlen bis sie fest und formbar ist.
3. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen und Kugeln formen.
4. In den Spekulatiusbrösel wälzen und kühl lagern.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Statt
Spekulatiusbrösel
können auch
Butterkipferlbrösel
verwendet werden.





QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Kann mit etwas Zimt oder Orangenzesten verfeinert werden.

RUM-KOKOS-KUGELN

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

250 g QimiQ Classic, ungekühlt	200 g Haselnüsse, gerieben
200 g Butter	200 g Kokosflocken
200 g Staubzucker	160 ml Rum
300 g Schokolade	

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Butter, Staubzucker, Schokolade und Rum zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Geriebene Haselnüsse und 2/3 der Kokosflocken dazugeben und gut vermischen. Masse ca. 1 Stunde kühlen.
3. Von der Masse mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge abstechen, zur Kugel formen und in den restlichen Kokosflocken wälzen.
4. Gut durchkühlen lassen.



WEIHNACHTLICHER VANILLE-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM (26 cm Ø)

150 g Spekulatiuskekse, zerbröseln	40 g Haselnüsse, gehackt
70 g Butter, geschmolzen	40 g Mandeln, gehackt

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt	200 g Naturjoghurt
250 g Zucker	5 Eier
45 g Maisstärke	1 Orange, Saft und fein geriebene Schale
700 g Frischkäse	1 Msp. Zimt
	1 Msp. Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Spekulatiusbrösel mit Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in die befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
4. Zucker und Maisstärke vermengen, zum QimiQ Classic Vanille geben und gut vermischen.
5. Frischkäse, Joghurt, Eier, Orangensaft und -schale, Zimt und Lebkuchengewürz dazumischen.
6. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
7. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.



QimiQ SAUCENBASIS



für die warme Küche



APFEL-SELLERIE-SUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	350 ml	Klare Gemüsesuppe
1	Zwiebel, fein geschnitten	100 ml	Apfelsaft
100 g	Apfel, geschält, geschnitten		Zimt, gemahlen
150 g	Knollensellerie, geschält, geschnitten		Gewürnelken, gemahlen
40 g	Butter		Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Apfel und Sellerie in Butter anschwitzen. Mit Gemüsesuppe und Apfelsaft aufgießen, würzen und weich kochen.
2. Suppe pürieren, mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Statt Apfel kann auch Birne verwendet werden.





HÜHNER-CURRY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	1 TL	Currypulver
600 g	Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten	170 ml	Kokosmilch
	Salz und Pfeffer	1	Limette, Saft und fein geriebene Schale
4 EL	Olivenöl	80 g	Ananas aus der Dose, abgetropft, klein gewürfelt
1	Zwiebel		

ZUBEREITUNG

1. Hühnerbruststreifen würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebeln sautieren, Currypulver dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazugeben und kurz aufkochen.
3. Hühnerbruststreifen wieder dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Abschmecken und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kein langes Kochen oder Einreduzieren notwendig



Tipp

Mit gebratenen Nudeln oder Reis servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Flammkuchen mit Rucola garnieren.

FLAMMKUCHEN

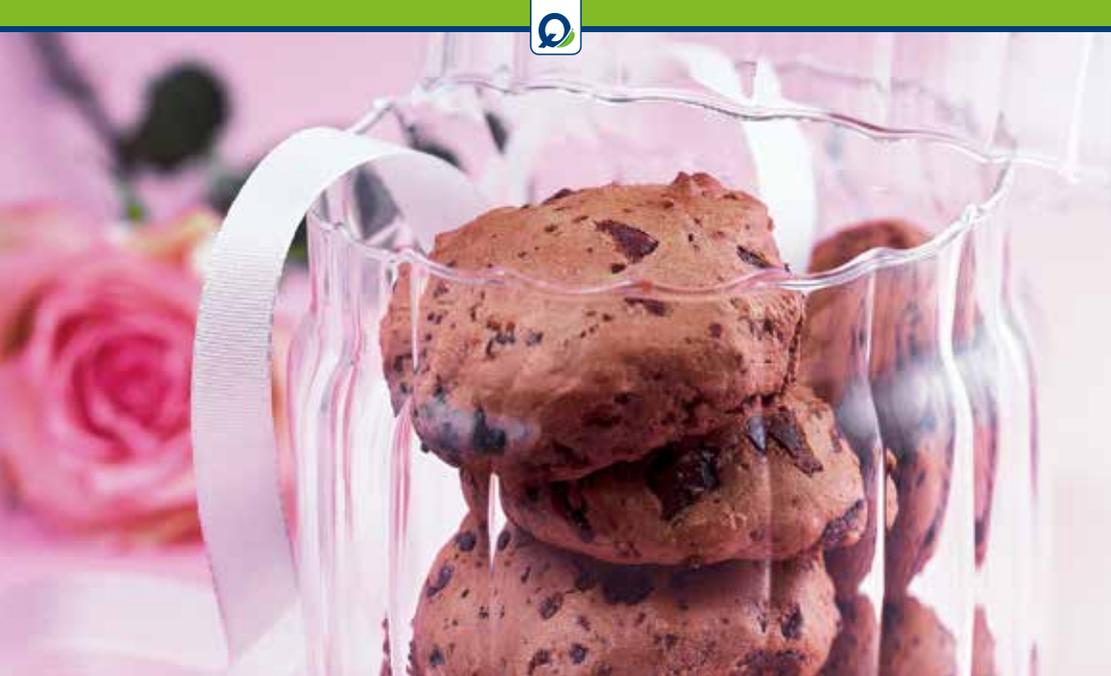
ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	50 g	Champignons, getrocknet, in Streifen geschnitten
1 Pkg.	Blätterteig	80 g	Lauch, in Streifen geschnitten
220 g	Mozzarella, gerieben		Salz und Pfeffer
1	Grüne Paprikaschote, in Streifen geschnitten		
1/2	Rote Zwiebel, in Streifen geschnitten		

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Blätterteig vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf den Blätterteig streichen und das Gemüse darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.





WEIHNACHTLICHE SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig
- Kein schaumig schlagen der Butter notwendig

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

125 g QimiQ Saucenbasis	1 Pkg. Backpulver
250 g Butter	3 TL Kakaopulver
120 g Staubzucker	80 g Mandeln, gerieben
4 Eier	2 Msp. Zimt
1 EL Rum	150 g Dunkle Schokolade 40-60 % Kakao, grob gehackt
250 g Mehl, glatt	

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter und Eier glatt rühren. Rum und Staubzucker dazumischen.
3. Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Mandeln und Zimt vermengen und zügig unterrühren.
4. Die Schokostückchen unterheben und den fertigen Teig für eine Stunde kühl stellen.
5. Mit einem Teelöffel stückweise auf ein gefettetes Blech portionieren.
6. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 – 12 Minuten backen.



SPEKULATIUS-SCHOKOLADEN-CUPCAKES

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g QimiQ Saucenbasis	1/2 Pkg. Backpulver
80 g Butter, zerlassen	1 1/2 TL Kakaopulver
60 g Zucker	
2 Eier	
80 g Spekulatiuskekse, fein zerbröseln	
1 EL Mehl	
60 g Haselnüsse, gemahlen	

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
400 g Zartbitterschokolade, gehackt
50 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis, Butter, Zucker und Eier verrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
3. In Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Staubzucker unterrühren.
5. Schokoladencreme kühlen, bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit frisch geriebener Orangenschale dekorieren.





HISTORY



1992

Rudolf Haindl und Hans Mandl haben die Idee zu QimiQ.



1995

Die QimiQ Handels GmbH wird als Familienunternehmen gegründet. Gleichzeitig wird QimiQ zum Patent angemeldet.



1997

QimiQ übersiedelt nach Hof am Fuschlsee bei Salzburg.



2004

QimiQ gewinnt beim Chefsforum in Davos den ICD-Award in der Kategorie „Foodtechnologie“



2002

QimiQ gewinnt den Mercury-Award im Rahmen der „International Food Service Association“ und wird Gesamtsieger aller Klassen.



2001

QimiQ ist erstmalig im Lebensmittelhandel erhältlich.



2007

QimiQ wird mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Siegel vom Agrarmarkt Austria kennzeichnet Nahrungsmittel mit besonderer Güte.



2012

QimiQ ist weiter auf Expansionskurs. Neue Länder kommen hinzu.



2016

QimiQ ist in Europa, Amerika, Asien, Afrika und Australien erhältlich.

QimiQ® KOCHBÜCHER

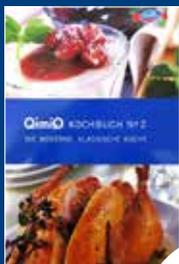
EINFACH, SCHNELL & LEICHT KOCHEN

QimiQ Kochbuch Nr. 1



DIE MODERNE, KLASSISCHE KÜCHE

QimiQ Kochbuch Nr. 2



KOCH DICH FIT

QimiQ Kochbuch Nr. 4



FRISCHE KÜCHE – NATÜRLICH & LEICHT

QimiQ Kochbuch Nr. 7



JETZT BESTELLEN

€ 9,90

per Kochbuch
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