



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

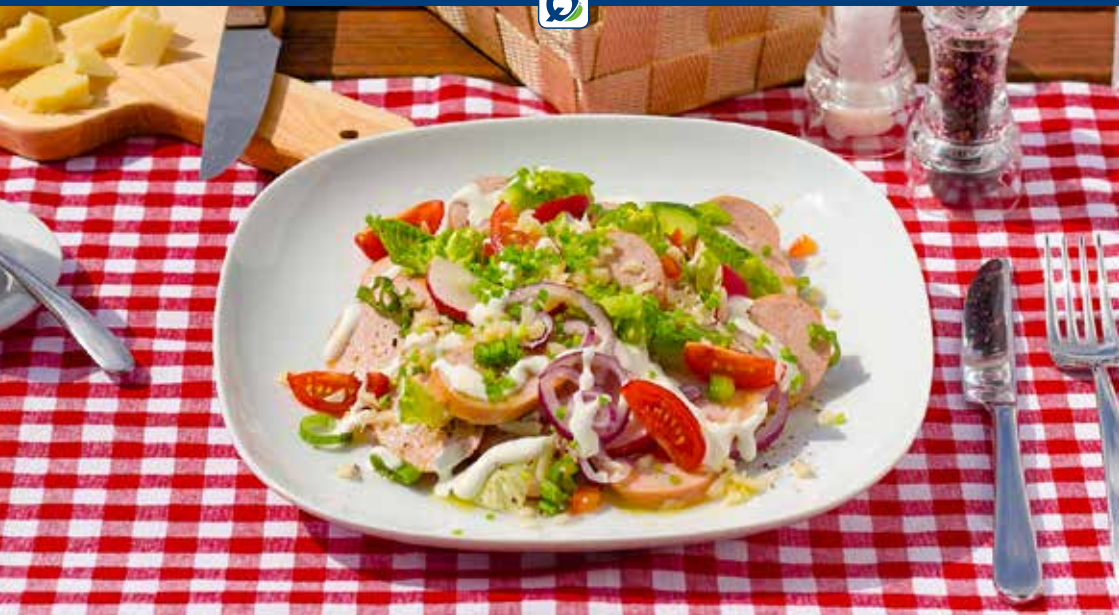


# QimiQ CLASSIC

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.**  
ZUBEREITUNGSGZEIT

**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

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

- 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

### FÜR DIE FLEISCHSAUCE

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

## 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

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



**20 Min.**  
ZUBEREITUNGSZEIT



**SCHWIERIGKEITSGRAD**  
leicht



Mit Räucherlachsstreifen verfeinern.





## MARMORKUCHEN

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

### ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

<b>250 g</b> QimiQ Saucenbasis	<b>5</b> Eigelb
<b>225 g</b> Butter, zerlassen	<b>5</b> Eiweiß
<b>225 g</b> Zucker	<b>250 g</b> Mehl, glatt
<b>1 Pkg.</b> Vanillezucker	<b>½ Pkg.</b> Backpulver
<b>1 Prise</b> Salz	<b>25 g</b> 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

<b>250 g</b>	QimiQ Saucenbasis	<b>120 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>160 g</b>	Haselnüsse, gemahlen	<b>5</b>	Eier, groß
<b>190 g</b>	Staubzucker	<b>250 g</b>	Mehl, glatt
<b>1 Prise</b>	Salz	<b>½ Pkg.</b>	Backpulver
<b>1 Msp.</b>	Zimt, gemahlen		Butter für die Form
<b>1 Msp.</b>	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](http://www.QimiQ.com)

Melden Sie sich noch gleich heute auf [www.QimiQ.com](http://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](mailto:office@QimiQ.com)

[www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)