QimiQ® – die erste Sahne-Basis

Was ist QimiQ?

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 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:

- Gelingsicher[1]
- Echte Sahne – beste Qualität
- 100% natürlich – keine E-Nummern
- Voller Geschmack bei weniger Fett[2]
- Glutenfrei
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel

AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA 10700664

QimiQ Classic
Zum Kochen, Backen und Verfeinern

QimiQ Classic besteht zu 99% aus 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.

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 sämigere Konsistenz den Anteil von QimiQ Saucenbasis erhöhen.

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

[1] Kein Ausflocken oder Gerinnnen | [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	Cholesterin-reduktion bis
Tortenfüllungen	**–30%**	**–37%**
2 Teile QimiQ Classic (glatt gerührt) + 1 Teil Sahne (geschlagen) + 1 Teil Frucht/Quark/Joghurt; Endprodukt mind. 4 Stunden kühlen		
Cremen 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.		

Schokolademousse

(Rezept für 6 Portionen)

GelingGarantie

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 100 g

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 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

Leichte Malakofftorte

(Rezept für 12 Portionen)

GelingGarantie

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 100 g

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

Erdbeer-Vanille-Cremeschnitten

(Rezept für 12 Portionen)

GelingGarantie

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 100 g

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)

GelingGarantie

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 100 g

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)

GelingGarantie

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 100 g

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

Tiramisu ohne Ei

(Rezept für 10 Portionen)

GelingGarantie

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

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.
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 100 g

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

Leichte Pilzrahmsauce

(Rezept für 4 Portionen)

GelingGarantie

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 100 g

Kcal	92
KJ	385
Fett in g	8
Cholesterin in mg	21
Kohlenhydrate in g	3
Eiweiß in g	2
Anrechenbare BE	0.3

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)

GelingGarantie

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 100 g

Kcal	238
KJ	997
Fett in g	18
Cholesterin in mg	57
Kohlenhydrate in g	14
Eiweiß in g	5
Anrechenbare BE	1.1

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

Lachsmousse

(Rezept für 8 Portionen)

GelingGarantie

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
	Weißbrotscheiben, 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 Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.

Nährwerte pro 100 g

Kcal	229
KJ	960
Fett in g	21
Cholesterin in mg	71
Kohlenhydrate in g	3
Eiweiß in g	7
Anrechenbare BE	0.2

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

Kräuteraufstrich

(Rezept für 4 Portionen)

GelingGarantie

Zutaten

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Magerquark
1 EL	Kräutermischung, fein gehackt
	Salz, Pfeffer, Senf
	Kümmel, gemahlen
	Knoblauch, fein gehackt

Nährwerte pro 100 g

Kcal	106
KJ	442
Fett in g	5
Cholesterin in mg	13
Kohlenhydrate in g	4
Eiweiß in g	10
Anrechenbare BE	0.3

Heuriger Aufstrich

(Rezept für 4 Portionen)

GelingGarantie

Zutaten

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Magerquark
½ TL	Paprikapulver, edelsüß
	Salz, Pfeffer, Senf
	Kümmel, gemahlen
	Knoblauch, fein gehackt

Nährwerte pro 100 g

Kcal	107
KJ	450
Fett in g	5
Cholesterin in mg	13
Kohlenhydrate in g	4
Eiweiß in g	11
Anrechenbare BE	0.3

Thunfischaufstrich

(Rezept für 4 Portionen)

GelingGarantie

Zutaten

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1	Dose Thunfisch in Öl (ca. 180 g), gut abgetropft
50 g	Saure Sahne
1 EL	Petersilie, fein gehackt
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Nährwerte pro 100 g

Kcal	187
KJ	781
Fett in g	15
Cholesterin in mg	51
Kohlenhydrate in g	2
Eiweiß in g	10
Anrechenbare BE	0.2

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

Knoblauchdip

(Rezept für 4 Portionen)

Zutaten

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	saure Sahne
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
	Salz, Pfeffer

Nährwerte pro 100 g

Kcal	164
KJ	687
Fett in g	15
Cholesterin in mg	49
Kohlenhydrate in g	4
Eiweiß in g	3
Anrechenbare BE	0.3

Meerrettichdip

(Rezept für 4 Portionen)

Zutaten

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	saure Sahne
1 EL	Meerrettich, frisch gerieben
	Salz, Pfeffer

Nährwerte pro 100 g

Kcal	163
KJ	682
Fett in g	15
Cholesterin in mg	49
Kohlenhydrate in g	4
Eiweiß in g	3
Anrechenbare BE	0.3

Paprikadip

(Rezept für 4 Portionen)

Zutaten

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	saure Sahne
2 EL	Paprikaschoten, gewürfelt
½ TL	Paprikapulver, edelsüß
	Salz, Pfeffer,
	Knoblauch, fein gehackt

Nährwerte pro 100 g

Kcal	145
KJ	605
Fett in g	13
Cholesterin in mg	42
Kohlenhydrate in g	4
Eiweiß in g	3
Anrechenbare BE	0.3

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

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

Einfache Tomatencremesuppe

(Rezept für 4 Portionen)

GelingGarantie

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 pro 100 g

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

10 Minuten | Sehr einfach | Preiswert

QimiQ Saucenbasis Vorteile

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

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!

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

Exclusive QimiQ Gläser

Mit QimiQ lassen sich Cremen & 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!

Kostenloser Rezeptnewsletter & Kochclub auf

www.QimiQ.com