

# 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<sup>(1)</sup> und natürliche Sahne-Produkt mit vollem Geschmack bei weniger Fett<sup>(2)</sup> 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<sup>(1)</sup>
- Echte Sahne – beste Qualität
- Voller Geschmack bei weniger Fett<sup>(2)</sup>
- Glutenfrei
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel
- Ersetzt Sahne (36% Fett), Gelatine, Fett und Ei teilweise oder ganz

<sup>1</sup> Kein Ausflocken oder Gerinnen | <sup>2</sup> 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

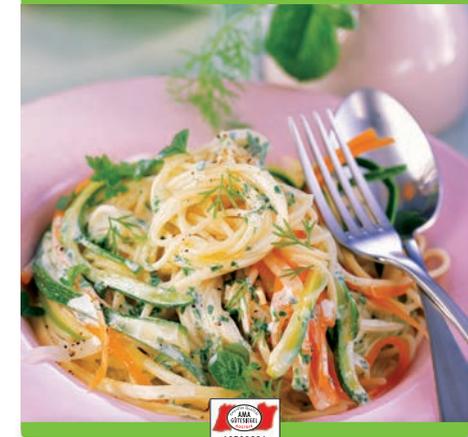
#### WIE VERWENDE ICH QIMIQ SAUCENBASIS:

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

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





Für die  
**KALTE  
KÜCHE**  
pikant & süß

MACH 'S DIR LEICHTER MIT QIMIQ CLASSIC

# QIMIQ 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

### QIMIQ-VORTEILE

Alkohol- und säurestabil

Cremliger 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.





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

### 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

- Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Für die Käsesauce QimiQ Saucenbasis mit Parmesan verrühren und abschmecken.
- Für die Fleischsauce Faschiertes mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Passierte Tomaten dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
- Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
- 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

Cremiger 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).



10700664

DIE ERSTE SAHNE-BASIS



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

## QIMIQ KOCHBÜCHER

Zum Rezept-  
newsletter auf  
[WWW.QIMIQ.COM](http://WWW.QIMIQ.COM)  
anmelden!

Einfach telefonisch bestellen unter der  
**kostenlosen Hotline 0800 022 0800**  
oder auf [WWW.QIMIQ.COM](http://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](http://WWW.QIMIQ.COM)