



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 überslagbar





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

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



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.

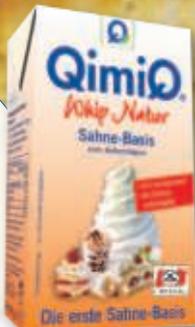
Nährwerte pro 100g

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 Löskaffeepulver (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

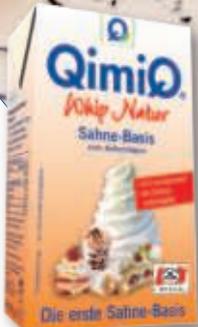
QimiQ Whip Natur Vorteile

(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 übersschlagbar

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	
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**