



mit Liebe  
gemacht





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & EINFACH
- 100% GELING-SICHER
- AUS ECHTER HEIMISCHER SAHNE

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 Bäuerinnen und Bauern 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



10 NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTENCREME



16 MILCHRAHMSTRUDEL

8 MUTTERTAG-HERZ-TORTE



4

Lust am Kochen. Freude am Genuss.



## ~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verende ich QimiQ Classic?
- 7 Bananen-Buttermilch-Torte
- 8 Muttertag-Herz-Torte
- 10 Naked Cake mit Mascarpone-Limetten-Creme
- 12 Erdbeer-Vanille-Torte
- 13 QimiQ Saucenbasis
- 14 Wie verende ich QimiQ Saucenbasis?
- 15 Waffeln am Stiel mit Schokolade-Kokos-Creme
- 16 Milchrühmstrudel
- 18 Nusskranz
- 19 Frischkäse-Mandel-Tarte

# QimiQ CLASSIC



## Für die süße & pikante Küche



HANS MANDL  
QimiQ Chefkoch

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

### Vorteile

- 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 ●



DIE ERSTE SAHNE-BASIS

5

# Wie verwende ich

## QimiQ CLASSIC



# BANANEN-BUTTERMILCH-TORTE

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DEN KEKSODEN

- 150 g Butterkekse, zerbrösel
- 125 g Butter, geschmolzen

2 TL Kakaopulver

### FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 150 ml Buttermilch
- 2 Bananen
- 140 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 2 Zitronen, Saft und fein geriebene Schale
- 125 g Schlagobers 36% Fett, geschlagen

### QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



### Tipp

Torte mit Kokosflocken bestreuen.



## ZUBEREITUNG

1. Für den Keksboden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter und Kakaopulver gut vermischen.
2. Kuchenrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Keksmasse darin dünn verteilen.
3. Für die Creme: Buttermilch, Bananen, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronensaft und -schale in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Buttermilchmasse langsam unterrühren. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
5. Creme auf den Keksboden streichen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



Kreativ



# MUTTERTAG-HERZ-TORTE

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN BODEN

- 200 g Biskotten, gerieben
- 100 g Butter, geschmolzen

### FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Frischkäse
- 75 g Zucker
- 1 Zitrone, Saft davon
- 250 ml Schlagobers, 36% Fett, geschlagen

### ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Geriebene Biskotten und geschmolzene Butter gut vermischen und in einen herzförmigen Tortenring drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben. Masse auf dem Biskottenboden verteilen und glatt streichen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

### QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15 Min.  
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD  
leicht

*Tipp*

Torte mit frischen Himbeeren dekorieren.





# NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTEN-CREME

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

## FÜR DEN TORTENBODEN

- 250 g** Sauerrahm  
15% Fett
- 220 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 170 g** Mehl
- 1 Pkg.** Backpulver
- 90 g** Nüsse, gerieben
- 50 g** Kakaopulver
- 3** Eier
- 120 ml** Pflanzenöl

## FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Classic,  
ungekühlt
- 120 g** Zucker
- 150 g** Mascarpone
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 2** Limetten,  
Saft und fein  
geriebene Schale
- 250 ml** Schlagobers 36%  
Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden: 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 Tortenboden in 3 Lagen schneiden.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Geschlagenen Schlagobers 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. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

### QimiQ CLASSIC VORTEILE

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





cremig fein



Tipp

Mit Mandelblättchen dekorieren.

### QimiQ CLASSIC VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch

### QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Natürlicher Geschmack



30 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



## ERDBEER-VANILLE-TORTE

### ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

#### FÜR DEN BODEN

- |                                       |                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| <b>200 g</b> Biskotten, fein gerieben | <b>100 g</b> Butter, geschmolzen |
|---------------------------------------|----------------------------------|

#### FÜR DIE VANILLECREME

- |   |   |
|---|---|
| <b>250 g</b> QimiQ Classic Vanille, ungekühlt | <b>125 ml</b> Schlagobers 36 % Fett, geschlagen |
| <b>50 g</b> Zucker                            | Rum (optional)                                  |
| <b>250 g</b> Topfen 20 % Fett                 |   |

#### FÜR DIE ERDBEERCREME

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>250 g</b> QimiQ Classic, ungekühlt | <b>60 g</b> Zucker                              |
| <b>125 g</b> Topfen 20 % Fett         | <b>½</b> Zitrone, Saft davon                    |
| <b>125 g</b> Erdbeern, püriert        | <b>125 ml</b> Schlagobers 36 % Fett, geschlagen |

### ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Geriebene Biskotten und geschmolzene Butter gut vermischen und in einen Tortenring drücken.
2. Für die Vanillecreme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker und Topfen dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben. Masse auf dem Biskottenboden verteilen und kurz kühlen.
3. Für die Erdbeercreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben. Erdbeercreme auf der Vanillecreme verteilen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

# QimiQ SAUCENBASIS



Für die warme Küche und zum Backen



HANS MANDL QimiQ Chefkoch

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.

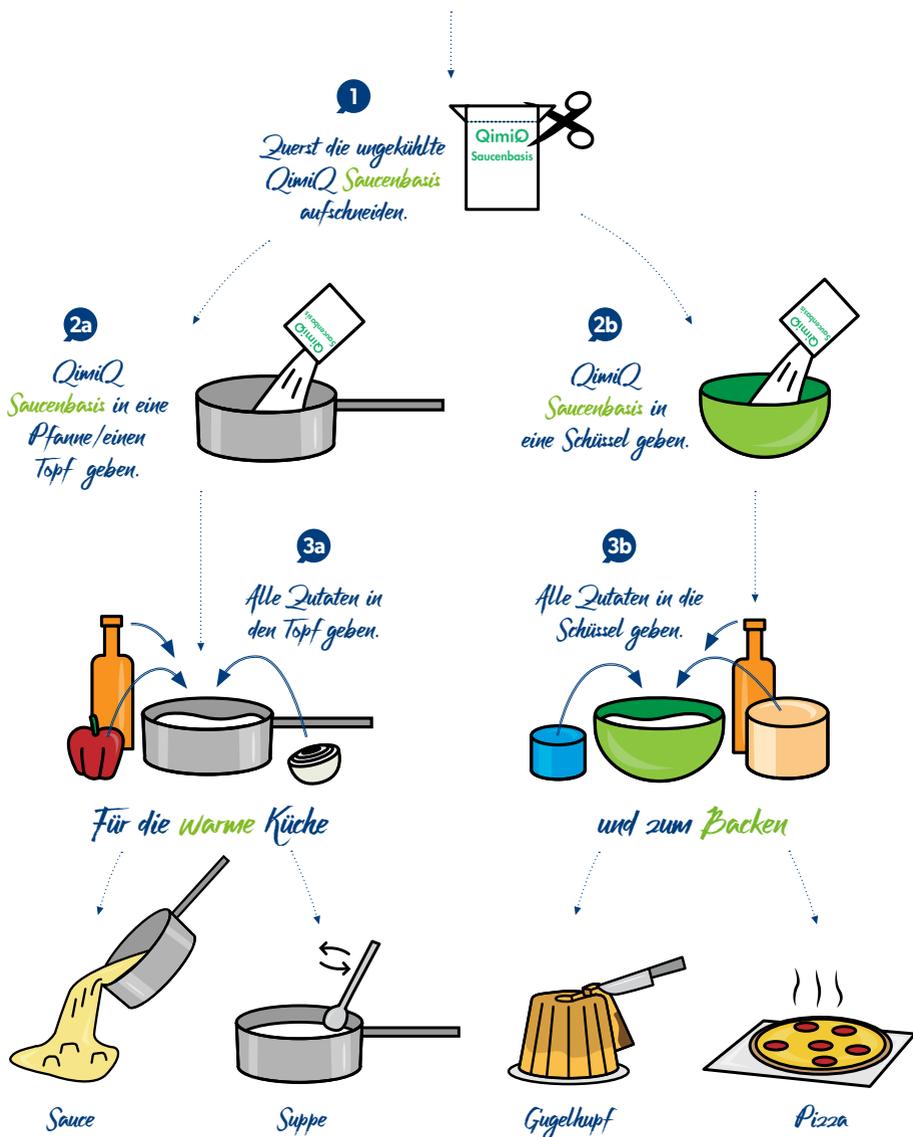
### Vorteile

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



# Wie verwende ich

## QimiQ SAUCENBASIS



## WAFFELN AM STIEL MIT SCHOKOLADE-KOKOS-CREME

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

#### FÜR DIE WAFFELN

- 250 g QimiQ Saucebasis
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 150 g Butter, geschmolzen
- 180 g Mehl
- 2 Msp. Backpulver

#### FÜR DIE SCHOKOLADECREME

- 250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 40 g Kokosflocken

### ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln: QimiQ Saucebasis mit Eiern, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig portionsweise in ein Waffeleisen gießen, jeweils einen Stiel darauflegen und herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die Kokosraspeln untermischen.
5. Creme auf die Waffeln dressieren und servieren.

### QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



raffiniert

Tipp

Mit Kirschen servieren.



# MILCHRAHMSTRUDEL

## ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

- 1 Pkg.** gezogener Strudelteig  
Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

## FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 400 g** Topfen 20% Fett
- 250 g** Sauerrahm 15% Fett
- 80 g** Butter, geschmolzen
- 6** Eigelb
- 130 g** Zucker
- ½ Pkg.** Vanillezucker
- ½** Zitrone, fein geriebene Schale
- 4** Eiweiß
- 1 Prise** Salz

## FÜR DEN ÜBERGUSS

- 3** Eier
- 250 ml** Milch
- 20 g** Staubzucker
- 1 TL** Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Topfen, Sauerrahm, geschmolzener Butter, Eigelb, 100 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale gut vermischen.
3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und unterheben.
4. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf einem Geschirrtuch aufeinander legen. Zusammen mit dem Tuch in eine Kastenform geben.
5. Füllung einfüllen, Strudel einrollen und mit dem Geschirrtuch in eine Auflaufform stürzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Für den Überguss: Alle Zutaten zusammen glatt rühren, über dem Strudel verteilen und weitere 20 Minuten backen.

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



40 Min.  
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD  
mittel

Tip

Mit Rosinen verfeinern.





traditionell



### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Perfekt zum Backen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



## NUSSKRANZ

### ZUTATEN FÜR 1 KRANZ

#### FÜR DEN TEIG

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 250 g    | QimiQ Saucenbasis |
| 100 g    | Staubzucker       |
| 1 Würfel | frischer Germ     |
| 600 g    | Mehl              |
| 3        | Eigelb            |
| 1        | Ei                |

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| 100 g   | Butter, weich                  |
| 1 Pkg.  | Vanillezucker                  |
| 1 Prise | Salz                           |
| 1       | Zitrone, fein geriebene Schale |
| 1       | Ei, zum Bestreichen            |

#### FÜR DIE FÜLLUNG

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 250 g | QimiQ Saucenbasis |
| 40 g  | Zucker            |

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 100 g | Marzipan             |
| 150 g | Haselnüsse, gemahlen |

### ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Zucker erwärmen und das Marzipan darin auflösen. Haselnüsse dazumischen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Teig der Länge nach etwas ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Teig einschlagen und in 2 Bahnen schneiden. Die 2 Teigbahnen zusammenflechten, einen runden Zopf formen und in eine befettete Tortenform mit einem Loch in der Mitte geben. Weitere 10-15 Minuten gehen lassen.
6. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.



Tipp

Mit Zuckerglasur glasieren.



## FRISCHKÄSE-MANDEL-TARTE

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

#### FÜR DEN MÜRBBTEIG

|       |               |       |        |
|-------|---------------|-------|--------|
| 300 g | Mehl          | 100 g | Zucker |
| 200 g | Butter, weich | 1     | Ei     |

#### FÜR DIE FÜLLUNG

|       |                   |      |   |
|-------|-------------------|------|---|
| 250 g | QimiQ Saucenbasis | 20 g | Vanillezucker                           |
| 500 g | Frischkäse        | 1    | Zitrone, Saft und fein geriebene Schale |
| 5     | Eier              | 60 g | Mandelblättchen                         |
| 160 g | Zucker            |      |   |

### ZUBEREITUNG

1. Für den Mürrbteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten, in Folie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
3. Teig dünn ausrollen, in eine Tarte Form (26 cm Ø) geben und gut andrücken.
4. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale gut vermischen.
5. Die Füllung auf den Tarteboden gießen, Mandelblättchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.
6. 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

Mit dem überstehenden Teig den Rand verstärken oder Kekse ausstechen, ev. mit Staubzucker bestreuen und backen.



cremig-fein

**JETZT  
NEU**

# ~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~  
**große QimiQ  
Backbuch**



**JETZT  
BESTELLEN**  
**€ 9,90**

exkl. Versand



~ Das ~  
**QimiQ 1x1  
Kochbuch**



**JETZT  
BESTELLEN**  
**€ 9,90**

exkl. Versand



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

Melden Sie sich gleich  
heute noch 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

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

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld

YouTube /MyQimiQChef