



~ Die ~ Luftig leichte Küche

JETZT
NEU

QIMI Q WHIP
ZUM
AUFSCHLAGEN





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

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



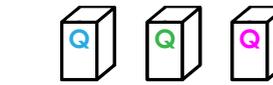
Die besten Rohstoffe und ein hohes Qualitätsbewusstsein sind die Grundlage für QimiQ, die weltweit einzigartige Sahne-Basis. Für die Herstellung der hochwertigen QimiQ Produkte wird ausschließlich frische Milch in höchster Qualität verwendet.

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

Was ist QimiQ?



1

QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15% Fett.



2

Es besteht zu 99% aus heimischer Milch und 1% Rindergelatine.



3

Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta).



4

... für die warme Küche (z. B. Suppe).



5

... für die süße Küche (z. B. Kuchen).



6

... und pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!

16

WAFFELN MIT VANILLE-CREME UND KIRSCHEN



12 STEIRISCHES APFELTIRAMISU

9

AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER AUF RINDSFILET



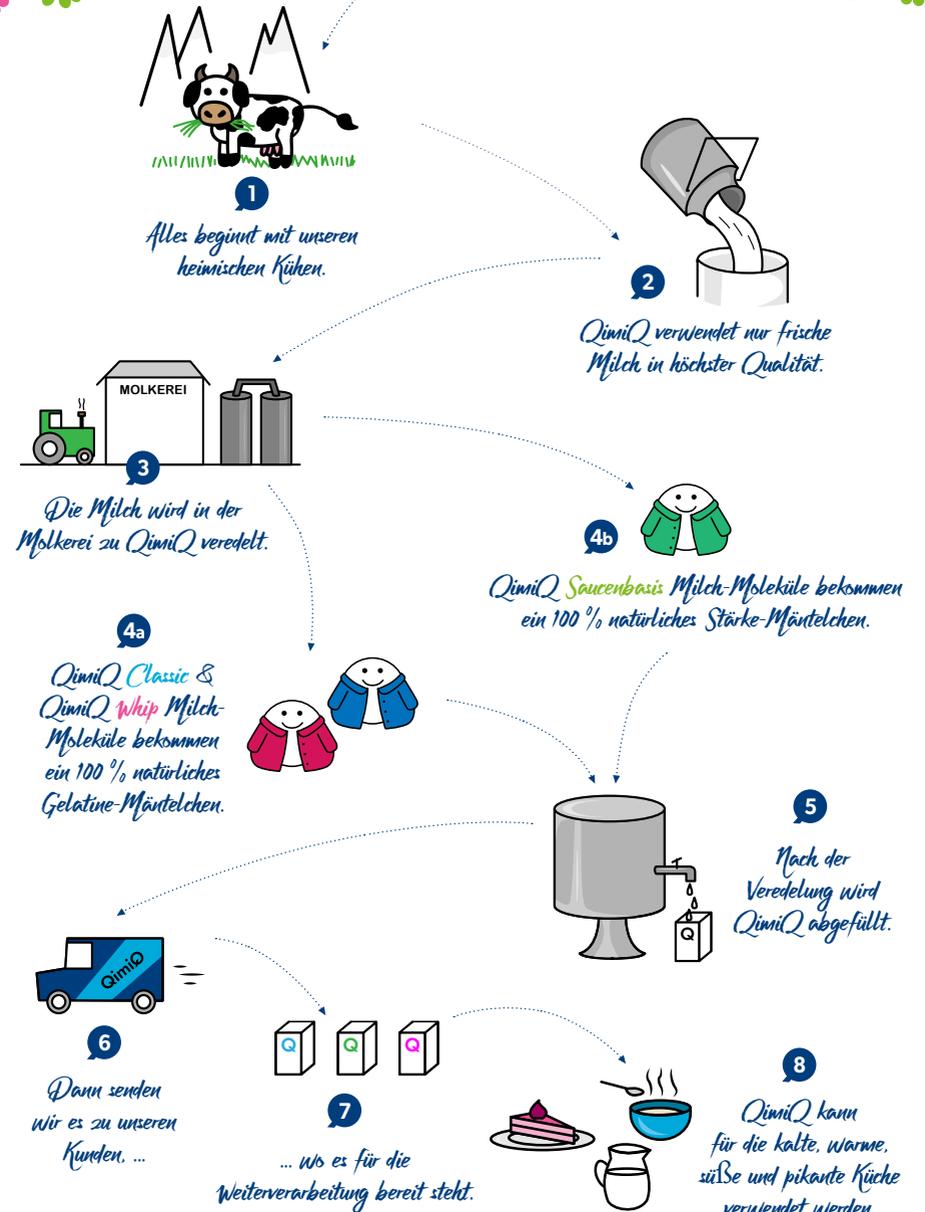
~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 Wie wird QimiQ hergestellt?

- 6 QimiQ Whip
- 7 Wie verwende ich QimiQ Whip?
- 8 Aufgeschlagene Zitronen-Koriander-Butter auf Lachsfilet
- 9 Aufgeschlagene Kräuter-Knoblauch-Butter auf Rindsfilet
- 10 Räucherlachsmousse
- 11 Avocadomousse
- 12 Steirisches Apfeltiramisu

- 14 Apfel-Zimtcreme-Torte
- 15 Schokolade-Cupcakes mit Heidelbeer-Topping
- 16 Waffeln mit Vanillecreme und Kirschen
- 17 Strudelteigtörtchen mit Vanillecreme und Himbeeren
- 18 Vanille-Himbeer-Creme mit weißer Schokolade
- 19 Schokolade-Eclairs
- 20 Schokolade-Nuss-Pofesen
- 22 Schokolade-Smarties®-Creme
- 23 Schokolade-Erdnussbutter-Milchshake

Wie wird QimiQ hergestellt?



QimiQ WHIP



Zum Aufschlagen



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Mit Gelinggarantie. Die weltweit einzigartige Sahne-Basis zum Aufschlagen macht das Zubereiten von Desserts einfach und unkompliziert. QimiQ Whip besteht aus österreichischer Sahne mit 19 % Fett und hochwertiger Speisegelatine. Kein Ausflocken, kein Überschlagen, ganz einfach perfekte Konsistenz.

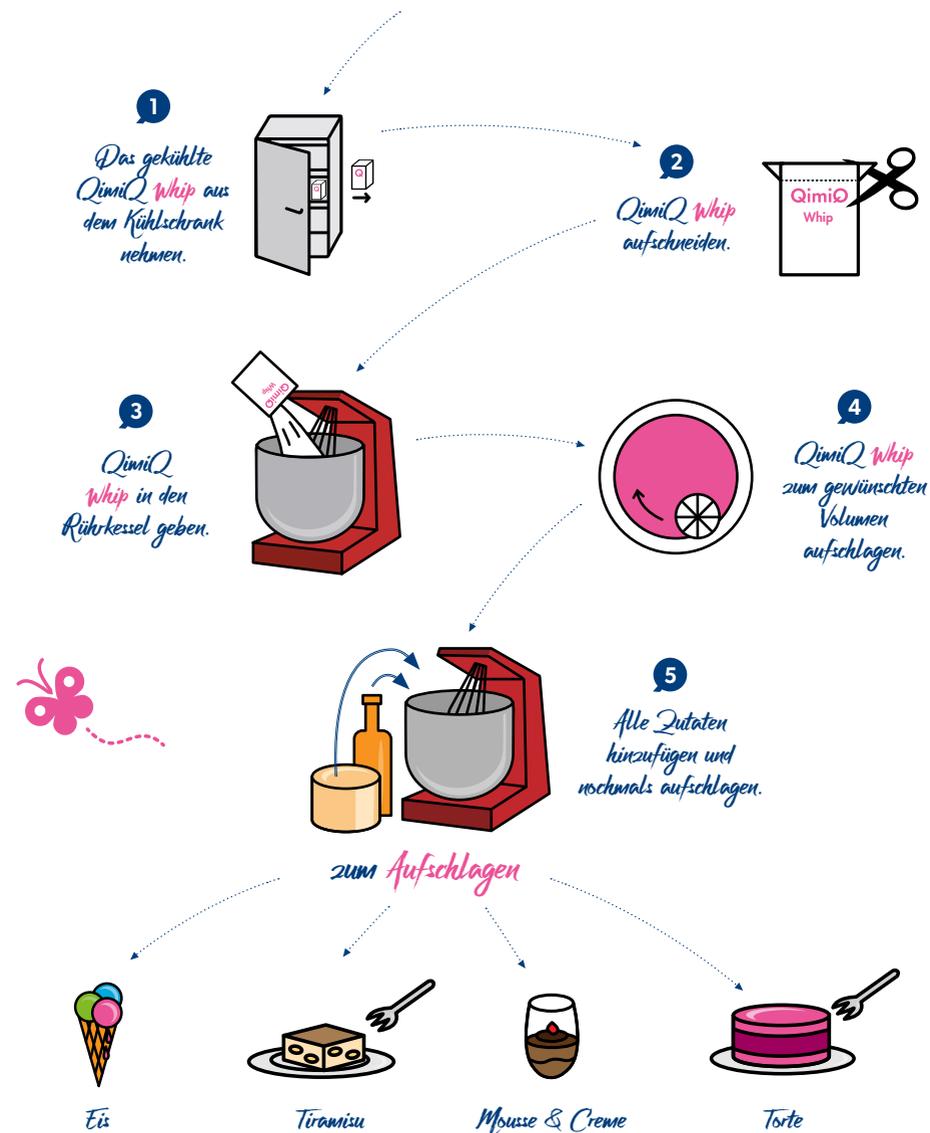
Vorteile

- Echte Sahne – beste Qualität
- Ersetzt Gelatine
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen
- Nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Glutenfrei
- Zeit- und Kostenersparnis



Wie verwende ich

QimiQ WHIP



raffiniert



AUFGESCHLAGENE ZITRONEN-KORIANDER-BUTTER AUF LACHSFILET

QimiQ WHIP VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



Tipp

Statt Zitrone kann auch Orange verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE ZITRONEN-KORIANDER-BUTTER

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 250 g QimiQ Whip, gekühlt | 2 TL Koriander, frisch, fein gehackt |
| 500 g Butter | 1 Zitrone, Saft und fein geriebene Schale |
| 80 g Schalotten, sautiert | 1 TL Dijon-Senf |
| 1 Knoblauchzehe, fein gehackt | Salz und Pfeffer |

FÜR DAS LACHSFILET

- 4** Lachsfilets à 150 g Pflanzenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Zitronen-Koriander-Butter: Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiterschlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form dressieren und gut durchkühlen lassen.
4. Lachsfilets auf der Hautseite anbraten und im Ofen bei 160 °C ca. 8 Minuten fertig garen.
5. Lachsfilets mit der Zitronen-Koriander-Butter servieren.

AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER AUF RINDSFILET

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 250 g QimiQ Whip, gekühlt | 1 TL Koriander, fein gehackt |
| 500 g Butter, weich | 2 Knoblauchzehen, fein gehackt |
| 1 TL Petersilie, fein gehackt | Salz |
| 1 TL Schnittlauch, fein gehackt | Pfeffer schwarz, frisch gemahlen |

FÜR DAS RINDSFILET

- 4** Rindfilet-Medaillons à 200 g Salz und Pfeffer Pflanzenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuter-Knoblauch-Butter: Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiterschlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form dressieren und gut durchkühlen lassen.
4. Rindfilet-Medaillons würzen, beidseitig scharf anbraten und im Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten fertig garen.
5. Rindfilet-Medaillons mit der Kräuter-Knoblauch-Butter servieren.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



Tipp

Die restliche Kräuter-Butter einfrieren.



würzig

exquisit



QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mousse mit frischem Koriander verfeinern.

RÄUCHERLACHSMOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 100 ml** Fischfond oder Gemüsebrühe
- 200 g** Lachs, geräuchert, püriert
- ½** Zitrone, Saft davon
- Salz
- weißer Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond oder Gemüsebrühe und den Räucherlachs dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und auf Cracker dressieren.

AVOCADOMOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 2** Avocados, püriert
- 1 Pkg.** Frischkäse
- ½** Limette, Saft und fein geriebene Schale
- Koriander, frisch, fein gehackt
- Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit einem Schuss Wodka verfeinern.



feine Küche



QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Apfelgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung

 15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

 SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

STEIRISCHES APFELTIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE APFELCREME

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 150 g Mascarpone
- 200 g Apfelmus
- 20 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 2 EL Rum

FÜR DIE BISKOTTEN

- 30 Biskotten
- 200 ml Milch, lauwarm
- 30 g Zucker
- 20 g Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Apfelmus, Zucker, Zimt und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarme Milch und Zucker vermischen und die Hälfte davon über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp

Kleine Apfelwürfel unter die Creme mischen.





QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



Tipp

Statt Apfelsaft kann auch Most verwendet werden.



APFEL-ZIMTCREME-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

1 Pkg. frischer süßer Mürbteig Butter, für die Form

FÜR DIE ÄPFEL

750 ml Apfelsaft
200 g Zucker
2 Msp. Zimt
2 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 kg Äpfel, geschält, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE ZIMTCREME

250 g QimiQ Whip, gekühlt
180 g Mascarpone
60 ml Milch
80 g Zucker
1 Zitrone, Saft davon
2 cl Rum
2 Msp. Zimt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Mürbteig in eine befettete Form geben.
2. Für die Äpfel: Apfelsaft mit Zucker und Zimt aufkochen. Etwas von der Flüssigkeit mit dem Vanillepuddingpulver glatt rühren und zum Apfelsaft mischen.
3. Äpfel in der Form verteilen und die Apfelsaftmischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und über Nacht kalt stellen.
4. Für die Zimtcreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Creme auf den Äpfeln verteilen und mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.

SCHOKOLADE-CUPCAKES MIT HEIDELBEER-TOPPING

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g QimiQ Saucenbasis	50 g Kakaopulver
5 Eier	2 EL Maisstärke
250 g Butter, geschmolzen	1 Prise Salz
200 g Mehl, glatt	200 g dunkle Schokolade 40–60 % Kakaoanteil
1 Pkg. Backpulver	150 g Zucker
½ Pkg. Vanillezucker	

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Whip, gekühlt	200 g Heidelbeeren
60 g Zucker	100 g Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen und das Eigelb mit QimiQ Saucenbasis und geschmolzener Butter gut verrühren.
3. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Kakaopulver, Maisstärke und Salz dazumischen. Geschmolzene Schokolade untermischen.
4. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Masse in befettete Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip, Zucker und Heidelbeeren zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. Masse bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die geschmolzene Butter untermischen.
7. Creme in einen Spritzbeutel füllen, auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren und gut durchkühlen lassen.



QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig



Tipp

Statt Heidelbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.



einfach köstlich



STRUDELTEIGTÖRTCHEN MIT VANILLECREME UND HIMBEEREN

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 1 Pkg. Strudelteig
- 100 g Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus dem Strudelteig 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. 6 Kaffeetassen verkehrt auf ein Backblech stellen und jeweils 2 Strudelblätter übereinander auf den Tassen platzieren.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen, vorsichtig von den Tassen herunternehmen und auskühlen lassen.
4. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen, in einen Spritzbeutel füllen und in die Strudelteigschälchen dressieren.
5. Mit Himbeeren dekorieren und servieren.



QimiQ WHIP VANILLEVORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



QimiQ WHIP VANILLEVORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur 3 Zubereitungsschritte



WAFFELN MIT VANILLECREME UND KIRSCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 250 g Kirschen, frisch oder Konserve, entkernt
- 4 Waffeln

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Je nach Belieben einen Teil der Kirschen klein schneiden und unter die Creme mischen.
3. Die Vanillecreme auf die Waffeln dressieren und mit den restlichen Kirschen dekorieren.



knusprig



Tipp

Vanillecreme mit einem Schuss Eierlikör verfeinern.

brüchig



QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



Tipp

Mit Kokoslikör verfeinern.

VANILLE-HIMBEER-CREME MIT WEISSER SCHOKOLADE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 150 g** Himbeeren, tiefgefroren
- 100 g** weiße Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Himbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben mit Himbeeren dekorieren.



SCHOKOLADE-ECLAIRS

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DEN BRANDTEIG

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 250 ml Wasser | 1 Prise Salz |
| 70 g Butter | 125 g Mehl |
| 80 g Zucker | 3 Eier |

FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Brandteig: Wasser mit Butter, Zucker und Salz aufkochen. Mehl einrühren und so lange rühren bis die Masse nicht mehr am Topfboden kleben bleibt.
3. Brandteig herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Eier unterrühren und kurz durchkneten.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
5. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben.
6. Eclairs halbieren, Creme auf eine Hälfte dressieren und die zweite Hälfte daraufsetzen. Mindestens eine halbe Stunde gut durchkühlen lassen.



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



Tipp

Mit Schokoladeglasur überziehen.





QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne - beste Qualität



SCHOKOLADE- NUSS-POFESEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 8 Scheiben** Toastbrot
- 150 g** Mehl, zum Panieren
- 3** Eier, zum Panieren
- 250 ml** Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade
- 180 g** Haselnüsse, gerieben
- 20 g** Zucker
- 1 Prise** Zimt

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: QimiQ Whip Schokolade in einem Topf schmelzen. Haselnüsse, Zucker und Zimt dazumischen und auskühlen lassen.
2. Jeweils eine Toastbrotsscheibe mit der Füllung bestreichen und eine weitere Toastbrotsscheibe daraufsetzen.
3. Im Mehl wälzen und in die verquirlten Eier tauchen. In heißem Öl goldbraun herausbacken.

Tipp

Vor dem Servieren mit einer Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen.



Kinderspaß



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Bananenstücke unter die Creme mischen.

SCHOKOLADE-SMARTIES®-CREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 80 g** Mascarpone
- 1 Pkg.** Smarties®

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Smarties® dazumischen, in Gläser dressieren und servieren.



SCHOKOLADE-ERDNUSS-BUTTER-MILCHSHAKE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 80 ml** Milch
- 60 g** Erdnussbutter
- 1** Banane



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Einfache und schnelle Zubereitung



immer lecker



Tipp

Eisgekühlt servieren.

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



**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

Melden Sie sich gleich
heute noch auf 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

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef