



~ Die ~
kreative
Küche





*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.

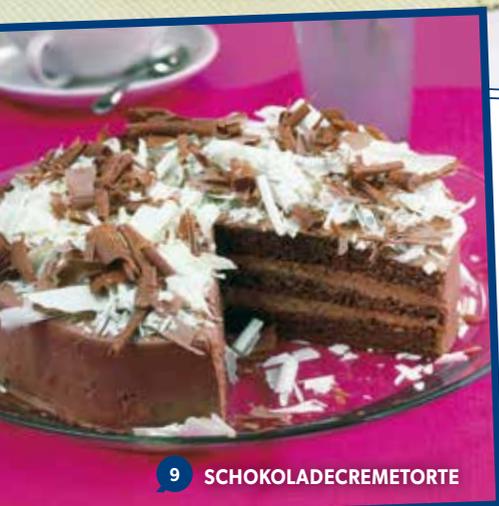


7

Mit QimiQ gelingt es immer!



15 TORTELLINI MIT
SPECKRAHMSAUCE



9 SCHOKOLADECREMETORTE

16 NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL
MIT KIRSCHKOMPOTT



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?



- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Räucherlachscreme-Törtchen
- 8 Crème Caramel
- 9 Schokoladecremetorte
- 10 Avocado-Limetten-Torte



- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Apfel-Sellerie-Suppe
- 15 Tortellini mit Speckrahmsauce
- 16 Nougat-Grieß-Knödel mit Kirschkompott
- 17 Apfelstrudel mit Vanillesauce
- 18 Sachertorte
- 19 Karottentorte

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.

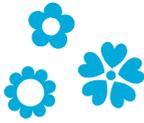
Vorteile

- 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 ●





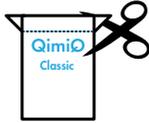
Wie verwende ich



QimiQ
CLASSIC

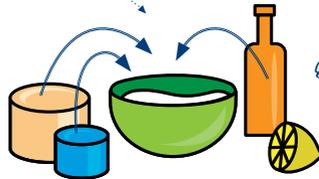


1
Zuerst ungekühltes
QimiQ Classic
aufschneiden.



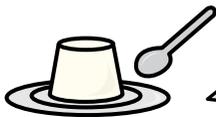
2
In eine
Schüssel geben.

3
Das QimiQ
Classic glatt
rühren.



4
Die gewünschten
Zutaten
hinzufügen.

5
für die kalte, süße
& pikante Küche.



Panna Cotta



Aufstrich



Dressing



Cremeschnitte



RÄUCHERLACHSCREME-TÖRTCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Pumpernickelbrot, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Frischkäse

100 g Lachs, geräuchert

1 Zitrone, Saft davon

1 EL Olivenöl

10 g Kren, frisch gerieben
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Aus dem Pumpernickelbrot Kreise ausstechen.
3. Jeweils 2 Scheiben Brot mit dem Aufstrich ca. 1 cm dick bestreichen und aufeinander legen.
4. Mit der dritten Scheibe Brot abdecken und leicht andrücken.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



exquisit

Tipp

Statt frischem Kren kann auch Wasabi verwendet werden.



süße Versuchung



Tipp

Crème mit Orangenschale verfeinern.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Crème Caramel ist in 3 Schritten fertig



10 Min.
ZUBEREITUNGSGZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



CRÈME CARAMEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS KARAMELL

450 g Zucker
240 ml Wasser

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
125 ml Milch
40 g Zucker
2 cl Rum

ZUBEREITUNG

1. Für das Karamell: Zucker mit Wasser in einen Topf geben und köcheln lassen bis der Zucker goldbraun karamellisiert.
2. Karamell in kleine Förmchen füllen, sodass der Boden bedeckt ist und auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen und in die Förmchen füllen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.



SCHOKOLADECREMETORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Maisstärke
- 100 g Mehl, glatt
- 40 g Kakaopulver
- 30 ml Sonnenblumenöl

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 300 g dunkle Schokolade 40-60 % Kakaoanteil
- 375 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
- Schokolade, geraspelt, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver zusammen in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
3. In eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.
4. Auskühlen lassen und in 3 Lagen schneiden.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen.
6. Geschlagenen Schlagobers vorsichtig unterheben.
7. Tortenböden mit 2/3 der Creme zusammensetzen. Mit der restlichen Creme und Schokoraseln dekorieren.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



40 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Creme mit einem Schuss Rum verfeinern.



Schokotraum



AVOCADO-LIMETTEN-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 600 g** Datteln, fein gehackt
- 200 g** Mandeln, gerieben
- 200 g** Mandeln, gehackt
- 60 g** Kokosöl, geschmolzen

FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 5** Avocados, geschält, entkernt
- 270 ml** Ahornsirup
- 100 ml** Kokosmilch
- 50 g** Kokosöl, geschmolzen
- 3** Limetten, Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und in eine befettete Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und auf dem Boden verteilen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Avocados und Limetten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



Tipp

Für eine besonders grüne Farbe Lebensmittelfarbe verwenden.

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, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. 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



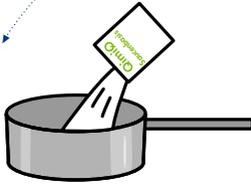
1

Zuerst die ungekühlte QimiQ Saucenbasis aufschneiden.



2a

QimiQ Saucenbasis in eine Pfanne/einen Topf geben.



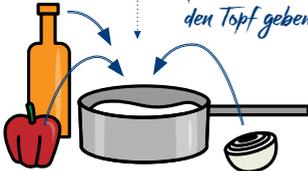
2b

QimiQ Saucenbasis in eine Schüssel geben.



3a

Alle Zutaten in den Topf geben.



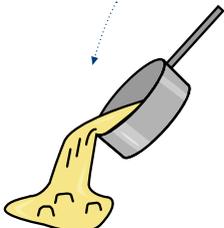
Für die warme Küche

3b

Alle Zutaten in die Schüssel geben.



und zum Backen



Sauce



Suppe



Gugelhupf



Pizza



aromatisch



Tipp

Statt Knollen- kann auch Stangensellerie verwendet werden.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

APFEL-SELLERIE-SUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	350 ml	Gemüsebrühe
1	Zwiebel, fein geschnitten	100 ml	Apfelsaft
100 g	Apfel, geschält, geschnitten		Zimt, gemahlen
150 g	Knollensellerie, geschält, geschnitten		Gewürznelken, gemahlen
40 g	Butter		Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Apfel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und Apfelsaft aufgießen und kochen bis der Apfel und der Sellerie weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Zimt, Gewürznelken, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



TORTELLINI MIT SPECKKRAHMSAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Saucenbasis
1 Zwiebel, klein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
100 g Frühstücksspeck, in feine Streifen geschnitten
2 EL Olivenöl

125 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
800 g Tortellini
Gartenkräuter, frisch

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Speck in Olivenöl anschwitzen.
2. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tortellini kochen und zur Sauce geben. Mit frischen Gartenkräutern garnieren und servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



italiano

Tip

Ein Schuss Weißwein verleiht der Sauce eine besondere Note.



flaumig

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung

NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL MIT KIRSCHKOMPOTT

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE KNÖDEL

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 150 ml** Milch
- 80 g** Butter
- 100 g** Zucker
- ½** Zitrone, fein geriebene Schale

- 160 g** Weizengrieß
- 2** Eier
- 150 g** Nougat, gewürfelt Staubzucker, zum Bestäuben

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

- 400 g** Kirschkompott
- 20 g** Maisstärke
- 60 g** Zucker

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Milch, Butter, Zucker und Zitronenschale aufkochen.
2. Weizengrieß einrühren und quellen lassen. Etwas auskühlen lassen und die Eier zügig unterrühren.
3. Aus der Grießmasse Knödel formen und dabei je einen Nougatwürfel in die Mitte drücken.
4. Knödel in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Für das Kirschkompott: Kirschen abseihen und 4 EL Kirschsafte mit der Maisstärke verrühren. Restlichen Kirschsafte mit Zucker aufkochen und die Stärkemischung unter ständigem Rühren dazugeben. Weitere 2 Minuten köcheln lassen, die Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
6. Nougat-Grieß-Knödel mit Staubzucker bestäuben und mit dem Kirschkompott servieren.



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Knödel vor dem Servieren in Zimt-Zucker-Brösel wälzen.





APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

- 1 Pkg.** gezogener Strudelteig
- 20 g** Butter, geschmolzen, zum Bestreichen
- Staubzucker, zum Bestäuben



FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 kg** Äpfel, in Scheiben geschnitten
- 1** Zitrone, Saft davon
- 100 g** Zucker
- 2 EL** Vanillezucker
- 60 g** Rosinen
- 60 g** Semmelbrösel
- 40 g** Haselnüsse, gerieben
- 1 EL** Rum
- 1 Prise** Zimt
- 50 g** Butter, geschmolzen

FÜR DIE VANILLESAUCE

- 125 g** QimiQ Classic Vanille
- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 50 g** Zucker
- 2 cl** Rum
- 1** Vanilleschote, Mark davon

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: Äpfel mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker, Rosinen, Brösel, Haselnüsse, Rum und Zimt vermischen. Butter schmelzen lassen, Apfelmischung dazumischen und kurz dünsten. Auskühlen lassen.
3. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf der langen Seite, ca. 2 cm überlappend, übereinander legen. Füllung auf dem unteren Drittel verteilen, Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Strudel mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
5. Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
6. Apfelstrudel mit Staubzucker bestäuben und mit der Vanillesauce servieren.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Zutaten kalt verrühren, erhitzen, fertig



30 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Apfelstrudel schmeckt am besten, wenn er ofenwarm serviert wird.





Wiener Klassiker

Tip

Kuchenmasse mit frisch abgeriebener Orangenschale verfeinern.



QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kein schaumig schlagen der Butter notwendig



30 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



SACHERTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

- 125 g QimiQ Saucenbasis
- 200 g Butter, geschmolzen
- 9 Eigelb
- 170 g Staubzucker
- 200 g Schokolade, geschmolzen
- 9 Eiweiß
- 170 g Zucker

- 200 g Mehl
- Butter, für die Form
- Marillenmarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE GLASUR

- 250 g QimiQ Classic
- 200 g dunkle Schokolade 40-60 % Kakaoanteil
- 60 g Butter

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Staubzucker und geschmolzener Schokolade glatt rühren und ca. 30 Minuten kühlen.
2. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
3. Kalte QimiQ Saucenbasis Mischung aufschlagen, Mehl zügig unterrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Masse in eine befettete Tortenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Torte in 2 Lagen schneiden, eine Lage mit Marillenmarmelade bestreichen und die zweite Lage daraufsetzen.
6. Für die Glasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen und über der Torte verteilen. Gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.



KAROTTENTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

250 g	QimiQ Saucenbasis	150 g	Haselnüsse, gemahlen
5	Eiweiß	100 g	Mehl, glatt
160 g	Zucker	½ Pkg.	Backpulver
1 Prise	Salz	5	Karotten, mittelgroß, gerieben
5	Eigelb		Butter, für die Form
100 g	Butter, geschmolzen		
1 Prise	Zimt		

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Zimt glatt rühren.
4. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver vermengen, mit den Karotten vermischen und zur QimiQ Mischung geben. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



gesundes Dessert

Tip

Mit Mandelblättchen dekorieren.

**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

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 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

FOLGE UNS AUF:

[f/QimiQWorld](#)

[YouTube /MyQimiQChef](#)