















Oimi() ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15 % Fett.



Es besteht au 99 % aus heimischer Milch und

1% Rindergelatine.



Es kann für die kalte Küche



... für die Warme Küche (2. B. Suppe).



(2. B. Panna Cotta),

... für die süße Küche (2. B. Kuchen).



... und pikante Küche (2. B. Sandwich) verwendet werden.





Mit QimiQ gelingt es immer!



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

QimiQ.









ie 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









~ Inhalt ~

Beste Rohstoffe

Q

- Was ist QimiQ?
- **QimiQ Classic**
- Wie verwende ich **QimiQ Classic?**
- Pikanter Käseaufstrich
- **Waldorfsalat mit** gebratener Entenbrust
- Eierlikör
- **QimiQ Raffaello-Kugeln**



- **QimiQ Saucenbasis**
- Wie verwende ich **QimiQ Saucenbasis?**
- Kürbiscremesuppe
- **Gnocchi mit leichter** Käsesauce und Blattspinat
- Spekulatius-**Schokolade-Cupcakes**
- **Apfelauflauf**
- Nutella®-Cookies
- **Blitzkuchen**



Für die süße & pikante Küche



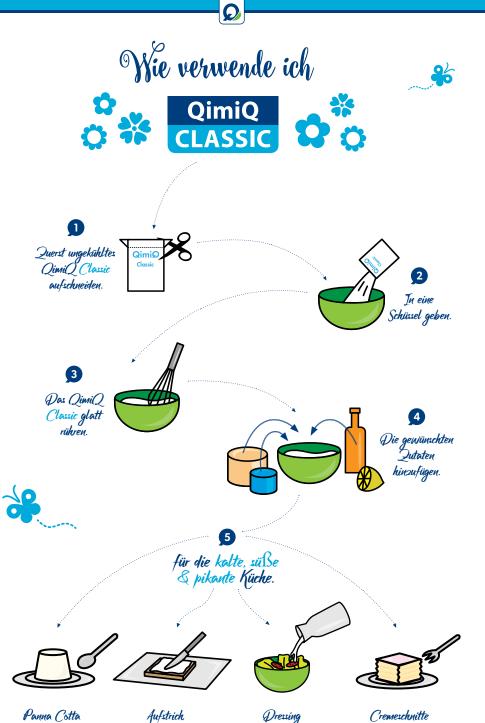
HANS MANDL QimiQ Chefkoch

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.



- Ersetzt Gelatine 9
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei
- Perfekte Konsistenz im Handumdrehen 🥥
 - Unkompliziert und gelingsicher 9
 - Voller Geschmack bei nur 15 % Fett 9
 - Schnelle und einfache Zubereitung
 - Glutenfrei 9





PIKANTER KÄSEAUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- **125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- **1 Pkg.** Frischkäse (175 g)
- 4 EL Olivenöl
- 100 g Bergkäse 45 % Fett, gerieben
 - 1 grüne Paprikaschote, klein gewürfelt
- **60 g** eingelegte pikante Kirschpaprika, abgetropft, klein gewürfelt
- 1 Prise Chilipulver

Salz

Pfeffer schwarz, gemahlen

ZUBEREITUNG

- 1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- 2. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hebt den Eigengeschmack des Käses perfekt hervor









Q

WALDORFSALAT MIT GEBRATENER ENTENBRUST

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 ml Sonnenblumenöl

1/2 Zitrone, Saft davon

50 ml weißer Balsamico Essig

500 g Knollensellerie, geschält, gehobelt

3 Äpfel, gehobelt

60 g Walnüsse, gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE GEBRATENE ENTENBRUST

4 Barbarie Entenbrüste à 160 g

4 EL Sonnenblumenöl Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- 3. Öl langsam einrühren. Zitronensaft und Balsamico Essig dazugeben und glatt rühren.
- 4. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5. Für die gebratene Entenbrust: Entenbrüste auf der Hautseite einschneiden, würzen und auf der Hautseite knusprig braten. Kurz drehen und dann im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten garen. Im ausgeschaltenen Ofen ca. 10 Minuten rasten lassen.
- 6. Entenbrüste schneiden und zusammen mit dem Waldorfsalat servieren.













QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht







EIERLIKÖR

ZUTATEN FÜR 1200 ml

125 g QimiQ Classic Vanille

500 ml Milch

JOO IIII WIIICI

300 g Zucker

250 ml Weinbrand

4 Eigelb

ZUBEREITUNG

- QimiQ Classic Vanille mit Milch, Zucker und Weinbrand aufkochen - einmal kurz wallen lassen.
- Danach vom Herd nehmen und in eine separate Schüssel gießen. Einen kleinen Schöpfer von der heißen Flüssigkeit zu dem Eigelb geben und zügig verrühren.
- 3. Danach die Eimischung zügig in die restliche heiße Flüssigkeit einrühren.
- 4. Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.

QIMIQ RAFFAELLO-KUGELN

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

250 g QimiQ Classic

300 g weiße Schokolade

180 g Kokosfett

80 g Kokosflocken

4TL Kokosnusslikör

30 Mandeln, geschält

100 g Kokosflocken, zum Wälzen

ZUBEREITUNG

- 1. QimiQ Classic, weiße Schokolade und Kokosfett zusammen über Wasserdampf schmelzen.
- Kokosflocken und Kokosnusslikör dazumischen. Masse tiefkühlen bis sie fest und formbar ist.
- Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen, 1 Mandel hineingeben und Kugeln formen.
- Kugeln in den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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











Für die warme Küche. und zum Backen.



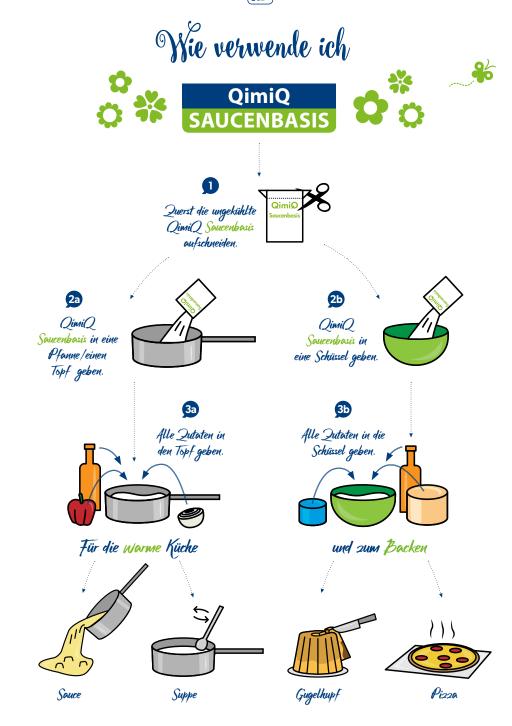
HANS MANDL OimiO Chefkoch

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 9
- Ersetzt Mehl und Stärke beim Binden 🧕
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen **9**
 - Unkompliziert und gelingsicher 9
 - Schnelle und einfache Zubereitung 9
 - Glutenfrei 9







QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig







KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Saucenbasis

1 Zwiebel, fein geschnitten

1/2 rote Paprikaschote, gewürfelt

80 g Butter

400 g Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt

125 ml Weißwein

500 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

- 1. Zwiebel und Paprika in Butter anschwitzen.
- 2. Kürbis dazugeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen.
- 3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
- 4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

GNOCCHI MIT LEICHTER KÄSESAUCE UND BLATTSPINAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Gnocchi, gekocht

100 g Blattspinat

FÜR DIE KÄSESAUCE

500 g QimiQ Saucenbasis

150 g Reibkäse

125 ml Weißwein

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

- 1. Für die Käsesauce: Alle Zutaten gut vermischen und aufkochen.
- 2. Die gekochten Gnocchi dazugeben und den Blattspinat untermischen.
- 3. Servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich











QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige und saftige Konsistenz







SPEKULATIUS-SCHOKOLADE-CUPCAKES

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g QimiQ Saucenbasis

80 g Butter, geschmolzen

60 g Zucker

2 Eier

80 g Spekulatiuskekse, fein zerbröselt

1 EL Mehl

60 g Haselnüsse, gemahlen

1/2 Pkg. Backpulver

1 ½ TL Kakaopulver Butter, für die Formen

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

400 g Zartbitterschokolade, gehackt

50 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- 2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Zucker und Eier verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
- 3. In befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Für das Topping: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Staubzucker unterrühren.
- Schokoladecreme kühlen bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren.

APFELAUFLAUF

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

2 Äpfel, geschält, gewürfelt

40 g Rosinen

220 g Brioche oder Toastbrot, gewürfelt

1 Prise Zimt, gemahlen Butter, für die Form

FÜR DEN ÜBERGUSS

250 g QimiQ Saucenbasis

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

1 Eigelb

½ Zitrone, Saft und fein geriebene Schale

1 Prise Gewürznelken, gemahlen

125 ml Apfelsaft

100 g Zucker

40 g Mandeln, geröstet

FÜR DEN EISCHNEE

4 Eiweiß

60 g Zucker

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Aufläufe bleiben länger saftig





ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2. Für den Auflauf: Alle Zutaten gut vermischen und in eine befettete Auflaufform geben.
- Für den Überguss: Alle Zutaten mit einem Stabmixer glatt mixen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
- 4. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf dem Auflauf verteilen und bei 240 °C weitere 5–10 Minuten backen.







QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung







NUTELLA®-COOKIES

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

125 g QimiQ Saucenbasis

170 g Butter, geschmolzen

70 g Honig

250 g Nutella®

160 g Mehl

½ Pkg. Backpulver

ZUBEREITUNG

- 1. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Honig und Nutella® gut vermischen.
- 2. Mehl und Backpulver dazugeben und kurz durchkneten.
- 3. Masse auf eine Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
- 4. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 5. Die gekühlte Cookie-Masse in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.

BLITZKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

250 g QimiQ Saucenbasis

160 g Haselnüsse, gemahlen

1 Prise Salz

1 Msp. Zimt, gemahlen

190 g Staubzucker

1 Msp. Orangenschale, fein gerieben

120 ml Sonnenblumenöl

5 Eier

250 g Mehl, glatt

½ Pkg. Backpulver Butter, für die Form

Mehl, für die Form

QimiQ

SAUCENBASIS VORTEILE

Kuchen bleiben

länger saftig

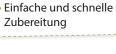
Flaumige Konsistenz



ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 2. QimiQ Saucenbasis, Haselnüsse, Staubzucker, Salz, Zimt, Orangenschale, Öl und Eier gut vermischen.
- 3. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Kuchenmasse heben.
- 4. Teig in die vorbereitete Rehrücken- oder Kastenform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.

















Bestellen Sie einfach unter der kostenlosen Hotline AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com



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

Melden Sie sich gleich heute noch auf www.QimiQ.com zum <u>Rezept-Newsletter</u> an!

FOLGE UNS AUF:

f/QimiQWorld MyQimiQChef