



**QimiQ**

*~ It's Christmas Time! ~*





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





8 RUM-KOKOS-KUGELN



11 EIERLIKÖR



15 ROTWEINSCHAUMSUPPE MIT APFEL-ZIMT-SCHNECKEN



# ~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Kürbiscreme mit Barbarie Ente
- 8 Rum-Kokos-Kugeln
- 10 QimiQ Raffaello-Kugeln
- 11 Eierlikör
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Prosecco-Käse-Suppe
- 15 Rotweinschaumsuppe mit Apfel-Zimt-Schnecken
- 16 Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce
- 17 Maronisoufflé
- 18 Eierlikör-Schokolade-Kuchen
- 19 Christstollen

# 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



# KÜRBISCREME MIT BARBARIE ENTE

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SÜSS-SAURE KÜRBISCREME

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g** Kürbis, geschnitten
- 4 EL** Rapsöl
- 125 ml** Orangensaft
- 80 ml** weißer Balsamico Essig
- 125 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE ENTENBRÜSTCHEN

- 4** Barbarie Entenbrüste à 160 g
- 4 EL** Rapsöl
- Salz und Pfeffer

### QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



## ZUBEREITUNG

1. Kürbis in heißem Öl leicht anbraten. Mit Orangensaft und Balsamico ablöschen und weich dünsten. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kaltes Kürbispüree dazu-mischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben und kalt stellen.
3. Entenbrüstchen auf der Hautseite einschneiden, würzen und auf der Hautseite knusprig braten. Kurz drehen und im vorgeheizten Back-oven bei 160 °C ca. 8 Minuten garen, danach 10 Minuten rasten lassen.
4. Entenbrüstchen schneiden und zusammen mit der Kürbiscreme servieren.



### Tip

Statt Orangensaft kann auch Apfelsaft verwendet werden.

bestlich



### QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

## RUM-KOKOS-KUGELN

### ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

- 250 g** QimiQ Classic
- 200 g** Butter
- 200 g** Staubzucker
- 300 g** Schokolade
- 160 ml** Rum
- 200 g** Haselnüsse, gerieben
- 200 g** Kokosflocken

### ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Butter, Staubzucker, Schokolade und Rum zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Geriebene Haselnüsse und 2/3 der Kokosflocken dazumischen. Masse ca. 1 Stunde kühlen.
3. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen und Kugeln formen.
4. Kugeln in den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.



*Tip*

Kann mit etwas Zimt  
oder Orangenschale  
verfeinert werden.

## Kokostraum



### QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Eisgekühlt servieren.

## QIMI Q RAFFAELLO-KUGELN

### ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

- 250 g** QimiQ Classic
- 300 g** weiße Schokolade
- 180 g** Kokosfett
- 80 g** Kokosflocken
- 4 TL** Kokosnusslikör
- 30** Mandeln, geschält
- 100 g** Kokosflocken, zum Wälzen



### ZUBEREITUNG

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

## EIERLIKÖR

### ZUTATEN FÜR CA. 1,2 LITER

- 125 g** QimiQ Classic Vanille
- 500 ml** Milch
- 300 g** Zucker
- 250 ml** Weinbrand
- 4** Eigelb

### ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic Vanille mit Milch, Zucker und Weinbrand aufkochen - einmal kurz wallen lassen.
2. 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 CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



Homemade



Tipp

Gekühlt ist der Eierlikör  
2 Monate haltbar.

# 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.

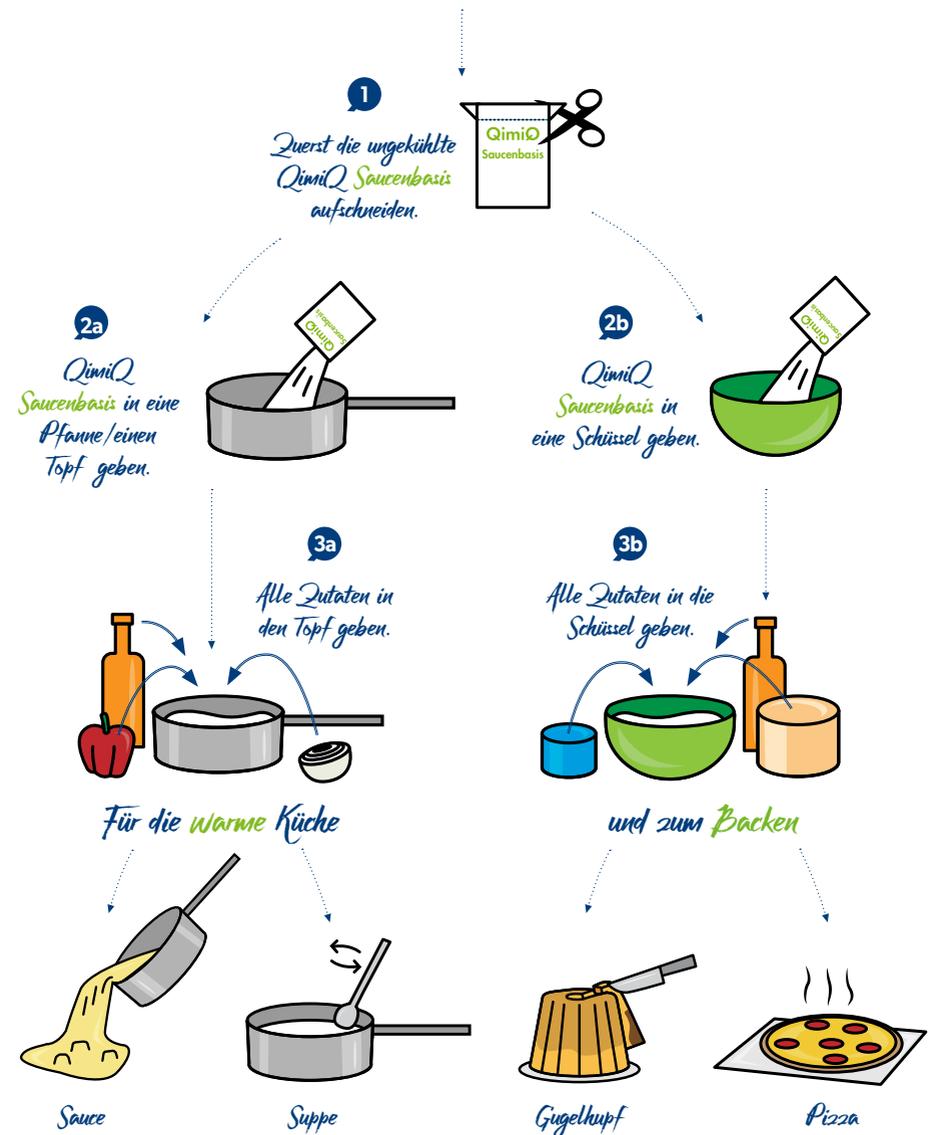
## Vorteile

- 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





edle Note

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Statt Prosecco kann auch Bier verwendet werden.

## PROSECCO-KÄSE-SUPPE

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 60 g** Butter
- 125 ml** Prosecco
- 150 g** Bergkäse 45 % Fett, gerieben
- 250 ml** Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen

### ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter ansautieren und mit Prosecco ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Abschmecken und servieren.



## ROTWEINSCHAUMSUPPE MIT APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

#### FÜR DIE APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

- 125 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Apfel, gerieben
- 2 EL** Haselnüsse, gerieben
- 1** Ei
- 1 Msp.** Zimt
- 1 Pkg.** Blätterteig
- Eier, zum Bestreichen
- 12** Walnüsse

#### FÜR DIE ROTWEINSCHAUMSUPPE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 100 g** Butter
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 2** Äpfel, geschält, in Stücke geschnitten
- 60 g** Knollensellerie, geschält, in Stücke geschnitten
- 1 TL** Zucker
- 250 ml** Rotwein
- 400 ml** Gemüsebrühe
- ½ Msp.** Ingwerpulver
- ½ Msp.** Zimt
- ½ Msp.** Gewürznelken
- 1 Prise** Majoran, getrocknet
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Für die Apfel-Zimt-Schnecken: QimiQ Saucenbasis mit geriebenem Apfel, Haselnüssen, Ei und Zimt gut vermischen. Den Blätterteig mit der Mischung bestreichen, einrollen und in 12 schöne Schnecken schneiden.
2. Schnecken mit Ei bestreichen, jeweils eine Walnuss daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10-15 Minuten backen.
3. Für die Rotweinschaumsuppe: Zwiebeln, Äpfel und Knollensellerie in Butter anschwitzen. Zucker dazugeben, karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Etwas reduzieren und mit Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis und die Gewürze dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Suppe mit den Apfel-Zimt-Schnecken servieren.

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Räucherlachs oder Shrimps als Einlage servieren.





perfekt fürs Fest



### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Tipp

Mit grünen Bohnen und Polentaschnitten servieren.



## RINDERFILETSTEAK MIT PFEFFERRAHMSAUCE

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- |                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| <b>4</b> Rinderfiletsteaks à 200 g | Pflanzenöl, zum Anbraten |
| Salz                               | <b>50 g</b> Butter       |
| schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |                          |

### FÜR DIE SAUCE

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>250 g</b> QimiQ Saucenbasis             | <b>2 cl</b> Weinbrand                 |
| <b>50 g</b> Butter                         | <b>1 TL</b> Balsamico Essig           |
| <b>1 TL</b> rote Pfefferkörner, zerstoßen  | <b>100 ml</b> Gemüsebrühe oder Wasser |
| <b>½ TL</b> grüne Pfefferkörner, zerstoßen | <b>2 EL</b> Tomatenketchup            |
| <b>1 Prise</b> Zucker                      | Salz                                  |
| <b>125 ml</b> Rotwein                      |                                       |

### ZUBEREITUNG

1. Rinderfiletsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl beidseitig scharf anbraten, Butter dazugeben und kurz braten bis die Steaks eine schöne Farbe haben.
2. Steaks aus der Pfanne nehmen und rasten lassen.
3. Für die Sauce: Butter und Pfefferkörner in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, Weinbrand und Balsamico dazugeben und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
4. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe (oder Wasser) dazugeben und kurz aufkochen. Tomatenketchup dazugeben und mit Salz abschmecken.
5. Die Steaks im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 7-10 Minuten fertig garen.
6. Rinderfiletsteaks mit der Pfefferrahmsauce anrichten, nach Belieben garnieren und servieren.

## MARONISOUFFLÉ

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>125 g</b> QimiQ Saucenbasis              | <b>1 EL</b> Rum             |
| <b>150 g</b> Mascarpone                     | <b>1 Pkg.</b> Vanillezucker |
| <b>1Msp.</b> Orangenschale, frisch gerieben | <b>1 EL</b> Kakaopulver     |
| <b>1 Prise</b> Salz                         | <b>3</b> Eiweiß             |
| <b>20 g</b> Maisstärke                      | <b>60 g</b> Zucker          |
| <b>3</b> Eigelb                             | Butter, zum Bestreichen     |
| <b>100 g</b> Kastanienreis oder Maronipüree | Staubzucker, zum Bestäuben  |

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten (außer Eiweiß und Zucker) gut vermischen.
3. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Tassen innen mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben.
5. Masse in die Tassen füllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 25-30 Minuten backen.

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Backstabil



Wohlfühlküche

Tipp

Um dem Soufflé eine besondere Note zu verleihen Rum mit Baileys® oder Nusslikör ersetzen.



all time favourite

**Tipp**  
Mit Schokoladeglasur überziehen.

**QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE**

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



## EIERLIKÖR-SCHOKOLADE-KUCHEN

### ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

- |                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| <b>125 g</b> QimiQ Saucenbasis | <b>200 g</b> Mehl                |
| <b>5</b> Eiweiß                | <b>40 g</b> Maisstärke           |
| <b>250 g</b> Staubzucker       | <b>1 Pkg.</b> Backpulver         |
| <b>1 Prise</b> Salz            | <b>100 g</b> Schokolade, gehackt |
| <b>125 ml</b> Sonnenblumenöl   | Butter, für die Form             |
| <b>5</b> Eigelb                |                                  |
| <b>125 ml</b> Eierlikör        |                                  |

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eiweiß mit Staubzucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis, Öl, Eigelb und Eierlikör gut vermischen. Mehl mit Maisstärke und Backpulver vermengen und dazumischen.
4. Gehackte Schokolade dazumischen und das geschlagene Eiweiß unterheben.
5. Masse in eine befettete Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

## CHRISTSTOLLEN

### ZUTATEN FÜR 1 STOLLEN

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>250 g</b> QimiQ Saucenbasis | <b>100 g</b> Mandeln, gemahlen                   |
| <b>100 g</b> brauner Zucker    | <b>150 g</b> kandierte Früchte                   |
| <b>1 Würfel</b> frischer Germ  | <b>6 cl</b> Rum                                  |
| <b>300 g</b> Butter, weich     | <b>1</b> Zitrone, Saft und fein geriebene Schale |
| <b>2</b> Eier                  | <b>1 Prise</b> Salz                              |
| <b>2</b> Eigelb                | Ei, zum Bestreichen                              |
| <b>700 g</b> Mehl              |  |
| <b>80 g</b> Rosinen            |  |

### ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig ausrollen und zur Hälfte einschlagen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
5. Stollen mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 40-50 Minuten backen.

**QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE**

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



**Tipp**  
Vor dem Servieren mit einer Mischung aus Vanillezucker und Staubzucker bestäuben.

Traditionsbäckerei

**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 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30  
[office@QimiQ.com](mailto:office@QimiQ.com)

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

FOLGE UNS AUF:

[f /QimiQWorld](https://www.facebook.com/QimiQWorld)

[You Tube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)