



**QimiQ**

~ *Osternusskranz & Co.* ~





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



## 9 OSTERHASEN-MUFFINS



## 16 OSTERLAMB



## 14 BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT



# ~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Bärlauch-Topfen-Aufstrich
- 8 Gefüllte Eier
- 9 Osterhasen-Muffins
- 10 Crème Caramel
- 11 Schokolade-Eierlikör-Torte
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Bärlauchcremesuppe mit Olivenöl-Röstbrot
- 15 Eierlikör-Schokolade-Kuchen
- 16 Osterlamm
- 18 Osternusskranz
- 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



# BÄRLAUCH- TOPFEN-AUFSTRICH

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Topfen 20 % Fett
- 70 g Bärlauch, gehackt
- Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.



### QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



**Tipp**  
Statt Topfen kann auch Frischkäse verwendet werden.



Fingerfood



### QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung



15 Min.  
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD  
leicht

Tipp

Perfekt für den  
Osterbrunch!



## GEFÜLLTE EIER

### ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 10 Eier
- 100 g Frischkäse
- ½ TL Estragonsenf
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 Prisen Cayennepfeffer
- 2 Spritzer Zitronensaft

### ZUM GARNIEREN

- Paprikaschote, gewürfelt
- Schnittlauch, fein geschnitten
- Kresse

### ZUBEREITUNG

1. Eier 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und halbieren.
2. Eigelb herausnehmen und mit einer Teigkarte durch ein Sieb streichen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und die restlichen Zutaten dazumischen.
4. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Eiweißhälften dressieren.
5. Mit Paprikawürfeln, Schnittlauch und Kresse garnieren und servieren.

## OSTERHASEN-MUFFINS

### ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- #### FÜR DIE MUFFINS
- 250 g QimiQ Saucenbasis
  - 4 Eigelb
  - 150 g Zucker
  - ½ Orange, Saft und fein geriebene Schale
  - 2 cl Amaretto
  - 1 Prise Zimt, gemahlen
  - 200 g Karotten, geschält
  - 200 g Mandeln, gerieben
  - 70 g Dinkelmehl
  - ½ Pkg. Backpulver
  - 5 Eiweiß
  - 1 Prise Salz

### FÜR DIE CREME

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 80 g weiße Schokolade, geschmolzen
- 40 g Topfen 10 % Fett
- 20 g Staubzucker
- ½ Zitrone, Saft und fein geriebene Schale

### FÜR DIE DEKORATION

- Marzipan
- Lebensmittelfarbe

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Muffins: Eigelb mit 100 g Zucker, Orangensaft und -schale, Amaretto und Zimt über Wasserdampf schaumig schlagen. QimiQ Saucenbasis einrühren.
3. Geriebene Karotten mit Mandeln, Dinkelmehl und Backpulver vermengen und unter die Eigelbmasse mischen.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und unter die Masse heben.
5. Teig in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und die Masse ca. 30 Minuten kühlen.
7. Creme nochmals gut aufrühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins dressieren.
8. Für die Dekoration: Marzipan mit Lebensmittelfarbe einfärben und beliebige Figuren daraus formen. Muffins damit dekorieren und servieren.

### QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Flaumige Konsistenz



25 Min.  
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD  
mittel

Tipp

Creme kann auch  
als Tortenfüllung  
verwendet werden.





süße Versuchung

**Tipp**  
Creme 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.** ZUBEREITUNGSZEIT  
**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.

## SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

### FÜR DEN BODEN

**3** Eier  
**90 g** Zucker  
**1 Pkg.** Vanillezucker  
**1 Prise** Salz  
**20 g** Maisstärke  
**50 g** Mehl  
**25 g** Kakaopulver  
**10 ml** Sonnenblumenöl  
Butter, für die Form

**120 g** dunkle Schokolade 40-60 % Kakaoanteil, geschmolzen  
**50 g** Zucker  
**250 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DAS EIERLIKÖRMOUSSE

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt  
**100 ml** Eierlikör  
**150 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver zusammen in die Eiermasse sieben und das Öl dazumischen.
4. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für das Schokolademousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
6. Schokolademousse auf dem ausgekühlten Boden verteilen.
7. Für das Eierlikörmousse: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
8. Eierlikörmousse auf dem Schokolademousse verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Nach Belieben dekorieren.

### QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Stehzeit ohne Qualitätsverlust

**50 Min.** ZUBEREITUNGSZEIT  
**SCHWIERIGKEITSGRAD schwer**

**Tipp**  
Statt Eierlikör kann auch Baileys® verwendet werden.



# 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.

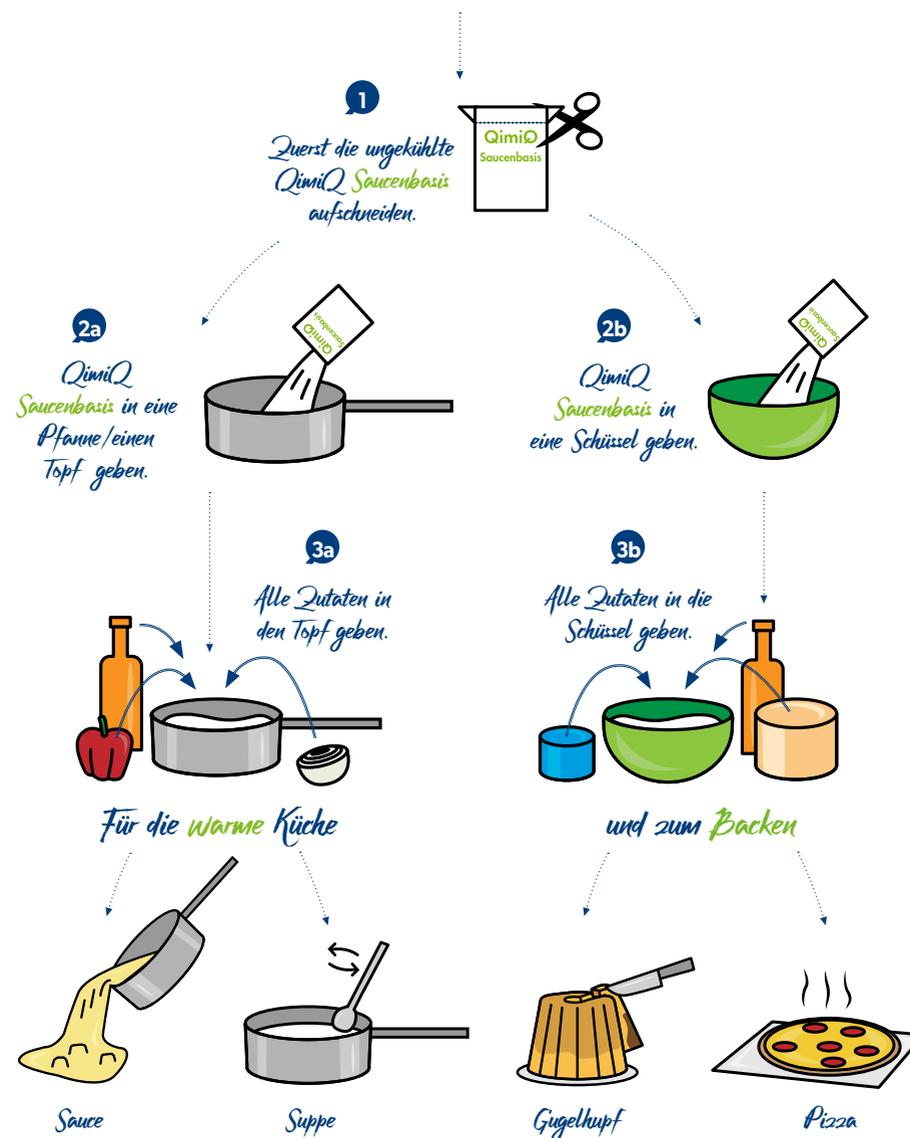
## Vorteile

- 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



raffiniert



Tipp

Fetakäsewürfel als Einlage servieren.

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



## BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 2** Kartoffeln, gewürfelt
- 4 EL** Olivenöl
- 400 ml** Gemüsebrühe
- 100 g** Bärlauch
- weißer Balsamico Essig
- Salz und Pfeffer

### FÜR DIE EINLAGE

- 2 EL** Olivenöl
- 120 g** Schwarzbrot, ohne Kruste, gewürfelt

### ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Kartoffeln weich sind.
3. Bärlauch grob schneiden und zur Suppe geben.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
6. Für die Einlage: Die Brotwürfel im Olivenöl goldgelb anrösten und zur Suppe servieren.



## EIERLIKÖR-SCHOKOLADE-KUCHEN

### ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

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

### 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.

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Kein schaumig schlagen der Butter notwendig



flaumig

Tipp

Mit Schokoladeglasur überziehen.



# OSTERLAMM

## ZUTATEN FÜR 1 LAMM-BACKFORM

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 100 g** Butter, geschmolzen
- 4** Eigelb
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- ½** Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 4** Eiweiß
- 180 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 120 g** Mehl, glatt
- ½ Pkg.** Backpulver
- 1 Pkg.** Vanillepuddingpulver
- 150 g** Mandeln, gemahlen  
Butter, für die Form  
Mehl, für die Form



### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit Backpulver, Puddingpulver und Mandeln gut vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl ausgestäubte Lammform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.



15 Min.  
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD  
leicht

Tipp

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.



## Brauchtumsgebäck



### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



## OSTERNUSSKRANZ

### ZUTATEN FÜR 1 KRANZ

#### FÜR DEN TEIG

<b>250 g</b>	QimiQ Saucenbasis	<b>100 g</b>	Butter, weich
<b>100 g</b>	Staubzucker	<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>1 Würfel</b>	frischer Germ	<b>1 Prise</b>	Salz
<b>600 g</b>	Mehl	<b>1</b>	Zitrone, fein geriebene Schale
<b>3</b>	Eigelb	<b>1</b>	Ei, zum Bestreichen
<b>1</b>	Ei		

#### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Saucenbasis	<b>100 g</b>	Marzipan
<b>40 g</b>	Zucker	<b>150 g</b>	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.

## KAROTTENTORTE

### ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

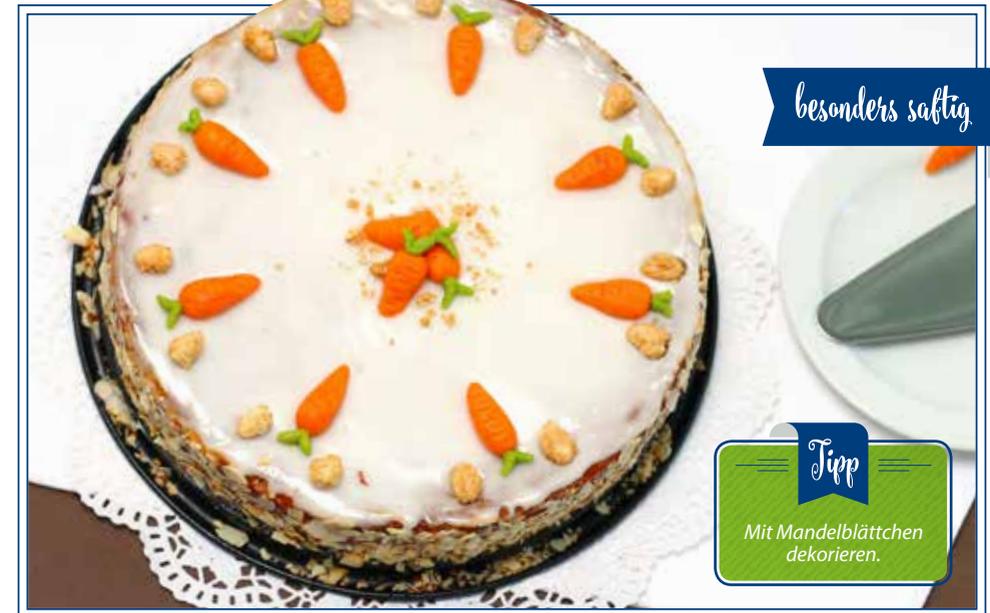
<b>250 g</b>	QimiQ Saucenbasis	<b>150 g</b>	Haselnüsse, gemahlen
<b>5</b>	Eiweiß	<b>100 g</b>	Mehl, glatt
<b>160 g</b>	Zucker	<b>½ Pkg.</b>	Backpulver
<b>1 Prise</b>	Salz	<b>5</b>	Karotten, mittelgroß, gerieben
<b>5</b>	Eigelb		Butter, für die Form
<b>100 g</b>	Butter, geschmolzen		
<b>1 Prise</b>	Zimt		

### 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



besonders saftig

Tipp

Mit Mandelblättchen dekorieren.

**JETZT  
NEU**

# ~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~  
**große QimiQ  
Backbuch**

**JETZT  
BESTELLEN**  
**€ 12<sup>90</sup>**  
exkl. Versand



~ Das ~  
**QimiQ 1x1  
Kochbuch**

**JETZT  
BESTELLEN**  
**€ 12<sup>90</sup>**  
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](#)

[YouTube /MyQimiQChef](#)