



Lust auf
~ Sommer? ~





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





13 STAB-MIXEREIS



11 HIMBEERTARTE



16 TOMATEN FOCACCIA



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Grillkoteletts mit Knoblauchdip & Kräuterbutter
- 8 Kartoffelrolle im Schinkenmantel
- 9 Tomaten-Koriander-Mayonnaise mit Limette
- 10 Pulled Pork Burger mit Coleslaw
- 11 Himbeertarte
- 12 Vanille-Erdbeer-Schnitten
- 13 Stabmixereis
- 14 QimiQ Saucenbasis
- 15 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 16 Tomaten Focaccia
- 17 Marillenkuchen
- 18 Gebackener Kirsch-Mohn-Kuchen

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.

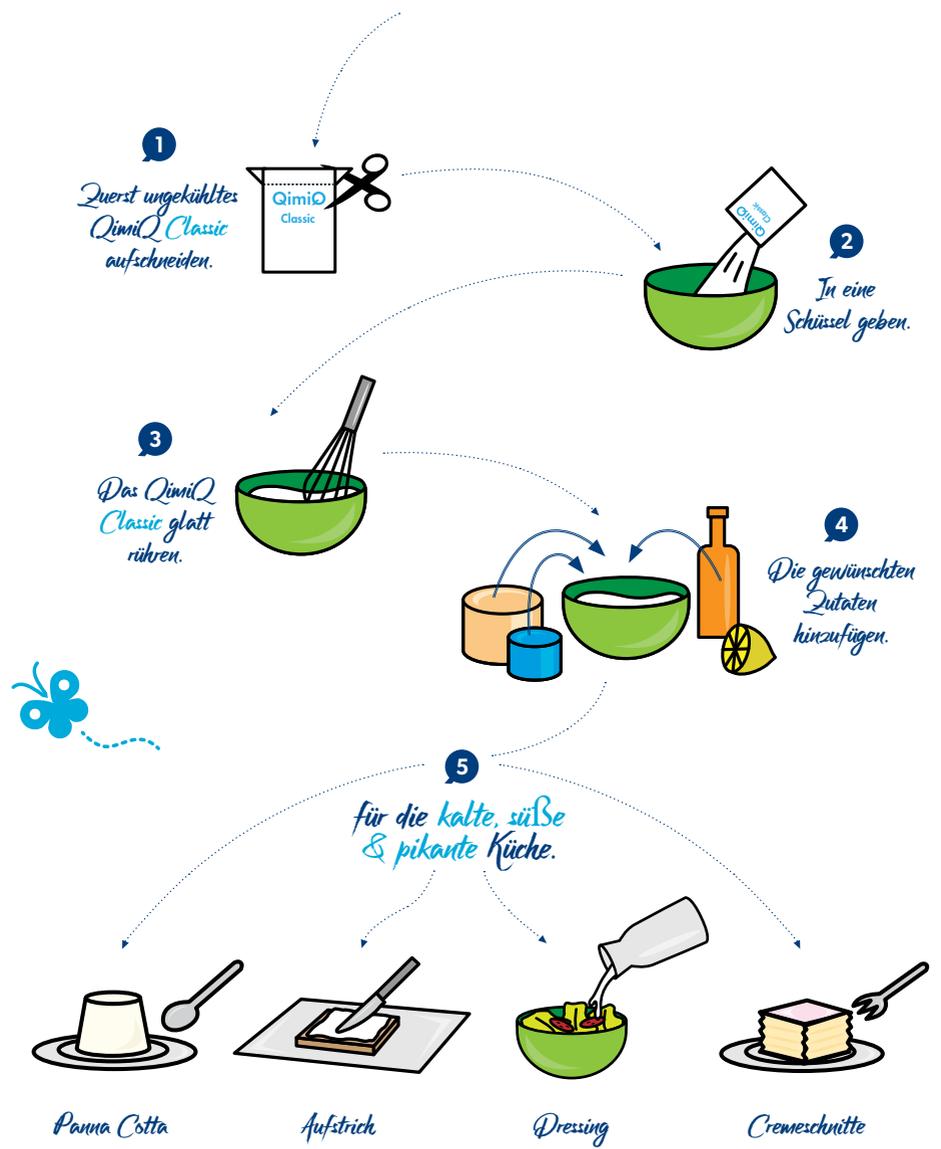
Vorteile

- 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



GRILLKOTELETTS MIT KNOBLAUCHDIP & KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Butter, geschmolzen
- 1 Bund Schnittlauch, fein gehackt
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 4 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1/2 Zitrone, Saft davon
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE GRILLKOTELETTS

- 4 Schweinekoteletts
- Salz

- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Pflanzenöl, zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuterbutter: Ungekühltes QimiQ Classic in einen Behälter geben, geschmolzene Butter dazugeben und mit einem Stabmixer gut mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einen Teller portionieren und tiefkühlen.
2. Für den Knoblauchdip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
3. Koteletts würzen und auf beiden Seiten gut anbraten. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, aus der Pfanne/vom Grill nehmen. Die Koteletts mit Kräuterbutter und Knoblauchdip servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tip

Perfekt als Beilage eignen sich Potato Wedges und Maiskolben.



edel verfeinert



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Mit Gartensalat servieren.



KARTOFFELROLLE IM SCHINKENMANTEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 100 g Frischkäse
- 250 g Kartoffeln, geschält, gegart
- 100 g Schinken, fein gehackt
- 3 TL Kräutermischung, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- Senf

FÜR DEN SCHINKENMANTEL

- 6 Schinkenscheiben à 25 g

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter goldgelb anrösten und abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zwiebeln, Frischkäse und Gewürze dazugeben.
3. Die Hälfte der Kartoffeln pressen und zur QimiQ Masse rühren. Die andere Hälfte in Würfel schneiden und in die QimiQ Masse rühren.
4. Schinkenscheiben auf eine Klarsichtfolie legen.
5. Kartoffelmasse auf die Schinkenscheiben streichen. Mit der Klarsichtfolie einrollen und im Kühlschrank fest werden lassen.
5. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.

TOMATEN-KORIANDER-MAYONNAISE MIT LIMETTE

ZUTATEN FÜR 500 g

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Estragonsenf
- 20 g Tomatenmark
- 2 Tomaten, entkernt, klein gewürfelt
- 5 g Koriander, frisch, fein gehackt
- 1 Limetten, Saft und fein geriebene Schale
- 1 Prise Chilipulver
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit Kartoffel Wedges servieren.

Trend Food



Tipp

Mit Cocktail-Barbecue-Sauce servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN PULLED PORK BURGER

- 1 Pkg. Tann Pulled Pork
- 4 Hamburger-Brötchen

FÜR DEN COLESLAW

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 5 EL Pflanzenöl

- 3 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- 400 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
- 100 g Karotten, geschält, in feine Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Pulled Pork Burger: Pulled Pork laut Verpackungsanleitung zubereiten.
2. Für den Coleslaw: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit dem Gemüse gut vermischen und abschmecken.
3. Pulled Pork zusammen mit dem Coleslaw in Hamburger-Brötchen servieren.

HIMBEERTARTE

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 24 cm Ø

- 300 g Tante Fanny frischer süßer Mürbteig

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 2 Zitronen, Saft davon
- 1 Orange, Saft davon
- 100 g Staubzucker
- 3 Eier
- 2 Eigelb

- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker

FÜR DIE GARNITUR

- 300 g Himbeeren
- 2 EL Kandiszucker
- Minze

ZUBEREITUNG

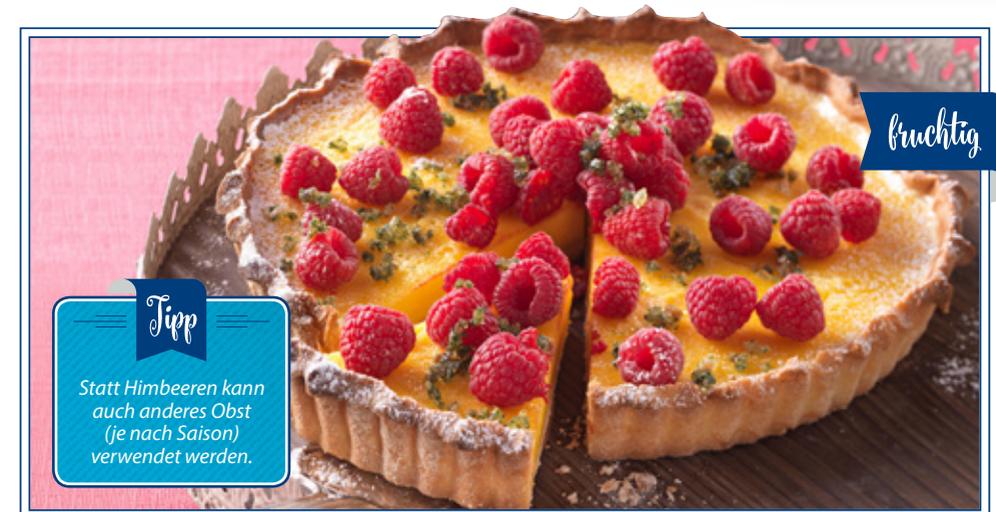
1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mürbteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, in eine befettete Tarteform legen und gut andrücken.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zitronensaft, Orangensaft, Staubzucker, Eier, Eigelb, Salz und Vanillezucker dazumischen. Masse auf den Teigboden gießen.
4. Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, bis die Masse stockt. Auskühlen lassen.
5. Ausgekühlte Tarte mit gewaschenen und getrockneten Himbeeren belegen.
6. Für die Garnitur: Kandiszucker und einige Blätter Minze in einem Mixer fein mixen und auf der Tarte verteilen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



fruchtig



Tipp

Statt Himbeeren kann auch anderes Obst (je nach Saison) verwendet werden.

Sommergenuss



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.



VANILLE-ERDBEER-SCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUITBODEN

- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 130 g Zucker
- 6 Eigelb
- 120 g Mehl, glatt

FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 300 g Erdbeeren, püriert
- 150 g Erdbeermarmelade
- 100 g Staubzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

- 250 g Erdbeeren, blättrig geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden Eiweiß mit Salz und Zucker schlagen, bis die Masse fest ist.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
6. Pürierte Erdbeeren, Erdbeermarmelade, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen.
7. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
8. Creme auf dem Biskuitteig verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Erdbeeren dekorieren.

STABMIXEREIS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g Beerenfrüchte, tiefgekühlt
- 100 ml Milch
- 250 g Naturjoghurt
- 80 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren und in Formen abfüllen. Tiefkühlen.



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur 1 Zubereitungsschritt



Sommerhit



Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm 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.

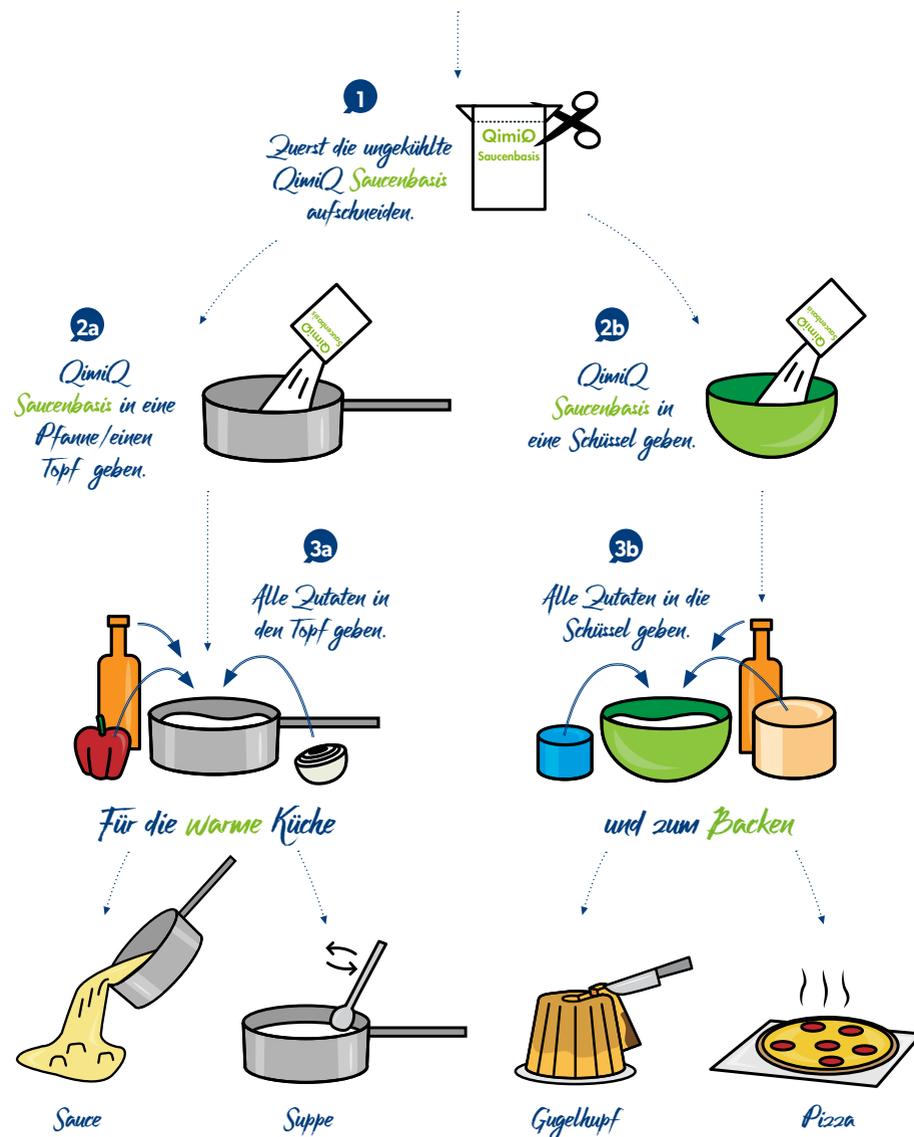
Vorteile

- 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





italienisch

Tipp

Mit Rosmarin
verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



TOMATEN FOCACCIA

ZUTATEN FÜR 2 STÜCK

250 g	QimiQ Saucenbasis	125 ml	Wasser, lauwarm
500 g	Mehl, glatt	1 Würfel	frischer Germ
15 g	Salz		Olivenöl, zum Bestreichen
150 g	Frühstücksspeck, klein gewürfelt		Meersalz, grob
30 ml	Pflanzenöl	10	Kirschtomaten, halbiert

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Salz vermischen.
2. Speck in heißem Öl knusprig braten, Wasser und QimiQ Saucenbasis dazugeben. Germ in der lauwarmen Speckmischung auflösen und zum Mehl geben. Gut durchkneten.
3. Backofen auf 180–190 °C (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
4. Teig halbieren. 2 Kugeln formen und ausrollen, sodass der Teig ca. 1–2 cm hoch ist. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
5. Mit dem Daumen mehrere Mulden in den Teig drücken und die Kirschtomaten in die Mulden drücken. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40–60 Minuten gehen lassen.
6. Vor dem Backen mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

MARILLENKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

250 g	QimiQ Saucenbasis	250 g	Butter, geschmolzen
250 g	Zucker	250 g	Mehl
1 Pkg.	Vanillezucker	½ Pkg.	Backpulver
½	Zitrone, Saft und fein geriebene Schale	500 g	Marillen, halbiert, entkernt
5	Eier		

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eier und geschmolzener Butter gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und zügig unter die Masse rühren.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Marillenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



saftig

Tipp

Geht auch mit
Zwetschken!

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Back- und tiefkühlstabil
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung

GEBACKENER KIRSCH-MOHN-KUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

- 400 g** Kirschen, entkernt
- 1 Pkg.** frischer süßer Mürbteig Tante Fanny

FÜR DIE MOHNFÜLLUNG

- 100 g** QimiQ Saucenbasis
- 100 g** Butter, geschmolzen
- 180 g** Zucker
- 2** Eier
- 200 g** Mohn
- 50 g** Mandeln, gemahlen
- 1 Msp.** Zimt, gemahlen
- 1 TL** Backpulver
- 2 TL** Zitronenschale
- 2** Prisen Salz

FÜR DIE FRISCH-KÄSEFÜLLUNG

- 150 g** QimiQ Saucenbasis
- 60 g** Butter, zerlassen
- 120 g** Zucker
- 360 g** Frischkäse
- 4** Eier
- 40 g** Mehl
- 2 Pkg.** Vanillezucker
- 2 TL** Zitronenschale
- 100 g** Marzipan

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig in eine vorbereitete Tortenform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Für die Mohnfüllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
4. Für die Frischkäsefüllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
5. In die ausgelegte Tortenform zuerst die Mohnfüllung einfüllen, die entkernten Kirschen darauf verteilen und dann die Frischkäsefüllung darauf verteilen.
6. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.



**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



**JETZT
BESTELLEN**
€ 12⁹⁰
exkl. Versand



**JETZT
BESTELLEN**
€ 12⁹⁰
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](https://www.facebook.com/QimiQWorld)

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