



# QimiQ's

~ all-time favourites ~





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



7 FORELLENFILETS MIT RAHMGURKENSALAT



9 STEIRISCHES APFELTIRAMISU



16 GRATINIERTER BROKKOLI-FLAMMKUCHEN



# ~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Forellenfilets mit Rahm-Gurken-Salat
- 8 Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat
- 9 Steirisches Apfeltiramisu
- 10 Vanillecremeschnitten
- 11 Kinder Milchschnitten
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Kürbiscremesuppe
- 16 Gratinierter Brokkoli-Flammkuchen
- 17 Champignon-Rahm-Schnitzel
- 18 Zwetschkenkuchen
- 19 Marmorkuchen

# 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



# FORELLENFILETS MIT RAHM-GURKEN-SALAT

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN RAHM-GURKEN-SALAT

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 6 EL Pflanzenöl
- 180 g Sauerrahm 15% Fett
- 2 Gurken, geschält, in Scheiben geschnitten
- 6 EL Apfelessig
- 1 kleiner Bund Dill
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

### FÜR DIE FORELLENFILETS

- 8 Forellenfilets
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl, zum Braten

### QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kein Absetzen von Öl



15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

### Tipp

Statt Apfelessig kann auch weißer Balsamico-Essig verwendet werden.



## ZUBEREITUNG

1. Für den Rahm-Gurken-Salat: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und das Öl langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
3. Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite langsam in heißem Olivenöl braten.
4. Forellenfilets mit Rahm-Gurken-Salat servieren.



leichter Genuss



extra knusprig

### QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



40 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit frischen Kräutern garnieren.



## BACKHENDL MIT KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

#### FÜR DEN KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 1 rote Zwiebel, fein geschnitten
- 2 EL Pflanzenöl, zum Anbraten
- 60 ml Gemüsebrühe
- 1 kg Kartoffeln, geschält, gekocht, in Scheiben geschnitten
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 80 ml weißer Balsamico Essig
- 1 EL Estragonsenf
- ½ Zitrone, Saft davon
- 100 g Essiggurken, fein geschnitten
- 1 kleiner Petersilie, fein gehackt
- 1 Bund Salz und Pfeffer

#### FÜR DAS BACKHENDL

- 2 Hühnerbrustfilets à 150 g
- 2 Hühnerkeulen à 150 g
- Salz und Pfeffer
- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 200 g Semmelbrösel
- Pflanzenöl, zum Herausbacken

### ZUBEREITUNG

1. Für den Kartoffel-Mayonnaise-Salat: Zwiebel in Öl anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und über die Kartoffeln gießen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für das Backhendl: Die Haut von den Hühnerbrustfilets und Hühnerkeulen abziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren und in heißem Öl herausbacken.
4. Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat servieren.

## STEIRISCHES APFELTIRAMISU

### ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

#### FÜR DIE APFELCREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 180 g Apfelmus, Konserve
- 80 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 TL Zitronensaft
- 250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

#### FÜR DIE BISKOTTEN

- 30 Biskotten
- 200 ml Milch, lauwarm
- 30 g Zucker
- 20 g Kakaopulver, zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Apfelmus, Zucker, Zimt und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarme Milch und Zucker vermischen und die Hälfte davon über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

### QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Apfelgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



frisch, saftig, steirisch

Tipp

Kleine Apfelwürfel unter die Creme mischen.

raffiniert



### QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkohol- und säurestabil

### QimiQ WHIP VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres, echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15 Min.  
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD  
leicht

Tipp

Mit Fondant glasieren.

## VANILLECREMESCHNITTEN

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Classic Vanille, gekühlt	<b>40 ml</b>	Milch
<b>250 g</b>	QimiQ Whip, gekühlt	<b>80 g</b>	Zucker
<b>1 Pkg.</b>	Tante Fanny frischer Blätterteig		Rum (optional)

### ZUBEREITUNG

1. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.
3. Kaltes QimiQ Classic Vanille und QimiQ Whip zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Creme auf die Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der zweiten Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



## KINDER MILCHSCHNITTEN

### ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

#### FÜR DEN BODEN

<b>4</b>	Eiweiß
<b>90 g</b>	Zucker
	Salz
<b>4</b>	Eigelb
<b>60 g</b>	Mehl, glatt
<b>25 g</b>	Kakaopulver

#### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>375 g</b>	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
<b>1 Pkg.</b>	Frischkäse (175 g)
<b>80 g</b>	Staubzucker
<b>2 EL</b>	Zitronensaft
<b>125 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb unterheben, Mehl und Kakaopulver dazusieben und vorsichtig vermischen.
3. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (ca. 1 cm dick).
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 5–7 Minuten backen. Auskühlen lassen und halbieren.
5. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Frischkäse, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
6. Eine Biskuihälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

### QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20 Min.  
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD  
leicht

Tipp

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.



für Groß und Klein



# 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.

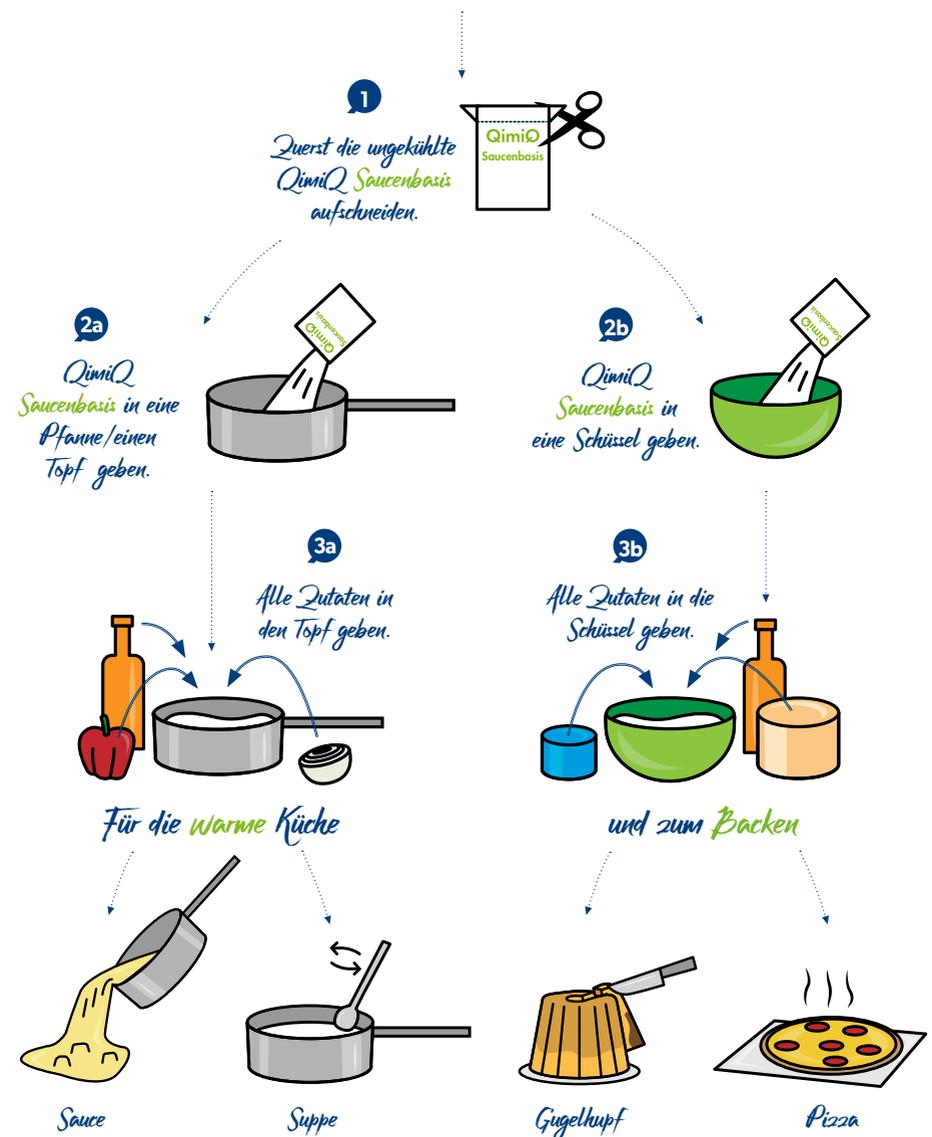
## Vorteile

- 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





# KÜRBISCREMESUPPE

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- ½** 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.



**QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE**

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



20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

**Tipp**

Mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.



## Party-Snack



### Tipp

Flammkuchen mit frischen Kräutern garnieren.

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Echte Sahne - beste Qualität



## GRATINIERTER BROKKOLI-FLAMMKUCHEN

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 160 g** Frischkäse
- 50 g** Walnüsse, grob gehackt  
Salz  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
Muskatnuss, gerieben
- 260 g** Tante Fanny frischer Flammkuchenteig
- 250 g** Brokkoliröschen, gekocht
- 80 g** Champignons, geviertelt
- 100 g** Kirschtomaten, geviertelt

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Gratiniermasse: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Walnüsse und Gewürze gut verrühren.
3. Flammkuchenteig etwas ausrollen und mit einem Drittel der Gratiniermasse bestreichen. Mit Brokkoli und Champignons belegen, die Tomaten darauf verteilen. Mit der restlichen Gratiniermasse bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

## CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4** Schweineschnitzel à 160 g  
Salz und Pfeffer  
Pflanzenöl, zum Anbraten

### FÜR DIE CHAMPIGNON-RAHM-SAUCE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten

- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 60 g** Butter
- 250 g** Champignons, blättrig geschnitten
- 150 ml** Weißwein  
Salz und Pfeffer
- 1 kleiner Bund** Petersilie, fein gehackt

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



### ZUBEREITUNG

1. Schweineschnitzel dünn ausklopfen, würzen und beidseitig in heißem Öl braten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben, anrösten und mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweineschnitzel wieder dazugeben.
4. Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.



### Tipp

Statt Champignons können auch andere Pilze verwendet werden.

würzig-rahmig



Klassiker



Tipp

Geht auch mit  
Marillen!

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



## ZWETSCHKENKUCHEN

### ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 250 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 5** Eier
- 250 g** Butter, geschmolzen
- 250 g** Mehl
- $\frac{1}{2}$  Pkg. Backpulver
- 600 g** Zwetschken, halbiert, entkernt

### 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 heben.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Zwetschkenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

## MARMORKUCHEN

### ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

- |               |                     |                                      |                          |
|---------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| <b>250 g</b>  | QimiQ Saucenbasis   | <b>1 Prise</b>                       | Salz                     |
| <b>220 g</b>  | Butter, geschmolzen | <b><math>\frac{1}{2}</math> Pkg.</b> | Backpulver               |
| <b>5</b>      | Eigelb              | <b>250 g</b>                         | Mehl, glatt              |
| <b>1 Pkg.</b> | Vanillezucker       | <b>25 g</b>                          | Kakaopulver              |
| <b>5</b>      | Eiweiß              |                                      | Butter, für die Backform |
| <b>220 g</b>  | Zucker              |                                      | Zucker, für die Backform |

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Die helle und dunkle Masse abwechselnd in eine befettete und bezuckerte Form füllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40-45 Minuten backen.

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



wie bei Oma

Tipp

Mit Schokoladeglasur  
überziehen.

**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](https://www.facebook.com/QimiQWorld)

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