

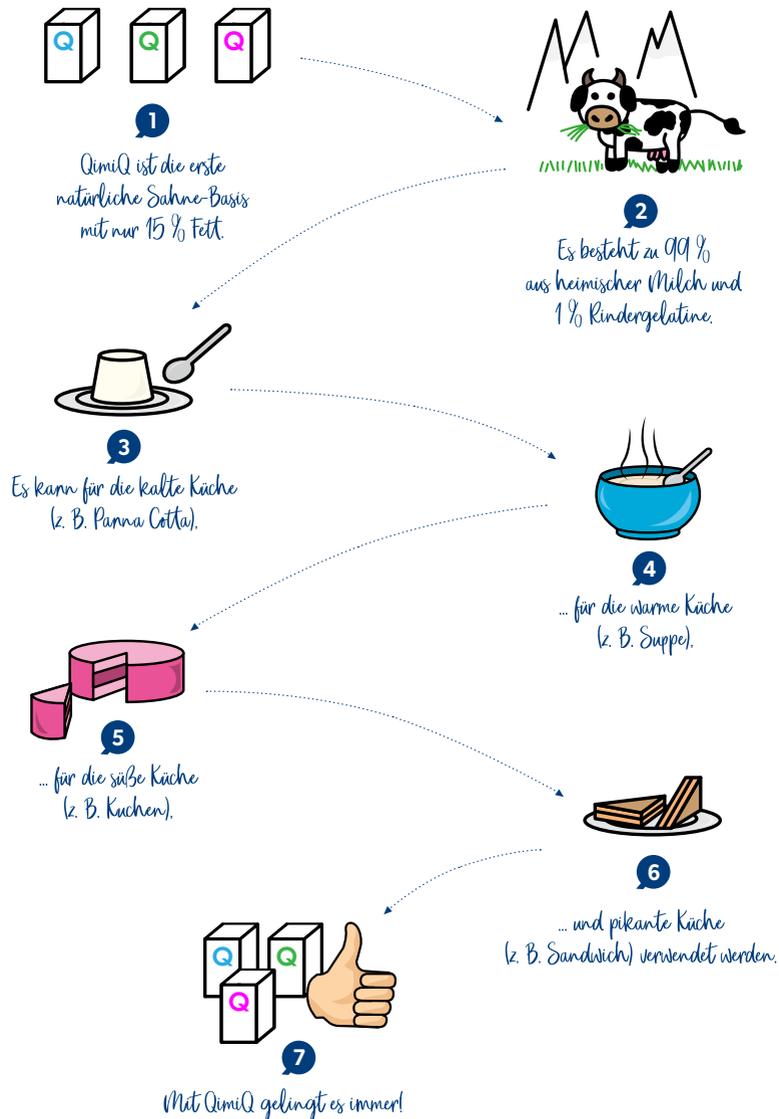


meets

Tupperware®



Was ist QimiQ?



QimiQ und Tupperware® im Duett



Mehr Zeit zum Leben

Mit QimiQ und Tupperware macht man sich das Leben leichter. Die beiden sind mehr als nur Sahne oder Schüsseln. Es ist eine Haltung – die Entscheidung, sein Leben so zu leben, dass mehr Zeit für die wirklich wichtigen Dinge bleibt.

QimiQ steht für die natürliche, gesunde und schnelle Küche. Der Name Tupperware für ein riesiges Sortiment an Produkten zum Aufbewahren, Frischhalten, Zubereiten und Transportieren. Eine nachhaltige Produktion bei QimiQ und smarte und langlebige Lösungen von Tupperware sorgen dafür, dass Tag für Tag Verpackungen, Rohstoffe, Energie und nicht zuletzt bares Geld gespart wird.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen und Backen mit QimiQ und Tupperware!

Inhalt

- 2 Was ist QimiQ?
- 3 Editorial

- 6 QimiQ Classic
- 7 Wie verwende ich QimiQ Classic?

- 9 SPECKGRISSINI MIT AVOCADODIP
- 10 JOGHURTDRESSING
- 11 COCKTAIL-DIP-SAUCE MIT KARTOFFEL-WEDGES
- 12 ENGLISCHER APFELKUCHEN
- 13 WAFFELN MIT VANILLEMUSSE

- 14 QimiQ Saucenbasis
- 15 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?

- 16 CARBONARA ZOODLES
- 17 SCHINKEN-RAHM-SPÄTZLE
- 18 HAFERFLOCKEN-COOKIES
- 21 CAPPUCCINO-SCHNITTEN
- 22 MARMORGUGELHUPF



13 WAFFELN MIT VANILLEMUSSE



QimiQ
CLASSIC

Für die süße & pikante Küche

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen Sahneprodukt aus Salzburg. QimiQ Classic eignet sich perfekt für Dips, Cremes, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen.

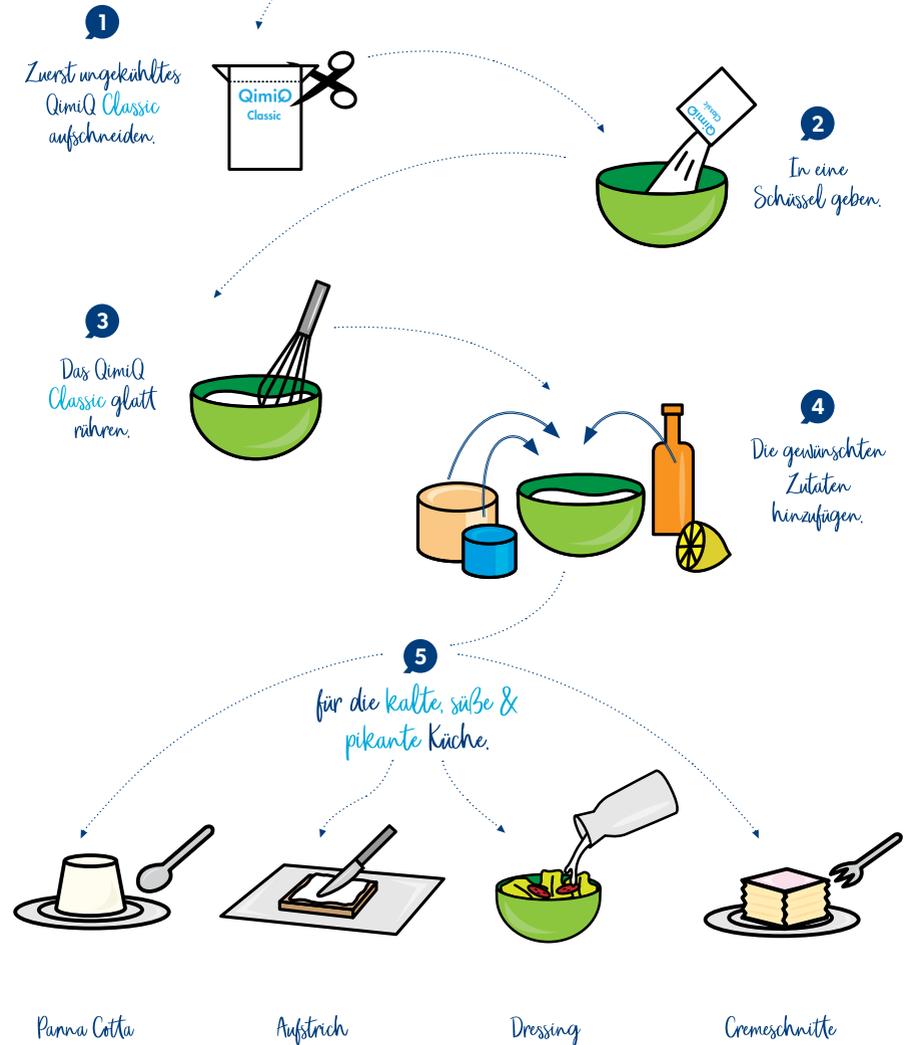


Vorteile

- 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
- Gentechnikfrei

Wie verwende ich

QimiQ
CLASSIC



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn der Teig länger saftig und
geschmeidig bleibt.

SPECKGRISSINI MIT AVOCADODIP



PORTIONEN
20 Stk.



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



MINUTEN
15



FÜR DIE GRISSINI

125 g QimiQ Classic, ungekühlt
½ Pkg. Trockenhefe
1 Prise Zucker
180 g Weizenmehl
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Msp. Paprikapulver, edelsüß
50 g Butter, weich
100 g Speckwürfel

FÜR DEN DIP

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
1 Avocado, reif
100 g Naturjoghurt
½ Rote Paprikaschote, gewürfelt
Salz & Pfeffer aus der Mühle
1 Msp. Chilipulver
1 Limette, Saft und
fein geriebene Schale

1. Für die Grissini: Ungekühltes QimiQ Classic mit dem **TOP Rührbesen** in der **Germteigschüssel 3 I** glatt rühren. Hefe, Zucker, Mehl, Backpulver, Gewürze, Butter und Speckwürfel dazumischen und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Germteigschüssel mit Deckel verschließen und den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen. Teig auf der bemehlten **Fix & Fertig Backunterlage** mit dem **Back'n'Roll** ½ cm dick ausrollen und in ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen zu Strängen eindrehen.
4. Stränge auf ein mit der **Easyplus Teigmatte** ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 17 Minuten goldgelb backen.
5. Für den Dip: Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben.
6. Ungekühltes QimiQ Classic im **Extra Chef** mit Schneideinsatz glatt rühren, Avocado dazugeben und pürieren. Die restlichen Zutaten dazumischen und abschmecken.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ
Magic Moment, wenn dein
Dressing nicht gerinnt.

JOGHURTDRESSING



PORTIONEN
800 ml



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



MINUTEN
5

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 500 g Joghurt 10 % Fett
- 80 g Weißer Balsamico Essig
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Gehackte Kräuter nach Belieben

1. Alle Zutaten mit dem **Easy Speedy** mixen.
2. **Tipp:** Anstelle von Balsamico-Essig kann auch Weißweinessig verwendet werden.

Das Dressing hält im Kühlschrank ca. 2 Wochen.



COCKTAIL-DIP-SAUCE MIT KARTOFFEL-WEDGES



PORTIONEN
4



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



MINUTEN
10



- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Estragon Senf
- ½ Zitrone, Saft davon
- 80 g Tomatenketchup
- 2 TL Dijon Senf
- 2 TL Kren
- 2 cl Weinbrand, optional
- ½ Rote Paprikaschote, klein gewürfelt
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

1. Ungekühltes QimiQ Classic im **Easy Speedy** glatt rühren. Öl in den Trichter geben und unterrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
4. Kartoffeln in grobe Spalten schneiden und mit Olivenöl und Gewürzen marinieren. Auf einem mit der **Easyplus Teigmatte** ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

FÜR DIE KARTOFFEL-WEDGES

- 500 g Kartoffeln
- 60 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ
Magic Moment,
wenn dein Dip keine
E-Nummern enthält.





Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn dein Teig länger saftig bleibt.

ENGLISCHER APFELKUCHEN



PORTIONEN

8



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



FÜR DEN TEIG

- 200 g Mehl
- 100 g Butter, weich
- 1 Ei
- 2 EL Staubzucker
- 1 EL Wasser, gekühlt
- 1 EL Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 3 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 100 g Apfelmus
- 3 Eigelb
- 10 g Mehl
- 500 g Äpfel, geschält, in Spalten geschnitten
- 100 g Marillenmarmelade
- 2 EL Rum
- 2 EL Mandelstifte

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten.
3. In einer Schüssel zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Teig auf der leicht bemehlten **Fix & Fertig Backunterlage** mit dem **Back'n'Roll** rund ausrollen, eine Tortenform (Ø 26 cm) damit auslegen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
5. Für die Füllung: Eiweiß im **Easy Speedy** steif schlagen, Zucker einschlagen und in eine Schüssel umfüllen. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille im **Easy Speedy** glatt rühren. Apfelmus und Eigelb dazugeben und schaumig schlagen.
6. Den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl unter die QimiQ Mischung heben.
7. Masse auf dem Teig verteilen und mit Apfelspalten belegen.
8. Marillenmarmelade erwärmen, mit Rum glatt rühren und die Äpfel damit bestreichen.
9. Mit Mandelstiften bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).

WAFFELN MIT VANILLEMOUSSE



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



4 Waffeln

FÜR DIE VANILLEMOSSE

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 175 g Frischkäse
- 80 g Zucker
- 125 g Schlagobers 36 % Fett Beeren zum Dekorieren

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille mit dem **Easy Speedy** glatt rühren. Frischkäse und Zucker dazugeben und verrühren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen.
2. Schlagobers im **Easy Speedy** steif schlagen und unter die Creme heben.
3. Vanillemosse mit dem **Dressiererset** auf die Waffeln dressieren, mit Beeren dekorieren und servieren.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn keine zusätzliche Gelatine notwendig ist.



QimiQ[®] SAUCENBASIS



Für die warme Küche & zum Backen

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen Sahneprodukt aus Salzburg. QimiQ Saucenbasis eignet sich perfekt zum Kochen und zum Backen.



Vorteile

- Koch- und backstabil
- Ersetzt Mehl und Stärke beim Binden
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unkompliziert und gelingsicher
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Glutenfrei
- Gentechnikfrei

Wie verwende ich

QimiQ[®] SAUCENBASIS





Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn keine zusätzliche Bindung notwendig ist.

CARBONARA ZOODLES



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 800 g Zucchini oder Kohlrabi
- 150 g Rohschinken, in Streifen geschnitten
- 250 g Champignons, blättrig geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Klare Gemüsesuppe
- 1 Eigelb
- 1 EL Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 40 g Parmesan, gerieben

1. Zucchini mit dem **Spiral Meister** zu Spaghetti verarbeiten und in Salzwasser kurz blanchieren.
2. Für die Sauce Rohschinken und Champignons in Öl anrösten. Mit Suppe aufgießen, aufkochen, QimiQ Saucenbasis einrühren, etwas einkochen lassen und dann von der Hitze nehmen.
3. Eigelb einrühren, würzen und mit Petersilie verfeinern.
4. Sauce mit den Gemüsespaghetti vermischen und mit Parmesan bestreut servieren.

SCHINKEN-RAHM-SPÄTZLE



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 100 g Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 g Schinken
- 20 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Klare Gemüsesuppe
- Majoran
- Thymian
- Salz und Pfeffer
- 10 g Schnittlauch, geschnitten
- 600 g Spätzle (selbstgemacht mit dem **Spätzlekönig**)

1. Zwiebeln, Knoblauch und Schinken im **Extra Chef** fein hacken und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Schnittlauch dazugeben.
3. Mit den Spätzle servieren.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du dein Essen problemlos wiedererwärmen kannst.



HAFERFLOCKEN-COOKIES



PORTIONEN
30 Stk.



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



MINUTEN
30

60 g	QimiQ Saucenbasis	60 g	Haferflocken
50 g	Butter, weich	1 Prise	Salz
120 g	Brauner Zucker	½ Pkg.	Backpulver
60 g	Staubzucker	5 g	Natron
1	Ei	125 g	Schokolade, gerieben
125 g	Mehl	60 g	Nüsse, gerieben

1. Backofen auf 175° C (Umluft) vorheizen. Butter mit Zucker, QimiQ Saucenbasis und Ei im **Easy Speedy** Stufe 1 gut verrühren.
2. Mehl, Haferflocken, Salz, Backpulver und Natron dazugeben und auf Stufe 2 gut vermischen.
4. Schokolade und Nüsse untermengen. Die Masse mit Hilfe der **TOP Teigspachtel** nochmals vermengen und ca. 30 Minuten kühl rasten lassen.
6. Esslöffelgroße Portionen mit Abstand auf die **Easyplus Teigmatte** setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 16 Min. backen.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn deine Kekse länger frisch bleiben.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn deine Cappuccino-Schnitten
cremig bleiben.

CAPPUCCINO-SCHNITTEN



PORTIONEN
1 Backblech



SCHWIERIGKEITSGRAD
mittel



MINUTEN
15

FÜR DEN TEIG

- 125 g QimiQ Saucenbasis
- 125 g Butter, weich
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 125 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
- 125 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 200 g Frischkäse
- 20 g Löskaffeepulver
- 20 g Staubzucker
- 100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

FÜR DIE DEKORATION

- 100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

1. Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Teig: Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker im **Easy Speedy** schaumig rühren.
3. Geschmolzene Schokolade und QimiQ Saucenbasis dazu mischen.
4. Mehl und Backpulver vorsichtig unterrühren.
5. Masse nochmals mit der **TOP Teigspachtel** durchrühren und in die, mit Backpapier ausgelegte, **UltraPro Auflaufform 3,3 l** streichen.
6. Im Backofen ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille im gereinigten **Easy Speedy** glatt rühren. Frischkäse, Löskaffeepulver und Staubzucker dazugeben und rühren, bis sich das Löskaffeepulver aufgelöst hat. Geschmolzene Schokolade unterrühren.
8. Creme auf dem Boden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Die Cappuccino-Schnitten mit geschmolzener Schokolade dekorieren.
10. **Tipp:** Dunkle Schokolade kann auch durch weiße Schokolade ersetzt werden.



MARMORGUGELHUPF



PORTIONEN

1 Guglhupfform



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20

250 g	QimiQ Saucenbasis	220 g	Staubzucker
220 g	Butter, geschmolzen	1 Prise	Salz
5	Eigelb	½ Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker	250 g	Mehl, glatt
5	Eiweiß	25 g	Kakaopulver

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem **TOP Rührbesen** gut vermischen.
3. Eiweiß mit Salz im **Easy Speedy** Stufe 1 steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. Einen Teil der Masse im **Easy Speedy** Stufe 2 mit dem Kakaopulver vermischen. Helle und dunkle Masse abwechselnd in den gut gereinigten **Easyplus Gugelhupf** füllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Gugelhupf ca. 40-45 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und dann stürzen.
7. **Tipp:** Mit Schokoladeglasur überziehen.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn dein Marmorkuchen auch nach 3 Tagen
noch flaumig bleibt.



Die QimiQ Kochbücher



jetzt
bestellen

€12⁹⁰
exkl. Versand



jetzt
bestellen

€12⁹⁰
exkl. Versand



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

Melde dich noch heute 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

24 www.QimiQ.com

Folge uns auf:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef