QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

~Das kleine~
QimiQ 1x1

24

Top-Rezepte für die schnelle und einfache Küche

www.QimiQ.com

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

Was ist QimiQ®?

1. QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15 % Fett.
2. Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.
3. Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta),
4. … für die warme Küche (z. B. Suppe),
5. … für die süße Küche (z. B. Kuchen),
6. … und pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.
7. Mit QimiQ gelingt es immer!

~ Inhalt ~

2 Beste Rohstoffe
3 Was ist QimiQ?
5 Wie wird QimiQ hergestellt?

6 QimiQ Classic
7 Wie verwende ich QimiQ Classic?
8 Qiminaise
9 Caesar's Dressing
10 Coleslaw
11 Thunfischaufstrich
12 American Cheesecake
13 Frozen Bananenjoghurt mit Kokos und Limette
14 Panna Cotta
15 Oreo-Torte
16 Erdbeer-Joghurt-Torte
17 Vanillecremeschnitten

18 QimiQ Saucenbasis
19 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
20 Karotten-Ingwer-Rahmsuppe
21 Salamipizza
22 Gemüserahmspaghetti
23 Mac 'n' Cheese
24 Blitzlasagne
26 Sauce Hollandaise
27 BBQ-Fleischstrudel
28 Marillenkuchen
29 Marmorkuchen

30 QimiQ Whip
31 Wie verwende ich QimiQ Whip?
32 Tiramisu
34 Topfen-Sahne-Torte
35 Dunkles Schokolademousse
36 Strudelteigtörtchen mit Vanillecreme und Himbeeren
37 Waffeln mit Schokoladecreme

38 QimiQ History
39 QimiQ Kochbücher

Wie wird QimiQ® hergestellt?

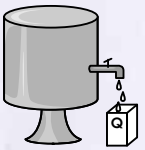
1 Alles beginnt mit unseren heimischen Kühen.

2 QimiQ verwendet nur frische Milch in höchster Qualität.

3 Die Milch wird in der Molkerei zu QimiQ veredelt.

4b QimiQ Saucenbasis Milch-Moleküle bekommen ein 100 % natürliches Stärke-Mäntelchen.

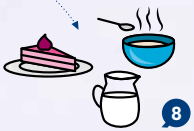
4a QimiQ Classic & QimiQ Whip Milch-Moleküle bekommen ein 100 % natürliches Gelatine-Mäntelchen.



5 Nach der Veredelung wird QimiQ abgefüllt.

6 Dann senden wir es zu unseren Kunden, ...

7 ... wo es für die Weiterverarbeitung bereitsteht.



8 QimiQ kann für die kalte, warme, süße und pikante Küche verwendet werden.

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

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Keine rohen Eier notwendig

5 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Qiminaise kann als Basissauce für Salatdressings oder Dipsaucen verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 200 g

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
60 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Estragonsenf
½	Zitrone, Saft davon
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Öl langsam unterrühren. Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und so lange glatt rühren, bis die Qiminaise cremig ist.

CAESAR'S DRESSING

ZUTATEN FÜR 1 LITER DRESSING

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
180 ml	Olivenöl
280 ml	Wasser
1 TL	Dijon-Senf
20 g	Sardellenfilets
80 ml	Apfelessig
½	Zitrone, Saft davon
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
	Worcestershire-Sauce
	Salz und Pfeffer
120 g	Parmesan, gerieben

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine rohen Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Bis zu 8 Tage im Kühlschrank haltbar.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer gemeinsam aufmixen.

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

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

Tipp

Coleslaw mit Pulled Pork in einem Burger servieren.

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Die Marinade mit geschnittenem Gemüse gut vermischen und abschmecken.

THUNFISCHAUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1 Dose	Thunfisch in Öl
175 g	Frischkäse
1	rote Paprikaschote, gewürfelt
1 EL	Petersilie, fein gehackt
½	Zitrone, Saft davon
	Salz und Pfeffer

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine Mayonnaise notwendig
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, das Öl von dem Thunfisch langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.

Tipp

Mit frisch geriebenem Kren servieren.

AMERICAN CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

- **150 g** Butterkekse, zerbröselt
- **70 g** Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

- **500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- **250 g** Zucker
- **20 g** Vanillezucker
- **45 g** Maisstärke
- **700 g** Frischkäse
- **200 g** Naturjoghurt
- **5** Eier
- **2** Zitronen, Saft und fein geriebene Schale

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 130 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten mit einem Stabmixer zusammen glatt mixen.
4. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
5. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.

FROZEN BANANENJOGHURT MIT KOKOS UND LIMETTE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- **250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- **250 g** Naturjoghurt
- **80 g** Zucker
- **½ Pkg.** Vanillezucker
- **1** Limette, Saft und fein geriebene Schale
- **2** Bananen geschält, in Stücke geschnitten
- **50 ml** Kokosmilch
- **2 cl** Kokosnusslikör

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Frozen Joghurt verfärbt sich nicht

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Kokosmilch durch Buttermilch ersetzen.

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Limettensaft und -schale dazumischen.
2. Die Mischung in eine Terrinen- oder Muffinform gießen und ca. 4–6 Stunden tiefkühlen.
3. Die gefrorene Masse in Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Bananen, Kokosmilch und Kokosnusslikör dazugeben und kurz auf höchster Stufe mixen.
4. In Gläser abfüllen und garnieren.

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

PANNA COTTA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 ml	Milch
50 g	Zucker
½	Vanilleschote, ausgekratzt
125 g	Früchte zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Milch, Zucker und das herausgekratzte Mark der Vanilleschote dazumischen.
3. Masse in Gläser füllen und ca. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

Tipp

Mit frischer Minze dekorieren.

OREO-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

250 g	Oreo-Kekse, zerbröselt
60 g	Butter, geschmolzen

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
500 g	Frischkäse
100 g	Naturjoghurt
140 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
1	Zitrone, Saft davon
100 g	Oreo-Kekse, zerbröselt

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse dazugeben und glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Die schnellste Torte der Welt!
- Kein Rührgerät notwendig

15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit frischen Früchten und Oreo-Keksen dekorieren.

ERDBEER-JOGHURT-TORTE

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEIL
- Gelingsicher

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp
Creme mit frisch abgeriebener Limettenschale verfeinern.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

1 Biskuit-Tortenboden
(Das Rezept finden Sie auf QimiQ.com)
250 g Erdbeeren

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g griechischer Joghurt
40 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Biskuit-Tortenboden zubereiten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und mit den Erdbeeren garnieren.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Nach Belieben mit Tortengelee glasieren.

VANILLECREMESCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig
250 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt
250 g QimiQ Whip, gekühlt
40 ml Milch
80 g Zucker
Rum (optional)

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEIL
- Zubereitung von Vanillepudding entfällt

QimiQ WHIP VORTEIL
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig laut Verpackungsangabe 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.

Tipp
Mit frischen Himbeeren und Minze dekorieren.

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. 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.

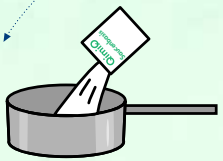
Vorteile

- 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

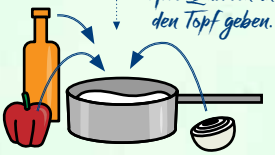
1 Zuerst die ungekühlte QimiQ Saucenbasis aufschneiden.

2a QimiQ Saucenbasis in eine Pfanne/einen Topf geben.

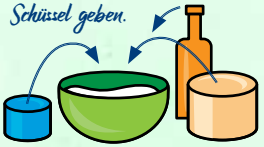


2b QimiQ Saucenbasis in eine Schüssel geben.

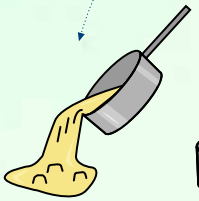
3a Alle Zutaten in den Topf geben.



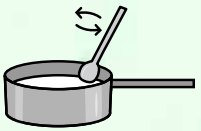
3b Alle Zutaten in die Schüssel geben.



Für die warme Küche



Sauce



Suppe

und zum Backen.

Gugelhupf

Pizza

KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis
1	Zwiebel, fein geschnitten
250 g	Karotten, geschält, geschnitten
10 g	Ingwerknolle, geschält, geschnitten
80 g	Butter
½	Orange, Saft davon
125 ml	Weißwein
400 ml	Gemüsebrühe
1 EL	weißer Balsamico-Essig
1 Prise	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Mit Orangensaft, Weißwein, Gemüsebrühe sowie Essig aufgießen und kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

Tipp

Suppe mit frisch gehacktem Koriander servieren.

SALAMIPIZZA

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

1 Pkg.	Pizzateig
250 g	QimiQ Saucenbasis
1 Pkg.	Frischkäse
	Salz
	Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
100 g	Pizzakäse, gerieben
1	grüne Paprikaschote, in Streifen geschnitten
2	Tomaten, in Scheiben geschnitten
80 g	Salami, in feine Scheiben geschnitten

QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Einfache und schnelle Zubereitung

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Pizzateig vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf den Pizzateig streichen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Pizza anschließend mit Paprika, Tomatenscheiben und Salami belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

Tipp

Pizza mit frischem Basilikum garnieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g	Spaghetti

FÜR DIE SAUCE

250 g	QimiQ Saucenbasis
2 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
2	Karotten, in feine Streifen geschnitten
150 g	Champignons, blättrig geschnitten
120 g	Lauch, in feine Streifen geschnitten
125 ml	Weißwein
1 kl. Bund	Schnittlauch, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebel und Gemüse in heißem Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mit Schnittlauch verfeinern und mit den Spaghetti anrichten.

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit geriebenem Parmesan verfeinern.

MAC 'N' CHEESE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis
½	Zwiebel, fein geschnitten
10 g	Butter
75 ml	Weißwein
70 ml	Gemüsebrühe
60 g	Edamer, gerieben
140 g	Cheddar, gerieben
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
480 g	Makkaroni, gekocht

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
3. QimiQ Saucenbasis und Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Die gekochten Makkaroni in eine Auflaufform geben und die QimiQ Mischung darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5–8 Minuten backen.

Tipp

Mit gebratenem Speck servieren.

BLITZLASAGNE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Lasagneblätter

FÜR DIE KÄSESAUCE

500 g QimiQ Saucenbasis
170 g Parmesan, gerieben
100 ml Milch
Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

500 g Faschiertes, gemischt
½ Zwiebel, fein geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Oregano, getrocknet
Basilikum, getrocknet
Salz und Pfeffer
1 EL Tomatenmark
125 ml Rotwein
500 g passierte Tomaten

ZUM ÜBERBACKEN

100 g Mozzarella, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Parmesan und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Während die Fleischsauce kocht den Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
6. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5–10 Minuten überbacken.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Für die Käsesauce ist kein Kochen notwendig
- Zubereitung der Béchamelsauce entfällt

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp
Mit frisch gehacktem Basilikum servieren.

SAUCE HOLLANDAISE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Emulgiert mit Butter

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit gehacktem Estragon verfeinern.

ZUTATEN FÜR 1 LITER

150 g	QimiQ Saucenbasis
6	Eigelb
450 g	geklärte Butter*
	Salz und Pfeffer
	Zitronensaft
45 ml	Weißweinreduktion

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis und Eigelb mit einem Stabmixer gut mixen.
2. Die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weinreduktion abschmecken.

*Butter erhitzen, sodass sich die Molke von der Butter trennt. Die Molke (den weißen Schaum) mit einem Löffel entfernen.

BBQ-FLEISCHSTRUDEL

QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit BBQ-Sauce und frischem Salat servieren.

ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL

1 Pkg.	Blätterteig
	Ei, zum Bestreichen

FÜR DIE KÄSESAUCE

125 g	QimiQ Saucenbasis
400 g	Rinderfaschiertes
1	rote Zwiebel, klein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
4 EL	BBQ-Sauce
1 TL	Senf
	Petersilie, fein gehackt
½	rote Paprikaschote, klein gewürfelt
1	Ei
1 Msp.	Chilipulver
180 g	Reibkäse

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Blätterteig in 24 gleich große, rechtwinklige Dreiecke schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech leicht überlappend im Kreis auflegen, sodass die Spitzen nach außen zeigen.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
4. Füllung auf dem Blätterteigkreis verteilen, die Ecken mit Ei bestreichen und einschlagen. Noch einmal mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

MARILLENKUCHEN

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) 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 Blech streichen, Marillenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

Tipp

Geht auch mit Zwetschken!

MARMORKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

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

QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Kuchen bleiben länger saftig

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit Schokoladeglasur überziehen.

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) 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 die vorbereitete Form füllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen.

QimiQ WHIP

Zum Aufschlagen

HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Mit Gelinggarantie: Die weltweit einzigartige Sahne-Basis zum Aufschlagen macht das Zubereiten von Desserts einfach und unkompliziert. QimiQ Whip besteht aus österreichischer Sahne mit 19 % Fett und hochwertiger Speisegelatine. Kein Ausflocken, kein Überschlagen, ganz einfach perfekte Konsistenz.

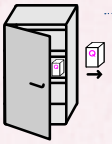
Vorteile

- Echte Sahne – beste Qualität
- Ersetzt Gelatine
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen
- Nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Glutenfrei
- Zeit- und Kostenersparnis

Wie verwende ich

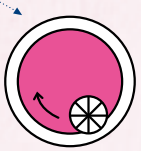
QimiQ WHIP

1. Das gekühlte QimiQ Whip aus dem Kühlschrank nehmen.

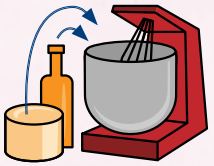


2. QimiQ Whip aufschneiden.

3. QimiQ Whip in den Rührkessel geben.



4. QimiQ Whip zum gewünschten Volumen aufschlagen.



5. Alle Zutaten hinzufügen und nochmals aufschlagen.

Zum Aufschlagen.

Eis

Tiramisu

Mousse & Creme

Torte

TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

- **250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- **150 g** Mascarpone
- **100 ml** Schlagobers 36 % Fett
- **100 g** Zucker
- **1 Pkg.** Vanillezucker
- **2 EL** Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

- **30** Biskotten
- **200 ml** Espresso, lauwarm
- **1 EL** Zucker
- **1 EL** Amaretto
- Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto vermischen und einen Teil davon über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. 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 bestreuen.

Tipp

Anstelle von Biskotten können auch Biskuitböden verwendet werden.

15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

QimiQ WHIP VORTEIL

- Keine rohen Eier notwendig

TOPFEN-SAHNE-TORTE

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Längere Stehzeit bei Raumtemperatur
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres, echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

1	Biskuit-Tortenboden *(Das Rezept finden Sie auf QimiQ.com)*

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip, gekühlt
250 g	QimiQ Classic, gekühlt
500 g	Topfen
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
½	Zitrone, Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Biskuit-Tortenboden zubereiten.
2. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Biskuitboden in 2 Lagen schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, die Creme darauf verteilen und die zweite Lage Biskuitboden daraufsetzen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Statt Vanillezucker kann auch das Mark einer Vanilleschote verwendet werden.

DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Whip, gekühlt
80 ml	Milch
50 g	Zucker
2 cl	Rum
170 g	dunkle Schokolade 40–60 % Kakaoanteil, geschmolzen

QimiQ WHIP VORTEIL

- Keine rohen Eier notwendig

10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Zucker und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Schokolademousse in Kaffeetassen abfüllen, gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.

Tipp

Mit Birnenkompott servieren.

QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres, echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Whip Vanille, gekühlt
1 Pkg.	Strudelteig
100 g	Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus dem Strudelteig 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. 6 Kaffeetassen verkehrt auf ein Backblech stellen und jeweils 2 Strudelteigblätter versetzt übereinander auf den Tassen platzieren.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen, vorsichtig von den Tassen herunternehmen und auskühlen lassen.
4. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen, in einen Spritzsack füllen und in die Strudelteigschälchen dressieren.
5. Mit Himbeeren dekorieren und servieren.

Tipp

Vanillecreme mit einem Schuss Eierlikör verfeinern.

WAFFELN MIT SCHOKOLADECREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFELN

200 ml	Milch
3	Eier
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
150 g	Butter, geschmolzen
250 g	Mehl
2 Msp.	Backpulver

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

250 g	QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEIL

- Cremiger Genuss bei weniger Fett

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Schokoladecreme mit Rum verfeinern.

ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln: Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig portionsweise in einem Waffeleisen herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Waffeln dressieren.

QimiQ HISTORY

Rudolf Haindl und Hans Mandl haben die Idee zu QimiQ.

1992

QimiQ übersiedelt nach Hof am Fuschlsee bei Salzburg.

1997

QimiQ gewinnt den Mercury-Award im Rahmen der „International Food Service Association" und wird Gesamtsieger aller Klassen.

2002

QimiQ wird mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Siegel vom Agrarmarkt Austria kennzeichnet Nahrungsmittel mit besonderer Güte.

2007

QimiQ ist in Europa, Amerika, Asien, Afrika und Australien erhältlich.

2016

Die QimiQ Handels GmbH wird als Familienunternehmen gegründet. Gleichzeitig wird QimiQ zum Patent angemeldet.

1995

QimiQ ist erstmalig im Lebensmittelhandel erhältlich.

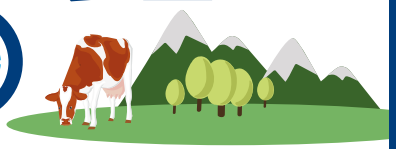
2001

QimiQ gewinnt beim Chefsforum in Davos den ICD-Award in der Kategorie „Foodtechnologie"

2004

QimiQ ist weiter auf Expansionskurs. Neue Länder kommen hinzu.

2012



JETZT NEU

~ Die QimiQ Kochbücher ~

JETZT BESTELLEN
€ 9,90
exkl. Versand

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

Melden Sie sich gleich heute noch auf www.QimiQ.com zum kostenlosen Rezept-Newsletter an!

FOLGEN SIE UNS AUF:

f /QimiQWorld /MyQimiQChef

QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Österreich
T + 43 (0)6229 / 34 83 34 • F + 43 (0)6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.**QimiQ**.com

FOLGEN SIE UNS AUF:

f /QimiQWorld **YouTube /MyQimiQChef**

10015001