QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

mit Liebe gemacht

AMA GÜTESIEGEL
10015001

www.QimiQ.com

QimiQ

Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

BIS ZU 58% WENIGER FETT

SCHNELL & EINFACH

100% GELINGSICHER

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 1% 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!

10 NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTENCREME

16 MILCHRAHMSTRUDEL

8 MUTTERTAG-HERZ-TORTE

~ Inhalt ~

2 Beste Rohstoffe
3 Was ist QimiQ

5 QimiQ Classic
6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
7 Bananen-Buttermilch-Torte
8 Muttertag-Herz-Torte
10 Naked Cake mit Mascarpone-Limetten-Creme
12 Erdbeer-Vanille-Torte

13 QimiQ Saucenbasis
14 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
15 Waffeln am Stiel mit Schokolade-Kokos-Creme
16 Milchrahmstrudel
18 Nusskranz
19 Frischkäse-Mandel-Tarte

QimiQ CLASSIC

Für die süße & pikante Küche

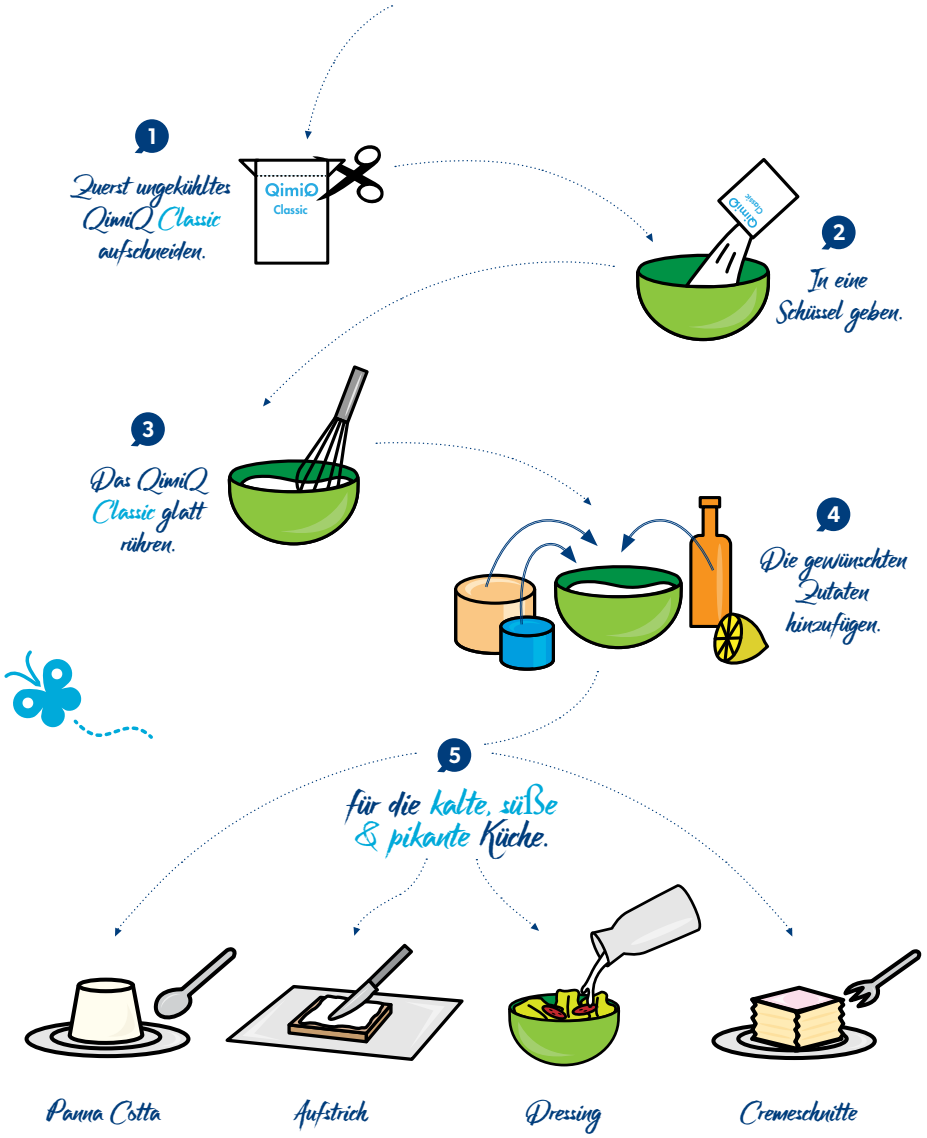
HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

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



BANANEN-BUTTERMILCH-TORTE

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN KEKSBODEN

- **150 g** Butterkekse, zerbröselt
- **125 g** Butter, geschmolzen
- **2 TL** Kakaopulver

FÜR DIE CREME

- **250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- **150 ml** Buttermilch
- **2** Bananen
- **140 g** Zucker
- **1 Pkg.** Vanillezucker
- **1 Msp.** Zimt, gemahlen
- **2** Zitronen, Saft und fein geriebene Schale
- **125 g** Schlagobers 36% Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für den Keksboden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter und Kakaopulver gut vermischen.
2. Kuchenrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Keksmasse darin dünn verteilen.
3. Für die Creme: Buttermilch, Bananen, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronensaft und -schale in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Buttermilchmasse langsam unterrühren. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
5. Creme auf den Keksboden streichen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Torte mit Kokosflocken bestreuen.

MUTTERTAG-HERZ-TORTE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

200 g	Biskotten, gerieben
100 g	Butter, geschmolzen

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Frischkäse
75 g	Zucker
1	Zitrone, Saft davon
250 ml	Schlagobers, 36% Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Geriebene Biskotten und geschmolzene Butter gut vermischen und in einen herzförmigen Tortenring drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben. Masse auf dem Biskottenboden verteilen und glatt streichen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Torte mit frischen Himbeeren dekorieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTEN-CREME

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN TORTENBODEN

- **250 g** Sauerrahm 15% Fett
- **220 g** Zucker
- **1 Pkg.** Vanillezucker
- **170 g** Mehl
- **1 Pkg.** Backpulver
- **90 g** Nüsse, gerieben
- **50 g** Kakaopulver
- **3** Eier
- **120 ml** Pflanzenöl

FÜR DIE CREME

- **500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- **120 g** Zucker
- **150 g** Mascarpone
- **1 Pkg.** Vanillezucker
- **2** Limetten, Saft und fein geriebene Schale
- **250 ml** Schlagobers 36% Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden: Alle Zutaten gut vermischen und in eine befettete, mit Mehl ausgestäubte Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Den Tortenboden in 3 Lagen schneiden.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
5. Einen Tortenboden mit einem Drittel der Creme bestreichen, den zweiten Tortenboden darauflegen und den Vorgang wiederholen. Den dritten Tortenboden darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

40 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp
Mit frischen Beeren dekorieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Natürlicher Geschmack

30 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

ERDBEER-VANILLE-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

200 g	Biskotten, fein gerieben
100 g	Butter, geschmolzen

FÜR DIE VANILLECREME

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
50 g	Zucker
250 g	Topfen 20 % Fett
125 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
	Rum (optional)

FÜR DIE ERDBEERCREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Topfen 20 % Fett
125 g	Erdbeern, püriert
60 g	Zucker
½	Zitrone, Saft davon
125 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Geriebene Biskotten und geschmolzene Butter gut vermischen und in einen Tortenring drücken.
2. Für die Vanillecreme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker und Topfen dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben. Masse auf dem Biskottenboden verteilen und kurz kühlen.
3. Für die Erdbeercreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben. Erdbeercreme auf der Vanillecreme verteilen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ SAUCENBASIS

Für die warme Küche und zum Backen

HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

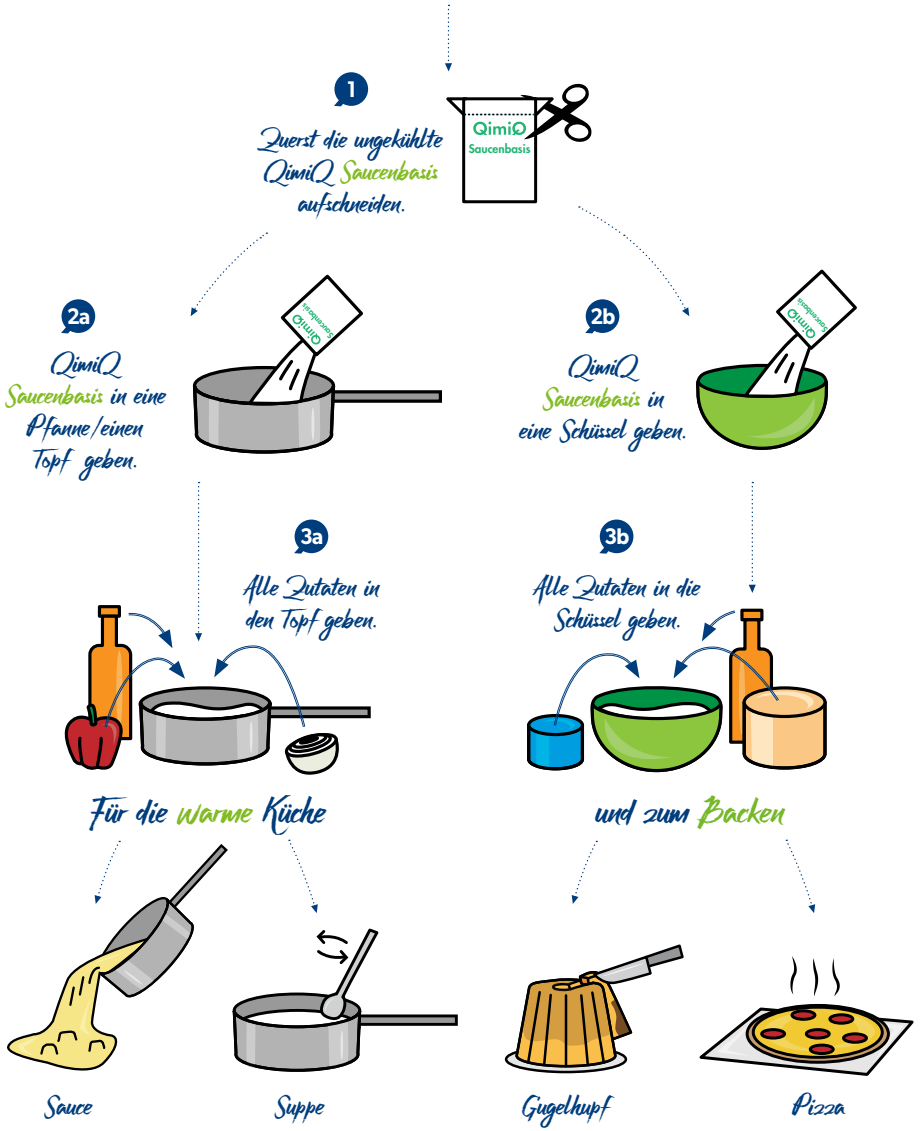
Zaubern Sie im Handumdrehen cremige Suppen, Saucen oder Übergüsse für Gratins oder Tartes. QimiQ Saucenbasis ist das weltweit einzigartige Produkt mit Gelinggarantie, das sich sowohl zum Kochen als auch zum Backen perfekt eignet. QimiQ Saucenbasis besteht aus 97 % österreichischer Sahne und 3 % Stärke. 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



WAFFELN AM STIEL MIT SCHOKOLADE-KOKOS-CREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFELN

250 g	QimiQ Saucenbasis
3	Eier
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
150 g	Butter, geschmolzen
180 g	Mehl
2 Msp.	Backpulver

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

250 g	QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
40 g	Kokosflocken

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung

ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln: QimiQ Saucenbasis mit Eiern, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig portionsweise in ein Waffeleisen gießen, jeweils einen Stiel darauflegen und herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die Kokosraspeln untermischen.
5. Creme auf die Waffeln dressieren und servieren.

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

MILCHRAHMSTRUDEL

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL

1 Pkg.	gezogener Strudelteig
	Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Saucenbasis
400 g	Topfen 20 % Fett
250 g	Sauerrahm 15 % Fett
80 g	Butter, geschmolzen
6	Eigelb
130 g	Zucker
½ Pkg.	Vanillezucker
½	Zitrone, fein geriebene Schale
4	Eiweiß
1 Prise	Salz

FÜR DEN ÜBERGUSS

3	Eier
250 ml	Milch
20 g	Staubzucker
1 TL	Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Topfen, Sauerrahm, geschmolzener Butter, Eigelb, 100 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale gut vermischen.
3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und unterheben.
4. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf einem Geschirrtuch aufeinander legen. Zusammen mit dem Tuch in eine Kastenform geben.
5. Füllung einfüllen, Strudel einrollen und mit dem Geschirrtuch in eine Auflaufform stürzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Für den Überguss: Alle Zutaten zusammen glatt rühren, über dem Strudel verteilen und weitere 20 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

40 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittel

Tipp

Mit Rosinen verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

40 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD mittel

Tipp

Mit Zuckerglasur glasieren.

NUSSKRANZ

ZUTATEN FÜR 1 KRANZ

FÜR DEN TEIG

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

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Saucenbasis
40 g	Zucker
100 g	Marzipan
150 g	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.

FRISCHKÄSE-MANDEL-TARTE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBTEIG

300 g	Mehl
200 g	Butter, weich
100 g	Zucker
1	Ei

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Saucenbasis
500 g	Frischkäse
5	Eier
160 g	Zucker
20 g	Vanillezucker
1	Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
60 g	Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten, in Folie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
3. Teig dünn ausrollen, in eine Tarte Form (26 cm Ø) geben und gut andrücken.
4. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale gut vermischen.
5. Die Füllung auf den Tarteboden gießen, Mandelblättchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.
6. Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp

Mit dem überstehenden Teig den Rand verstärken oder Kekse ausstechen, ev. mit Staubzucker bestreuen und backen.

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 Rezept-Newsletter an!

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

www.QimiQ.com

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld YouTube /MyQimiQChef