QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

QimiQ

~ Osternusskranz & Co. ~



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 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!



9 OSTERHASEN-MUFFINS



16 OSTERLAMM



14 BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT

~ Inhalt ~

2 Beste Rohstoffe
3 Was ist QimiQ?

5 QimiQ Classic
6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
7 Bärlauch-Topfen-Aufstrich
8 Gefüllte Eier
9 Osterhasen-Muffins
10 Crème Caramel
11 Schokolade-Eierlikör-Torte

12 QimiQ Saucenbasis
13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
14 Bärlauchcremesuppe mit Olivenöl-Röstbrot
15 Eierlikör-Schokolade-Kuchen
16 Osterlamm
18 Osternusskranz
19 Karottentorte

QimiQ CLASSIC



Für die süße & pikante Küche



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

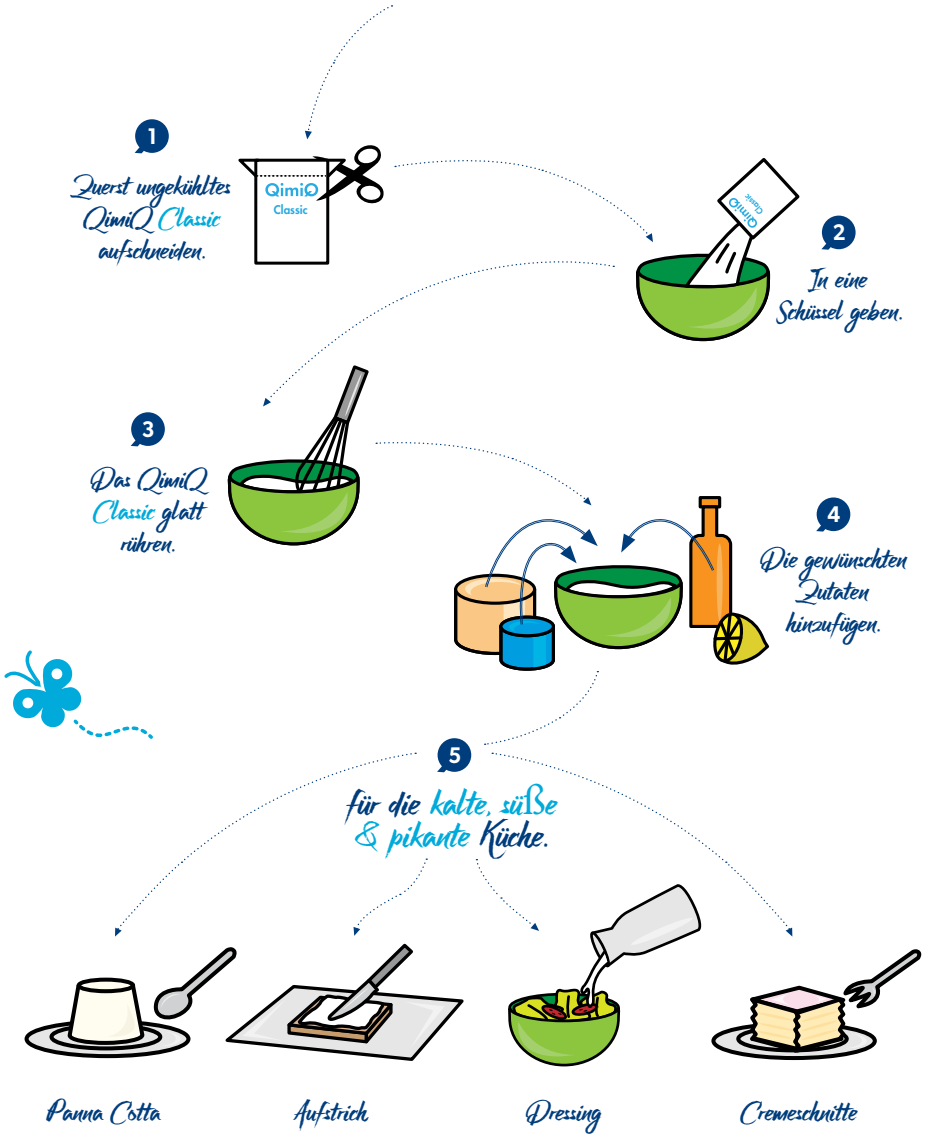
Einfach, gelingsicher und weltweit einzigartig. QimiQ Classic eignet sich perfekt für die kalte süße und pikante Küche. Mit dem natürlichen Sahneprodukt gelingen Dressings, Dips, Terrinen, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen garantiert. QimiQ Classic besteht aus 99 % österreichischer Sahne (15 % 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



BÄRLAUCH-TOPFEN-AUFSTRICH

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Topfen 20 % Fett
70 g	Bärlauch, gehackt
	Salz und Pfeffer



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.





QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Perfekt für den Osterbrunch!

GEFÜLLTE EIER

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
10	Eier
100 g	Frischkäse
½ TL	Estragonsenf
4 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 Prisen	Cayennepfeffer
2 Spritzer	Zitronensaft

ZUM GARNIEREN

Paprikaschote, gewürfelt
Schnittlauch, fein geschnitten
Kresse

ZUBEREITUNG

1. Eier 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und halbieren.
2. Eigelb herausnehmen und mit einer Teigkarte durch ein Sieb streichen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und die restlichen Zutaten dazumischen.
4. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Eiweißhälften dressieren.
5. Mit Paprikawürfel, Schnittlauch und Kresse garnieren und servieren.



OSTERHASEN-MUFFINS

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE MUFFINS

250 g	QimiQ Saucenbasis
4	Eigelb
150 g	Zucker
½	Orange, Saft und fein geriebene Schale
2 cl	Amaretto
1 Prise	Zimt, gemahlen
200 g	Karotten, geschält
200 g	Mandeln, gerieben
70 g	Dinkelmehl
½ Pkg.	Backpulver
5	Eiweiß
1 Prise	Salz

FÜR DIE CREME

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
80 g	weiße Schokolade, geschmolzen
40 g	Topfen 10 % Fett
20 g	Staubzucker
½	Zitrone, Saft und fein geriebene Schale

FÜR DIE DEKORATION

Marzipan
Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Muffins: Eigelb mit 100 g Zucker, Orangensaft und -schale, Amaretto und Zimt über Wasserdampf schaumig schlagen. QimiQ Saucenbasis einrühren.
3. Geriebene Karotten mit Mandeln, Dinkelmehl und Backpulver vermengen und unter die Eigelbmasse mischen.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und unter die Masse heben.
5. Teig in befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und die Masse ca. 30 Minuten kühlen.
7. Creme nochmals gut aufrühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins dressieren.
8. Für die Dekoration: Marzipan mit Lebensmittelfarbe einfärben und beliebige Figuren daraus formen. Muffins damit dekorieren und servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Flaumige Konsistenz

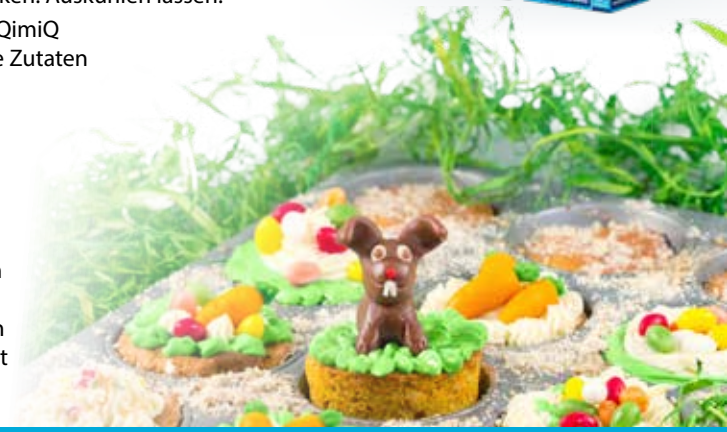
25 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD mittel

Tipp

Creme kann auch als Tortenfüllung verwendet werden.







QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Crème Caramel ist in 3 Schritten fertig

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



CRÈME CARAMEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS KARAMELL

450 g	Zucker
240 ml	Wasser

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
125 ml	Milch
40 g	Zucker
2 cl	Rum

ZUBEREITUNG

1. Für das Karamell: Zucker mit Wasser in einen Topf geben und köcheln lassen bis der Zucker goldbraun karamellisiert.
2. Karamell in kleine Förmchen füllen, sodass der Boden bedeckt ist und auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen und in die Förmchen füllen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.

SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

3	Eier
90 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
20 g	Maisstärke
50 g	Mehl
25 g	Kakaopulver
10 ml	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Form

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
120 g	dunkle Schokolade 40-60 % Kakaoanteil, geschmolzen
50 g	Zucker
250 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

FÜR DAS EIERLIKÖRMOUSSE

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
100 ml	Eierlikör
150 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Stehzeit ohne Qualitätsverlust

50 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD schwer

Tipp

Statt Eierlikör kann auch Baileys® verwendet werden.



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver zusammen in die Eiermasse sieben und das Öl dazumischen.
4. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für das Schokoladenmousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
6. Schokolademousse auf dem ausgekühlten Boden verteilen.
7. Für das Eierlikörmousse: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
8. Eierlikörmousse auf dem Schokolademousse verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Nach Belieben dekorieren.



QimiQ SAUCENBASIS



Für die warme Küche und zum Backen



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

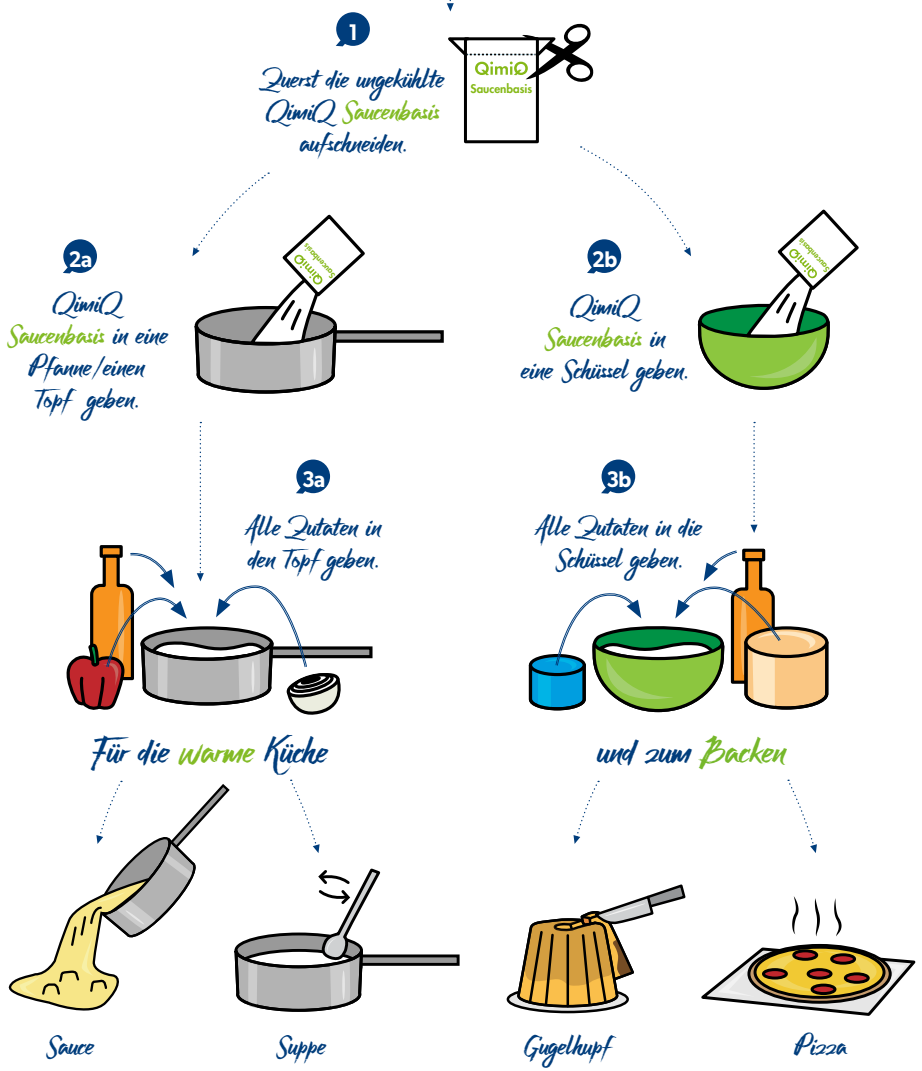
Zaubern Sie im Handumdrehen cremige Suppen, Saucen oder Übergüsse für Gratins oder Tartes, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. QimiQ Saucenbasis ist das weltweit einzigartige Produkt mit Gelingarantie, das sich sowohl zum Kochen als auch zum Backen perfekt eignet. QimiQ Saucenbasis besteht aus 97 % österreichischer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





QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis
1	Zwiebel, fein geschnitten
2	Kartoffeln, gewürfelt
4 EL	Olivenöl
400 ml	Gemüsebrühe
100 g	Bärlauch
	weißer Balsamico Essig
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

2 EL	Olivenöl
120 g	Schwarzbrot, ohne Kruste, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Kartoffeln weich sind.
3. Bärlauch grob schneiden und zur Suppe geben.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
6. Für die Einlage: Die Brotwürfel im Olivenöl goldgelb anrösten und zur Suppe servieren.



EIERLIKÖR-SCHOKOLADE-KUCHEN

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

125 g	QimiQ Saucenbasis
5	Eiweiß
250 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
125 ml	Sonnenblumenöl
5	Eigelb
125 ml	Eierlikör
200 g	Mehl
40 g	Maisstärke
1 Pkg.	Backpulver
100 g	Schokolade, gehackt
	Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eiweiß mit Staubzucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis, Öl, Eigelb und Eierlikör gut vermischen. Mehl mit Maisstärke und Backpulver vermengen und dazumischen.
4. Gehackte Schokolade dazumischen und das geschlagene Eiweiß unterheben.
5. Masse in eine befettete Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.





OSTERLAMM

ZUTATEN FÜR 1 LAMM-BACKFORM

250 g	QimiQ Saucenbasis
100 g	Butter, geschmolzen
4	Eigelb
1 Pkg.	Vanillezucker
½	Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
4	Eiweiß
180 g	Zucker
1 Prise	Salz
120 g	Mehl, glatt
½ Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
150 g	Mandeln, gemahlen
	Butter, für die Form
	Mehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit Backpulver, Puddingpulver und Mandeln gut vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl ausgestäubte Lammform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.

15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.





QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



OSTERNUSSKRANZ

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

40 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD mittel

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

Tipp

Mit Zuckerglasur glasieren.



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.

KAROTTENTORTE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

250 g	QimiQ Saucenbasis
5	Eiweiß
160 g	Zucker
1 Prise	Salz
5	Eigelb
100 g	Butter, geschmolzen
1 Prise	Zimt
150 g	Haselnüsse, gemahlen
100 g	Mehl, glatt
½ Pkg.	Backpulver
5	Karotten, mittelgroß, gerieben
	Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Zimt glatt rühren.
4. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver vermengen, mit den Karotten vermischen und zur QimiQ Mischung geben. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.





JETZT NEU

~ Die QimiQ Kochbücher ~



JETZT BESTELLEN
€ 12,90
exkl. Versand



JETZT BESTELLEN
€ 12,90
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 DIE ERSTE SAHNE BASIS

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 YouTube /MyQimiQChef