



QimiQ's ~ Winterzauber ~





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



8 WINTERSALAT MIT HONIG-SENF-DRESSING



10 TOFFIFEE®-MOUSSE



15 MEDAILLONS MIT PFEFFER-RAHMSAUCE UND KRÄUTERBUTTER



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Roastbeef mit Remouladen-Dip-Sauce
- 8 Wintersalat mit Honig-Senf-Dressing
- 9 Rum-Kokos-Kugeln
- 10 Toffifee®-Mousse
- 11 Vanille-Cheesecake
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Erbsensuppe mit Rohschinkengrissini
- 15 Medaillons mit Pfeffer-rahmsauce und Kräuterbutter
- 16 Weihnachtlicher Fruchtkuchen
- 18 Mandel-Zimt-Schnecken
- 19 Gebackene Apfelradln mit Vanillesauce

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**



ROASTBEEF MIT REMOULADEN-DIP-SAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Roastbeef, fein geschnitten

FÜR DIE REMOULADEN- DIP-SAUCE

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 ml Sonnenblumenöl

1 TL Estragonseuf

½ Zitrone, Saft davon

½ rote Zwiebel, fein geschnitten

30 g Essigurken, fein gehackt

10 g Kapern, gehackt

10 g Sardellen in Öl, abgetropft, fein geschnitten

1 kleiner Petersilie,

Bund fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für die Remouladen-Dip-Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
- Roastbeef mit der Remouladen-Dip-Sauce servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Mayonnaise notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit abgeriebener Zitronenschale verfeinern.



leichter Genuss



Tipp

Statt Honig kann auch Ahornsirup verwendet werden.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Keine Mayonnaise notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



WINTERSALAT MIT HONIG-SENF-DRESSING

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS DRESSING

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 3 EL** Weißweinessig
- 40 ml** Rapsöl
- 2 EL** Honig
- 2 TL** Dijon Senf
- 200 ml** Wasser
- Salz und Pfeffer

FÜR DEN SALAT

- 1** Radicchio, geschnitten
- 3** Chicorée, geschnitten
- 1** Chinakohl, geschnitten
- 100 g** Vogersalat

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Für den Salat: Salat anrichten, Dressing darüber gießen und nach Belieben garnieren.

RUM-KOKOS-KUGELN

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

- 250 g** QimiQ Classic
- 200 g** Butter
- 200 g** Staubzucker
- 300 g** Schokolade
- 160 ml** Rum
- 200 g** Haselnüsse, gerieben
- 200 g** Kokosflocken

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Butter, Staubzucker, Schokolade und Rum zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Geriebene Haselnüsse und 2/3 der Kokosflocken dazumischen. Masse ca. 1 Stunde kühlen.
3. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen und Kugeln formen.
4. Kugeln in den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung



Geschenkidee

Tipp

Kann mit etwas Zimt oder Orangenschale verfeinert werden.

kreatives Dessert



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Mit geriebenen Haselnüssen garnieren.

TOFFIFEE®-MOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 300 g** Tofffee®
- 3 EL** Staubzucker, gesiebt
- 300 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Tofffee® in kleine Stücke hacken und 3/4 davon über Wasserdampf schmelzen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Staubzucker und geschmolzene Tofffee® dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. In Gläser dressieren und mit den restlichen Tofffee® dekorieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



VANILLE-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 150 g** Spekulatiuskekse, zerbröseln
- 70 g** Butter, geschmolzen
- 40 g** Haselnüsse, gehackt
- 40 g** Mandeln, gehackt
Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

- 500 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g** Zucker
- 45 g** Maisstärke
- 700 g** Frischkäse
- 200 g** Naturjoghurt
- 5** Eier
- 1** Orange, Saft und fein geriebene Schale
- 1 Msp.** Zimt
- 1 Msp.** Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Spekulatiusbrösel mit Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse in die vorbereitete 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.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.



raffiniert

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.

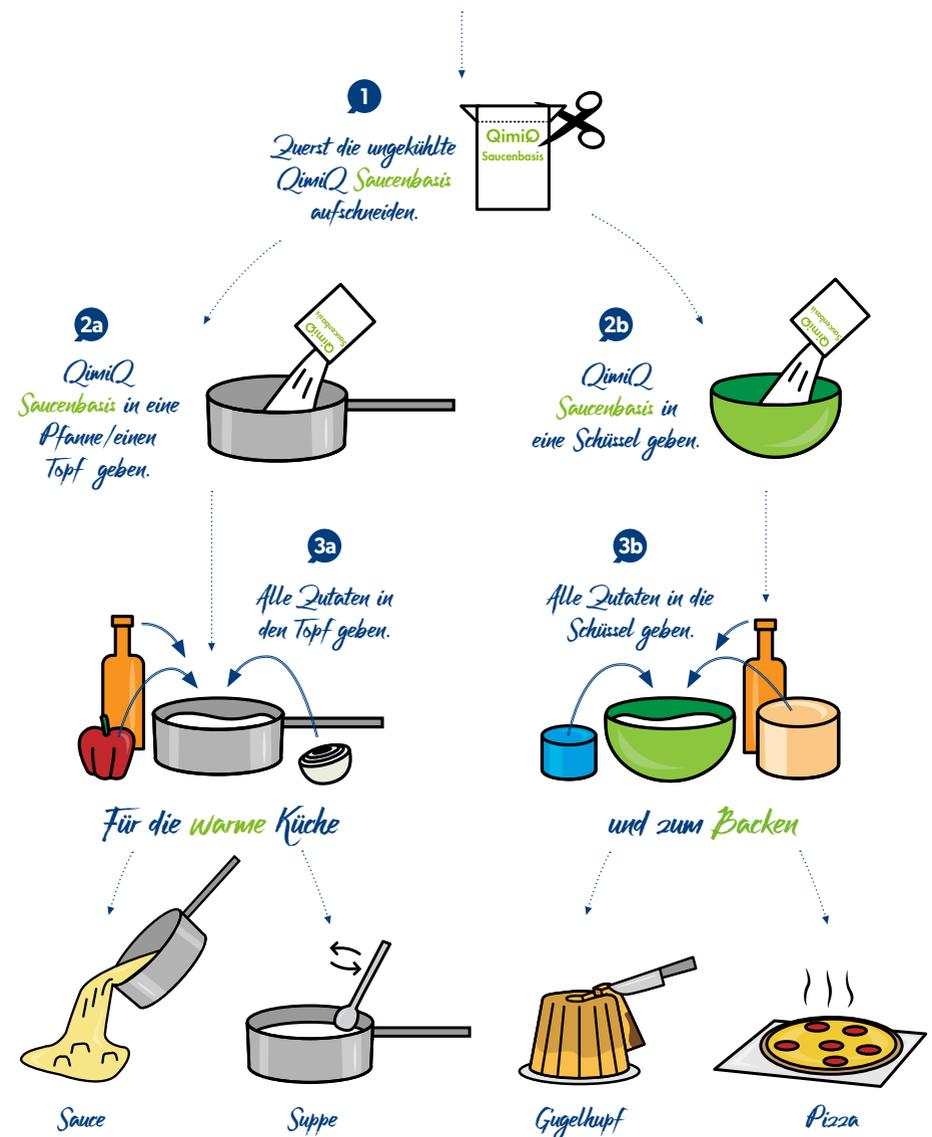
Vorteile

- 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



kreativ verfeinert



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Mit Räucherlachsstreifen verfeinern.



ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1 EL** Pflanzenöl
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 125 ml** Weißwein
- 500 ml** Gemüsebrühe
- 200 g** Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
- 2 EL** weißer Balsamico Essig Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Öl anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen bis die Zwiebel weich ist.
3. QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben und mit weißem Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
5. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
6. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.

FÜR DIE EINLAGE

- 150 g** Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

- 8** Grissini
- 8** Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

MEDAILLONS MIT PFEFFERRAHS SAUCE UND KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g** Butter, geschmolzen
- 1 Bund** Schnittlauch, fein gehackt
- 1 Bund** Petersilie, fein gehackt Salz und Pfeffer

FÜR DIE SCHWEINEMEDAILLONS

- 8** Schweinemedailons à 80 g
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DIE PFEFFERRAHS SAUCE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- ½** Zwiebel, fein geschnitten
- 25 g** Butter
- 1 TL** Tomatenmark

- 125 ml** Rotwein
- 60 ml** Gemüsebrühe
- bunte Pfefferkörner
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kräuterbutter: Ungekühltes QimiQ Classic und geschmolzene Butter mit einem Stabmixer glatt mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einen Teller portionieren und einfrieren.
4. Schweinemedailons würzen, beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 7 Minuten fertig garen.
5. Für die Pfefferrahmsauce: Zwiebel in Butter anschwitzen und das Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren.
6. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazugeben. Abschmecken und die Pfefferkörner dazugeben.
7. Schweinemedailons mit Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipp

Mit Kroketten und Speckfisolien servieren.





WEIHNACHTLICHER FRUCHTKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

250 g	QimiQ Saucenbasis	60 g	Rosinen
100 g	Mandeln, gemahlen	100 g	Walnüsse, gehackt
4	Eier	100 g	Marzipan, gerieben
4 cl	Rum	½ Pkg.	Backpulver
150 g	kandierte Früchte	220 g	Butter, geschmolzen
2 Msp.	Zimt	190 g	brauner Zucker
230 g	Mehl		Butter, für die Form
2 Msp.	Natron		

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Alle Zutaten zusammen gut vermischen und in eine befettete Form geben.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



25 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit Lebkuchengewürz
verfeinern.



zum Veraschen



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Statt Mandeln können auch Haselnüsse verwendet werden.

MANDEL-ZIMT-SCHNECKEN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

1 Pkg. frischer Croissant- & Plunderteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Saucenbasis
100 g Marzipan
60 g Zucker
3 Msp. Zimt
160 g Mandeln, gerieben
Zucker, zum Bestreuen
Zimt, zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Marzipan, Zucker und Zimt zusammen mit einem Stabmixer gut mixen. Geriebene Mandeln dazumischen.
3. Teig mit der Masse bestreichen, einrollen und ca. 1 Stunde tiefkühlen. Rolle in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

GEBACKENE APFELRADLN MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE GEBACKENEN APFELRADLN

250 g QimiQ Saucenbasis
1 EL Mehl, glatt
1 Eigelb
1 Eiweiß
1 EL Zucker
4 Äpfel
Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE VANILLESAUCE

125 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g QimiQ Saucenbasis
50 g Zucker
2 cl Rum
1 Vanilleschote, ausgekratzt

ZUM WÄLZEN

Zimt und Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die gebackenen Apfelradln: QimiQ Saucenbasis, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eiweiß und Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelfringe durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl (160 °C) goldgelb herausbacken.
4. Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
5. Die warmen Apfelradln in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit Vanillesauce servieren.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Zutaten kalt verrühren, erhitzen, fertig



Tipp

Mit Preisbeeren servieren.

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**

**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 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef