



QimiQ
~ around the world ~





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 CRÈME BRÛLÉE



17 APFELAUFLAU



14 HÜHNERCURRY

~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verende ich QimiQ Classic?
- 7 Hühnerbrust im Sesammantel auf Curry-Orangen-Salat
- 8 Crème brûlée
- 9 Schwarzwälder Kirschtorte
- 10 QimiQ Saucenbasis
- 11 Wie verende ich QimiQ Saucenbasis?
- 12 Kürbiscremesuppe
- 13 Salamipizza
- 14 Hühnercurry
- 16 Mac 'n' Cheese
- 17 Apfelaufbau
- 18 Zwetschkenfleck
- 19 Linzer Torte

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



HÜHNERBRUST IM SESAMMANTEL AUF CURRY-ORANGEN-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Blattsalat

FÜR DIE MARINADE

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 1 Orange, Saft und fein geriebene Schale
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Sesamöl
- Salz
- Pfeffer schwarz
- 1 TL Currypulver

FÜR DIE HÜHNERBRUST

- 600 g Hühnerbrustfilet
- 80 g Weißbrotbrösel
- 1 TL schwarze Sesamkörner
- 1 TL weiße Sesamkörner
- Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Orangensaft und -schale, Olivenöl, Sesamöl und Gewürze dazumischen und abschmecken.
2. Hühnerbrust mit der Marinade bepinseln und ca. 1 Stunde rasten lassen.
3. Brösel mit Sesam mischen, Hühnerbrust darin wälzen und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten.
4. Die Marinade über den Blattsalat geben, die Hühnerbrust in Streifen schneiden und auf den Salat legen.
5. Nach Belieben garnieren und servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften





La vie est belle! 



Tipp
Mit einer Prise Zimt verfeinern.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, vermindert Verfärbungen und Hautbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung

 **10 Min.**
ZUBEREITUNGSZEIT

 **SCHWIERIGKEITSGRAD leicht**



CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 4** Eigelb
- 60 g** Zucker
- Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
3. Schlagobers, Eigelb und Zucker dazumischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Blech gießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Crème im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten stocken lassen.
6. Crème brûlée auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE 

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 6** Eier
- 180 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 1 Prise** Salz
- 40 g** Maisstärke
- 100 g** Mehl, glatt
- 40 g** Kakaopulver
- 30 ml** Sonnenblumenöl

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 160 g** Zucker
- 2 Pkg.** Vanillezucker
- 600 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
- 350 g** Kirschkompott, abgetropft
- 150 g** Schokoladeflocken
- 1 Glas** Kirschkompott, abgetropft, zum Dekorieren

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Sahne bleibt länger in Form
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

 **25 Min.**
ZUBEREITUNGSZEIT

 **SCHWIERIGKEITSGRAD mittel**

ZUBEREITUNG BODEN:

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver zusammen in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35–40 Minuten backen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Vanillezucker dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Tortenboden in drei Lagen schneiden. Unteren Boden mit 1/3 der Creme bestreichen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen.
3. Zweiten Tortenboden darauflegen und einen weiteren Teil der Creme darauf verteilen. Die restlichen Kirschen darauf verteilen.
4. Dritten Tortenboden darauflegen und leicht andrücken. Torte mit der restlichen Creme rundherum bestreichen und mit Schokoladeflocken und Kirschen dekorieren.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

Tipp
Sahne kann mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinert werden.



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.

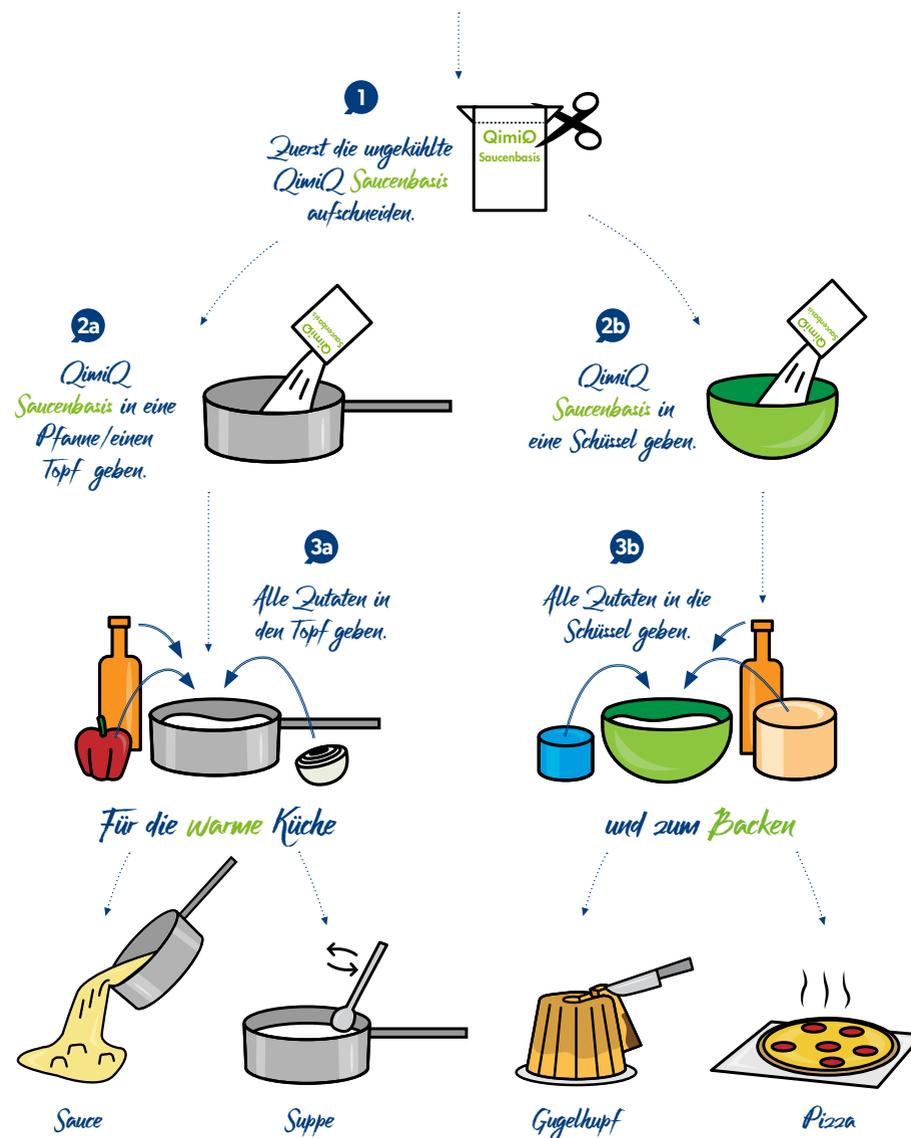
Vorteile

- 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





aus der Steiermark 



Tipp

Mit etwas Kürbiskernöl
verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig


20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT


SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- ½** rote Paprikaschote, gewürfelt
- 80 g** Butter
- 400 g** Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
- 125 ml** Weißwein
- 500 ml** Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Paprika in Butter anschwitzen.
2. Kürbis dazugeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

SALAMIPIZZA

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1 Pkg.** Pizzateig
- 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

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, Tomaten und Salami belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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


10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT


SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Tipp

Pizza mit frischem
Basilikum garnieren.

 *Buon appetito!*



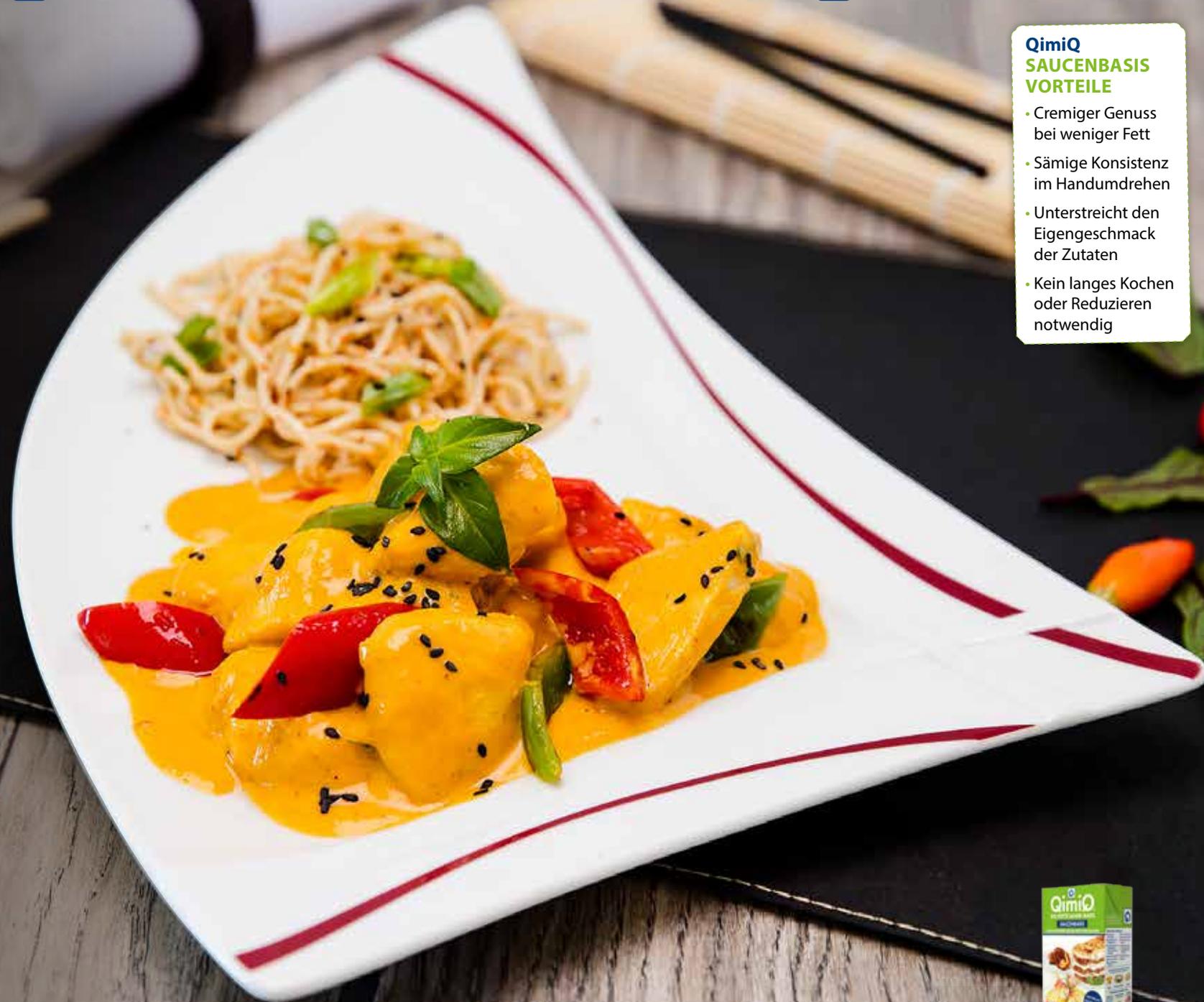
HÜHNERCURRY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 600 g** Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten
Salz und Pfeffer
- 4 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 1 TL** Currypulver
- 170 ml** Kokosmilch
- 1** Limette, Saft und fein geriebene Schale
- 80 g** Ananas aus der Dose, abgetropft, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Hühnerbruststreifen würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel anschwitzen, Currypulver dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazugeben und kurz aufkochen.
4. Hühnerbruststreifen wieder dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kein langes Kochen oder Reduzieren notwendig



Tipp

Mit roten Paprikawürfeln garnieren.



American 



Tipp
Mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig

 **20 Min.** ZUBEREITUNGSZEIT

 **SCHWIERIGKEITSGRAD leicht**



MAC 'N' CHEESE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

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

APFELAUFLAUF

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

- 2** Äpfel, geschält, gewürfelt
- 40 g** Rosinen
- 220 g** Brioche oder Toastbrot, gewürfelt
- 1 Prise** Zimt, gemahlen

- 1 Prise** Gewürznelken, gemahlen
- 125 ml** Apfelsaft
- 100 g** Zucker
- 40 g** Mandeln, geröstet

FÜR DEN ÜBERGUSS

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 1** Eigelb
- ½** Zitrone, Saft und fein geriebene Schale

FÜR DEN EISCHNEE

- 4** Eiweiß
- 60 g** Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Auflauf: Alle Zutaten gut vermischen und in eine befettete Auflaufform geben.
3. Für den Überguss: Alle Zutaten mit einem Stabmixer glatt mixen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf dem Auflauf verteilen und bei 240 °C weitere 5–10 Minuten backen.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Aufläufe bleiben länger saftig

 **20 Min.** ZUBEREITUNGSZEIT

 **SCHWIERIGKEITSGRAD leicht**



Tipp
Mit Preiselbeeren dekorieren.

 typisch schwäbisch



regionaler Klassiker 

Tipp

Statt Semmelbrösel können auch Haselnüsse verwendet werden.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



ZWETSCHKENFLECK

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

125 g	QimiQ Saucenbasis	1 Prise	Salz
60 g	Staubzucker	120 g	Semmelbrösel
12 g	frischer Germ	100 g	Zucker
300 g	Mehl, glatt	2 Msp.	Zimt
2	Eigelb	800 g	Zwetschken, halbiert, entkernt
50 g	Butter		
1 Pkg.	Vanillezucker		

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Mehl, Eigelb, Butter, Vanillezucker und Salz in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und mit dem Knethaken gut durchkneten.
3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Brösel mit Zucker und Zimt vermengen, auf den Teig streuen und die Zwetschkenhälften darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

LINZER TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

125 g	QimiQ Saucenbasis	250 g	Haselnüsse, gemahlen
125 g	Butter, geschmolzen	360 g	Biskuitbrösel
5	Eier	125 g	Mehl
1	Eigelb	1 Msp.	Gewürnelken, gemahlen
250 g	Staubzucker	2 Msp.	Zimt
1 Pkg.	Vanillezucker		Butter, für die Form
1	Zitrone, fein geriebene Schale		Oblaten
1 Prise	Salz	200 g	Ribiselmarmelade, zum Bestreichen
4 cl	Rum		

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eier, Eigelb, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Rum gut vermischen.
2. Haselnüsse, Biskuitbrösel, Mehl, Nelken und Zimt vermengen und in die QimiQ Mischung rühren.
3. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
4. 2/3 des Teiges in eine befettete Tortenform geben, mit Oblaten auslegen und die Ribiselmarmelade darauf verteilen. Restlichen Teig in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter auf die Marmelade dressieren.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Back- und tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit Staubzucker bestäuben.



 wie bei Oma

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

www.QimiQ.com

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef