

GRATIS
REZEPTHEFT



BACKEN

Duftende Weihnachten

REZEPTE FÜR KUSCHELIGE STUNDEN



HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH





*„Lass uns mit etwas
Schönem beginnen, du
kannst hier gleich was
Tolles gewinnen!“*

Liebe Haas-Kundin, lieber Haas-Kunde,

Frei nach dem Motto „Mit den Zutaten von Haas, macht das Weihnachtsbacken noch mehr Spaß!“ freuen wir uns Sie mit einem kleinen Auszug aus unseren Haas Rezepten inspirieren zu dürfen. Diese verbinden auch dieses Jahr wieder altbewährte Traditionen mit neuem Pfiff.

Für noch mehr Ideen und Vorschläge besuchen Sie ganz einfach unsere neugestaltete Rezeptrubrik auf www.weltvonhaas.at

Kennen Sie bereits Edi unseren Hasen?

Edi ist unser fleißiges Heinzelmännchen in der Küche und steht mit allerlei Rat und Tat zur Seite. Besuchen Sie ihn auf unserer neu gestalteten Website und gewinnen Sie tolle Preise!

Wir wünschen Ihnen ein besinnliche Weihnachtszeit und gutes Gelingen.

Edi und Ihr Ed. Haas-Team

ZUM GEWINNSPIEL



Ed. Haas Austria GmbH
Eduard-Haas-Straße 25, 4050 Traun



Honigsterne

ZUTATEN

650 g Mehl
1 ½ Pkg. Haas Backpulver
Je 1 TL Zimt und Nelkenpulver
1 Pkg. Haas Zitronenzucker
300 g Staubzucker
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
100 g geriebene Mandeln
300 ml Honig
3 Eier
1 Ei zum Bestreichen

Zum Dekorieren

abgezogene Mandeln
Haas Zitronenglasur
Haas Punschglasur
Haas Vanilleglasur
Haas Streusel

ZUBEREITUNG

Mehl mit Haas Backpulver und Gewürzen auf das Brett sieben, Haas Zitronenzucker, Staubzucker, Haas Vanillinzucker und Mandeln daruntertermischen. Honig erwärmen, mit 3 Eiern versprudeln und mit der Mischung auf dem Brett rasch zu einem Teig verkneten. Kurz rasten lassen.

Im Anschluss die Masse ca. 1 cm dick ausrollen und davon Sterne ausstechen. Mit dem versprudelten Ei bestreichen und mit abgezogenen Mandeln belegen. Sterne, die glasiert werden sollen, nicht bestreichen!

Auf einem befettetem, bemehltem Backblech bei 180° backen. Anschließend die Sterne ausgekühlt mit der Haas Zitronen-, Punsch- oder Vanilleglasur überziehen und nach Wunsch mit bunten Streusel dekorieren.





Butterbrote

ZUTATEN

210 g Mehl
2 TL Haas Backpulver
110 g Staubzucker
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
50 g geriebene Nüsse
120 g Butter oder Margarine
1 Eidotter
60 g Schokolade

Zum Dekorieren:
Haas Karamellglasur

ZUBEREITUNG

Mehl mit Backpulver versieben, mit Staubzucker, Haas Vanillinzucker und den geriebenen Nüssen vermengen und die Butter damit zerbröseln. Dotter und geriebene Schokolade dazugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen zu einer Rolle von etwa 4 cm Durchmesser formen und oben etwas abflachen. Im Kühlschrank eine halbe Stunde rasten lassen.

Von der Teigrolle ca. 3 mm breite Scheiben schneiden und auf einem fetteten Blech im vorgeheizten Backrohr bei 200° 10-15 Min. backen.

Für die Glasur die Haas Karamellglasur nach Anleitung zubereiten und die Butterbrote damit glasieren.





Sandzipferl

ZUTATEN

150 g Butter
50 g Staubzucker
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
6 Eidotter
2 ganze Eier
250 g Mehl
1 TL Haas Backpulver

Zum Füllen:
ca. 50 g Marmelade

Zum Dekorieren:
Haas Zitronenglasur
Haas Punschglasur
Haas Vanilleglasur
Haas Karamellglasur
Haas Fettglasur Kakao
Haas Streusel
Haas Glitzerstaub

ZUBEREITUNG

Butter mit Zucker und Haas Vanillinzucker schaumig rühren. Nach und nach die Dotter, dann die ganzen Eier einrühren. Das mit Haas Backpulver versiebte Mehl daruntermischen. Auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech mit dem Spritzbeutel längliche Zipferl/Stangerl spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 10 Minuten hell backen. Auskühlen lassen.

Je 2 Zipferl mit Marmelade zusammensetzen und die Enden in die gewünschte Glasur tauchen. Die feuchte Glasur kann noch mit verschiedenen Streuseln dekoriert werden. Der getrocknete Überzug kann zusätzlich auch noch mit Haas Glitzerstaub besprüht werden.





Schoko-Nuss-Pralinenkugeln

ZUTATEN

100 g Staubzucker
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
100 g geriebene Nüsse
100 g geriebene Schokolade
1 Eidotter
Rum nach Bedarf

Zum Dekorieren:

Haas Fettglasur Kakao
Haas Streusel
Haas Motivfolie
Haas Glitzerstaub
Nüsse

ZUBEREITUNG

Den Staubzucker mit Haas Vanillinzucker, Nüssen, der Schokolade und den Eidotter vermischen. Unter Rühren so viel Rum beimengen, bis eine feste Masse entstanden ist. Aus dieser Masse Kugeln formen und ein paar Stunden trocknen lassen.

Die angetrockneten Kugeln in die geschmolzene Haas Fettglasur Kakao tunken und nach Geschmack dekorieren.

Tipp für besonders festliche Pralinenkugeln:

Haas Motivfolie zuschneiden. Diese auf die noch feuchte Fettglasur legen und leicht andrücken. Folie erst nach dem Erkalten abziehen. Zum Schluss noch mit Haas Glitzerstaub besprühen.





Silvester-Punschtorte

ZUTATEN

7 Eidotter
170 g Feinkristallzucker
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
7 Eiklar
170 g Mehl
3 EL Öl

Für die Fülle:

50 g Marillenmarmelade
3 EL Rum
¼ l Wasser
50 g gehackte Aranzini
40 g Feinkristallzucker

150 g Marillenmarmelade
2 Becher Haas Punschglasur

Nach Belieben:

60 g geriebene Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Eidotter mit 50 g Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Das Eiklar mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen und beide Massen vermengen. Anschließend das Mehl und zum Schluss das Öl einrühren. Die Masse auf zwei Tortenreifen verteilen, im vorgeheizten Rohr bei 180-190° ca. 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Die Biskuittorten aus den Reifen schneiden. Eine Torte in der Mitte durchschneiden, mit der Schnittfläche nach oben auflegen, mit Marillenmarmelade dünn bestreichen und eine Hälfte mit einem Tortenreifen umgeben. Die zweite Torte in ca. 2 cm große Würfel schneiden, diese in eine Schüssel geben, mit 50 g Marillenmarmelade mischen und in Rum tränken.

Wasser, Aranzini und Zucker aufkochen und vorsichtig mit den Biskuitwürfeln mischen. Die Fülle in den Tortenreifen geben, am Rand etwas hineindrücken, den zweiten Biskuitboden mit der Marmelade nach unten auflegen, mit einem Brett beschwert ca. 1- 2 Stunden kühl stellen. Die Torte aus dem Reifen nehmen, umdrehen, mit Marillenmarmelade bestreichen, mit 2 Becher Haas Punschglasur glasieren und trocknen lassen. Nach Belieben auf der Seite mit geriebenen Haselnüssen Bestreuen und Dekorieren.

*„Mit Vanillin-
zucker von
Haas werden
die Kipferl
immer was!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at