

GRATIS
REZEPTHEFT



Vollaromatische Marmeladen

FÜR DIE SCHNELLE KÜCHE



INKL.
SELBST-
KLEBENDER
ETIKETTEN



Ob Marmelade, Saft oder Kompott - Mit Haas gelingt's immer!

Früchte stehen bei gesundheitsbewussten Verbrauchern auf dem täglichen Speiseplan. Sie liefern wichtige Vitamine und schmecken einfach gut. Ob Beeren, Obst oder Zitrusfrüchte – sie eignen sich für eine Fülle unterschiedlicher Genussvarianten. Ob frische Marmeladen, leckere Säfte, g'smackige Kompotte oder doch sauer Eingelegtes – Einkochen bietet viele Möglichkeiten sich individuell und noch wichtiger, nach eigenem Geschmack auszutoben.

Gemeinsam mit den praktischen Küchenhelfern von WMF, den richtigen Zutaten, einer Prise Kreativität und etwas Zeit, lassen sich allerhand schmackhafte Dinge zubereiten.

Und sollte es doch einmal schnell gehen müssen, weil sich spontan Besuch zum Frühstück angekündigt hat, haben wir die perfekte Lösung für Sie gefunden:

Probieren Sie die neue **Haas Ruck-Zuck-Marmelade** - Die Basis für selbst gemachte Fruchtaufstriche im Handumdrehen und ohne Aufkochen! Einfach Früchte putzen, mit Zucker und Haas Ruck-Zuck-Marmelade in einem hohen Gefäß pürieren, kurz kaltstellen und genießen. Sie werden überrascht sein, wie viel Aroma erhalten bleibt, da das Fruchtpüree nicht aufgekocht werden muss. Der Fruchtaufstrich sollte kühl gelagert werden und am besten innerhalb von 2 Wochen aufgebraucht werden, also ideal für kleine Mengen, Fruchtreste oder Singlehaushalte.

Weichsel-Marmelade

ZUTATEN:

250 g entsteinte Weichseln, 150 g Kristallzucker, 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade

ZUBEREITUNG:

Weichseln waschen, entstielen entkernen und zerteilen. Früchte gemeinsam mit 150 g Kristallzucker, 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade und einer Prise Vanille in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer ungefähr 1 Minute gut pürieren. Die Masse in ein sauberes, mit heißem Wasser ausgespültes Glas geben und im Kühlschrank kalt stellen.

TIPP: Für einen besonderen Geschmack etwas Vanillemark oder Vanillezucker befügen.



Orangen-Zimt Aufstrich

ZUTATEN:

250 g gepressten und gesiebten Orangensaft (entspricht 0,5 - 0,75 kg Orangen), 150 g Kristallzucker, 1,5 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade, eine Prise Zimt, etwas geriebene Schale einer Bio-Orange

ZUBEREITUNG:

Die Bio Orange waschen und etwas Schale abreiben. Die Orangen waschen, auspressen und den Fruchtsaft vom Fruchtfleisch trennen. Den Saft gemeinsam mit 150 g Kristallzucker, 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade, einer Prise Zimt und etwas geriebener Orangenschale in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer ungefähr eine Minute gut pürieren. Die Masse in ein sauberes, mit heißem Wasser ausgespültes Glas geben und im Kühlschrank kalt stellen.

Marmelade innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.





Ribisel-Marmelade

ZUTATEN:

250 g Ribisel, 150 g Kristallzucker, 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade

ZUBEREITUNG:

Ribisel waschen und von den Strauben lösen. Früchte gemeinsam mit 150 g Kristallzucker und eine Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer ungefähr eine Minute gut pürieren.

Die Masse in ein sauberes, mit heißem Wasser ausgespültes Glas geben und im Kühlschrank kalt stellen. Marmelade innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.

Marillen-Marmelade

ZUTATEN:

250 g weiche entsteinte Marillen, 150 g Kristallzucker, 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade

ZUBEREITUNG:

Marillen waschen, entsteinen und zerteilen. Früchte gemeinsam mit 150 g Kristallzucker und 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer ungefähr 1 Minute gut pürieren.

Die Masse in ein sauberes, mit heißem Wasser ausgespültes Glas geben und im Kühlschrank kalt stellen. Marmelade innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.



Brombeer-Heidelbeer-Marmelade

ZUTATEN:

125 g Brombeermark, 125 g Heidelbeermark, 150 g Kristallzucker, 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade

ZUBEREITUNG:

Für das Brombeermark Brombeeren waschen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Bei dem Heidelbeermark gleich vorgehen. Brombeermark und Heidelbeermark im Anschluss gemeinsam mit 150 g Kristallzucker und 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer ungefähr eine halbe Minute gut pürieren. Die Masse in ein sauberes, mit heißem Wasser ausgespültes Glas geben und im Kühlschrank kalt stellen. Marmelade innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.

TIPP: Für einen besonderen Geschmack etwas Vanillemark oder Vanillezucker befügen.



Himbeer-Marmelade ohne Kerne

ZUTATEN:

250 g Himbeermark (ca. 350 g Himbeeren), 1,5 Packungen Haas Ruck-Zuck-Marmelade, 150 g Kristallzucker

ZUBEREITUNG:

Für das Himbeermark die Himbeeren waschen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Das Himbeermark mit 150 g Kristallzucker und 1,5 Packungen Haas Ruck-Zuck-Marmelade in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer ungefähr eine halbe Minute gut mixen.

Die Masse in ein sauberes und mit heißem Wasser ausgespültes Glas geben, im Kühlschrank kalt stellen.

Die Marmelade innerhalb von ca. 2 Wochen aufbrauchen.



Zwetschken-Marmelade

ZUTATEN:

250 g weiche entsteinte Zwetschken, 150 g Kristallzucker, 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade

ZUBEREITUNG:

Zwetschken waschen, entsteinen und zerteilen. Früchte gemeinsam mit 150 g Kristallzucker und eine Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer ungefähr eine Minute gut pürieren.

Die Masse in ein sauberes, mit heißem Wasser ausgespültes Glas geben und im Kühlschrank kalt stellen. Marmelade innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.

TIPP: Eine Prise Zimt sorgt für einen winterlichen Geschmack.



WMF-Produkttipps



WMF APFELTEILER: Alle Teile des Apfels in gleichmäßige und dekorative Stücke zu teilen gelingt dank dem WMF Apfelterer spielend leicht und blitzschnell. Das Kerngehäuse wird gleichzeitig mit entfernt.



WMF MARMELADENTRICHTER: Die große Hilfe beim Einkochen und Abfüllen Ihrer Marmelade, damit beim Einfüllen nichts daneben läuft! Der Ausguss ist auf alle handelsüblichen Glasgrößen abgestimmt. Praktische Küchenhelfer sind aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Die vielfältige Küchenhelfer-Kollektion Gourmet von WMF bietet daher die perfekte Ergänzung Ihrer Kochutensilien. Für jede Küchenarbeit der richtige Küchenhelfer zur Hand.



WMF PASSIERMÜHLE: Die WMF Passiermühle eignet sich ideal für Marmelade, Babynahrung, feine Saucen, Suppen, Gelees oder Kartoffelpüree.



WMF SPARSCHÄLER: Der handliche WMF Sparschäler schält Obst und Gemüse schnell und sauber. Dabei trennt er, von Ihrem Wunschobst bzw. Gemüse extradünne Schichten ab – so bleiben möglichst viele der Vitamine, die direkt unter der Schale sitzen, erhalten. Die Klängen des vielfach einsetzbaren Küchenhelfers sind aus rostfreiem und langlebigem Cromargan® gefertigt und lassen sich im Handumdrehen reinigen.



WMF VIERKANTREIBE: Mit der scharfen Vierkantreibe von WMF hobeln, raspeln und reiben Sie Ihr Obst und Gemüse schnell und ohne großen Kraftaufwand. Die Vierkantreibe ist mit ihren vier verschiedenen Reibeflächen universell einsetzbar und besteht aus rostfreiem Cromargan®. Die Verarbeitung ist robust und die Klängen bleiben auch bei häufigem Gebrauch lange superscharf.

Erdbeer-Marmelade

ZUTATEN:

250 g Erdbeeren, 150 g Kristallzucker, 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade

ZUBEREITUNG:

Erdbeeren waschen, entstielen und zerteilen. Früchte gemeinsam mit 150 g Kristallzucker und eine Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer ungefähr eine Minute gut pürieren.

Die Masse in ein sauberes, mit heißem Wasser ausgespültes Glas geben und im Kühlschrank kalt stellen. Marmelade innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.

TIPP: Für einen besonderen Geschmack 25 g der Erdbeeren gegen 25 g Gramm Sekt abtauschen.



Ed. Haas und WMF verlosen exklusive Einkochpakete!

Teilnahme per beiliegender Gewinnspielkarte oder online unter:
www.edhaas.at/einkochpaket-gewinnen



in Kooperation mit



Ausfüllen & Gewinnen!

Fülle das untenstehende Formular vollständig aus
und gewinne exklusive Einkochpakete von
WMF und Ed. Haas!

Vor- / Nachname:

Straße / Nr.:

PLZ / Ort:

E-mail / Tel.:

- Ich bin bis auf Widerruf (zu richten an Ed. Haas Austria GmbH, Marketing, Eduard-Haas-Straße 25, A-4050 Traun, marketing@edhaas.at) mit der elektronischen Erfassung meiner Daten für den Zweck des Gewinnspiels und etwaiger Zusage von Informationsmaterial (z.B. postalisch, elektronisch) der Ed. Haas Austria GmbH einverstanden. Die Daten werden vertraulich behandelt und nicht weitergegeben. Hinsichtlich der Daten habe ich ein Recht auf Auskunft, Berichtigung, Einschränkung, Löschung und Beschwerde.
- Ich möchte ab sofort den Haas-Newsletter bis auf Widerruf beziehen.
- Ich möchte ab sofort den WMF-Newsletter bis auf Widerruf (zu richten an: WMF in Österreich GmbH, Etrichgasse 13, 6020 Innsbruck) beziehen.

Teilnahmebedingungen: Einsendeschluss ist der 30.06.2019. Teilnahmeberechtigt: Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr mit ständigem Wohnsitz in Österreich. Mitarbeiter der Ed. Haas Austria GmbH oder der Kooperationspartner, sowie Gewinnspielplattformen und -vereine sind nicht teilnahmeberechtigt. Es nehmen nur vollständig ausgefüllte Teilnahmekarten an der Verlosung teil. Die Gewinner werden unter Ausschluss des Rechtsweges aus allen Einsendungen ermittelt und verständigt. Die Preise können nicht in bar abgelöst werden. Sie werden den Gewinnern per Post zugesendet.

Datum / Unterschrift:



Bitte
ausreichend
frankieren!

An:

Ed. Haas Austria GmbH Marketing
Kennwort: Gewinnspiel Ed. Haas & WMF
Eduard-Haas-Str. 25
A-4050 Traun