

**GRATIS  
REZEPTHEFT**



**DESSERT**

# *Dessert- Variationen*

**MIT PUDDING**





Nicht nur Kinderherzen schlagen beim cremigen Original Pudding von Haas höher! Ob klassisch gestürzt oder neu in Form gebracht, von der geschmackvollen Füllung für Torten oder pffiffigen Desserts im Glas - Pudding ist die ideale Basis für eine Vielzahl von kreativen Back- und Dessertideen. Haas bietet neben den heißgeliebten Klassikern Vanille und Schokolade auch noch viele weitere Sorten wie das sommerliche Kokos oder die fruchtige Erdbeere, welche zum Experimentieren einladen. Lassen Sie sich am besten einfach von unserem Rezeptheft inspirieren.

Kennen Sie schon unsere neue Limited Edition Panna Cotta? Der Klassiker aus der italienischen Dessertküche zeigt sich bei uns jetzt neu als leichte Puddingvariante. Ganz ohne Schlagobers und Gelatine ist das beliebte Dessert im Handumdrehen zubereitet.

## Panna Cotta mit Erdbeerragout

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

1 Pkg. Haas Panna Cotta Pudding  
 ½ l Milch  
 400 g Erdbeeren  
 90 g Zucker

Den Haas Panna Cotta Pudding laut Packungsanweisung mit ½ l Milch und 40 g Zucker zubereiten und in vier kalt ausgespülte Förmchen einfüllen, anschließend kalt stellen. In der Zwischenzeit 200 g Erdbeeren gemeinsam mit 50 g Zucker passieren. Die übrigen Erdbeeren in Stücke schneiden und unter das Erdbeerpüree mengen. Etwas Erdbeerragout auf einem Teller als Spiegel geben und den erkalten Panna Cotta Pudding darauf stürzen.

## Waldbeer-Joghurt Creme

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

1 Packung Haas Waldbeerpudding  
 3/8 l Milch  
 50 g Zucker  
 100 g Waldbeeren frisch oder tiefgekühlt (aufgetaut und abgetropft)  
 250 g Joghurt

Haas Waldbeerpudding nach Anleitung mit 3/8 l Milch und 50 g Zucker zubereiten. Den gekochten Pudding in eine Schüssel umfüllen und eng bedeckt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

In der Zwischenzeit 100 g Waldbeeren passieren.

Den erkalten Pudding mit dem Mixer glatrühren und mit Joghurt auf höchster Stufe schaumig rühren. Die passierten Waldbeeren unter die Creme rühren.

Die fertige Creme in Gläser aufteilen und mit frischen Waldbeeren dekorieren.





## Heiße Liebe Strudeltörtchen

### ZUTATEN

1 Pkg. Haas Heiße Liebe Pudding  
 3/8 l Milch  
 50 g Zucker  
 250 ml Schlagobers  
 1 Pkg. Haas Vanillinzucker  
 1 Pkg. Haas Instant Gelatine  
 ca. 4 Stk. Strudelteigblätter

Früchte zum Dekorieren

### ZUBEREITUNG

1 Packung Haas Heiße Liebe Pudding mit 3/8 l Milch und 50 g Zucker nach Anleitung zubereiten. Den gekochten Pudding in eine Schüssel umfüllen und eng bedeckt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Vollkommen auskühlen lassen. Den Obers mit Vanillinzucker steif schlagen. Haas Instant Gelatine nach Packungsanleitung mit 1 EL Wasser glatt rühren, den gekochten Haas Heiße Liebe Pudding durchrühren und die aufgelöste Haas Instantgelatine hinzufügen. Im Anschluss daran den Obers vorsichtig darunterheben. Die Masse für 15-30 Minuten kalt stellen.

Aus den Strudelteigblättern ca. 8 x 8 cm große Stücke zurecht schneiden, einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 160° kurz goldblond backen. Die fertigen Teigblätter vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Jeweils vier ausgekühlte Strudelteigblätter mit Creme abwechselnd übereinanderschichten. Zum Abschluss noch mit Himbeeren garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

**TIPP:** Sollten sich in der Masse durch die Gelatine kleine Klümpchen gebildet haben, diese einfach über Wasserdampf rühren bis sie sich aufgelöst haben.



## Bananentraum mit Amarettini

### ZUTATEN

1 Pkg. Haas Bananenpudding  
 1/2 l Milch  
 60 g Zucker  
 250 g Schlagobers  
 1 Pkg. Haas Obersteif  
 125 g Joghurt  
 1 Pkg. Haas Zitronenzucker  
 1 Banane  
 1 Packung Amarettini

### ZUBEREITUNG

Den Haas Bananenpudding nach Anleitung mit 1/2 l Milch und 40 g Zucker zubereiten. Unter ständigem Rühren abkühlen lassen. 250 g Schlagobers mit 1 Packung Haas Obersteif aufschlagen. Die Hälfte des Schlagobers vorsichtig unter den erkalteten Bananenpudding heben. Joghurt mit 1 Packung Haas Zitronenzucker und 20 g Zucker glattrühren und die zweite Hälfte des Schlagobers vorsichtig unterheben.

Eine Banane in gleichmäßige Scheiben schneiden. Abwechselnd die Bananecreme, Amarettini, Joghurtcreme und frische Bananen in ein Glas schichten.

**TIPP:** Zum Abschluss kann das Dessert noch mit frischgehobelten Schokoladenspänen dekoriert werden.





## Ernstbrunner Apfelkuchen

### ZUTATEN

250 g Mehl  
 ½ Pkg. Haas Backpulver  
 120 g Butter  
 150 g Kristallzucker  
 1 Pkg. Haas Vanillinzucker  
 80 g Staubzucker  
 ½ Pkg. Haas Vanillepudding  
 260 ml Milch  
 1 kg Äpfel  
 50 g Rosinen  
 1 Prise Zimt  
 1 EL Rum  
 3 Eier

### ZUBEREITUNG

Das Mehl mit Backpulver versieben und mit der Butter verbröseln. 50 g Zucker, Vanillinzucker, 1 Ei und 1 EL Milch dazugeben und rasch zu einem Teig kneten, eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden, mit dem restlichen Kristallzucker, Zimt, Rum und Rosinen zugedeckt im Rohr fast weich dünsten. (Sollte sich zuviel Saft bilden, etwas davon entfernen.) Den Mürbteig ca. 3 mm dick ausrollen, auf ein befettetes Blech legen und einige Male mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200° ca. 10 Min. vorbacken, aus dem Rohr nehmen und die Apfelfülle aufstreichen. Vorsicht: Der Teig darf nicht braun werden.

Für die Creme das Vanille-Puddingpulver und ¼ l Milch nach Anleitung kochen, vom Feuer nehmen und die Eidotter einrühren. Vom Eiklar einen steifen Schnee schlagen, den Staubzucker gut einschlagen und in die heiße Creme rühren.

Die Creme auf der Apfelfülle verteilen und Kuchen bei gleicher Temperatur in ca. 20-25 Min. fertig backen.



## Erdbeer-Keks-Dessert

### ZUTATEN

1 Pkg. Haas Erdbeerpudding  
 ½ l Milch  
 50 g Zucker  
 1 Pkg. Butterkekse  
 80 g Butter  
 1/8 l Schlagobers  
 Frische Erdbeeren

### ZUBEREITUNG

Den Haas Erdbeerpudding laut Packungsanweisung zubereiten und unter ständigen Rühren abkühlen lassen. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Butter in einem Topf schmelzen, die Keksbrösel dazugeben und abkühlen lassen.

Den Schlagobers aufschlagen und die Hälfte davon unter den Erdbeerpudding rühren. Die Keksbrösel, den übrigen Schlagobers und die Puddingcreme abwechselnd in Gläser füllen und mit frischen Erdbeeren dekorieren.





---

# Schoko-Kokos-Schichtdessert

---

## ZUTATEN

1 Pkg. Haas  
Schokopudding UTZ  
1 l Milch  
80 g Zucker  
1 Pkg. Haas  
Kokospudding

## ZUBEREITUNG

Bereiten Sie zunächst den Haas Schokoladenpudding nach Anleitung mit ½ l Milch und 40 g Zucker zu.

Füllen Sie den gekochten Pudding in schräg gestellte Gläser.

Am besten dafür die Gläser gegen ein dickes Brett lehnen.

Nachdem der Schokoladenpudding erkaltet ist, bereiten Sie den Haas Kokospudding mit ½ l Milch und 40 g Zucker zu und füllen ihn vorsichtig zum Schokoladenpudding ein. Pudding erkalten lassen.

Vor dem Servieren mit gehobelten Schokoladenspänen und Kokosflocken dekorieren.

