

GRATIS
REZEPTHEFT



DESSERT

Originelle Nachspeisen

MIT PUDDING



HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH





Latte Macchiato Dessert

ZUTATEN

500 ml Milch
1 Pkg. Haas Pudding
Limited Edition Eiskaffee
50 g Zucker
100 ml Obers
200 ml Vanilleeis (angetaut)
4 EL Schokoraspel

ZUBEREITUNG

8 EL Esslöffel Milch mit dem Haas Eiskaffee-Puddingpulver in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch mit Zucker erhitzen, vom Herd nehmen, Haas Eiskaffee-Puddingpulver-Milch-Mix langsam unterrühren. Alles noch einmal aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen, in 4 große Dessertgläser oder Latte Macchiato-Gläser füllen und lauwarm abkühlen lassen.

Obers steif schlagen. Angetautes Vanilleeis zugeben, alles gut vermischen. Obers-Vanilleeis-Mix auf der Eiskaffee-Creme gleichmäßig verteilen, mit Schokoraseln bestreuen und sofort servieren.





Bratapfel mit Vanillekipferlcreme

ZUTATEN

500 ml Milch
1 Pkg. Haas Pudding
Limited Edition Vanillekipferl
100 g Zucker
4 Bio-Äpfel (á ca. 150 g)
4 EL weiche Butter
8 EL gehackte Mandeln
120 ml Apfelsaft
Staubzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

8 EL EL Milch mit dem Haas Vanillekipferlpuddingpulver in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch mit 50 g Zucker erhitzen, vom Herd nehmen, Haas Vanillekipferlpuddingpulver-Milch-Mix langsam unterrühren. Alles noch einmal aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen, auf vier Dessertschüssel verteilen abgedeckt lauwarm abkühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. 4 Bio-Äpfel (á ca. 150 g) waschen, Kernhaus bei jedem Apfel mit einem Apfelausstecher herauschneiden, dann die Äpfel quer jeweils in 4 dicke Scheiben schneiden.

Weiche Butter, restlichen Zucker und die gehackten Mandeln vermischen. Mandelmasse auf den Apfelscheiben gleichmäßig verteilen, Apfelscheiben wieder aufeinander zu einem „ganzen“ Apfel zusammensetzen. Mandel-Äpfel in eine ofenfeste Form geben, Apfelsaft angießen, alles auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten braten. Mandel-Bratäpfel aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Je 1 Apfel in jede Schüssel auf die Vanillekipferlcreme setzen, mit Staubzucker bestäuben und servieren.





Waldbeer-Joghurt-Eis am Stiel

ZUTATEN

500 ml Milch
1 Pkg. Haas Pudding Waldbeer
50 g Zucker
Je 50 g Brombeeren,
Heidelbeeren und Erdbeeren
(geputzt, gewaschen, getrocknet)
100 ml Sahne-Joghurt
2 EL Agavendicksaft

ZUBEREITUNG

8 Esslöffel Milch mit dem Haas Waldbeerpuddingpulver in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch mit Zucker erhitzen, vom Herd nehmen, Haas Waldbeerpuddingpulver-Milch-Mix langsam unterrühren. Alles noch einmal aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und abgedeckt etwas abkühlen lassen.

Beeren mit Agavendicksaft und Joghurt pürieren. Beeren-Mix zum Waldbeerpudding geben, alles gut vermischen, in die kalt ausgespülten Förmchen füllen. Alles in 3-4 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.





Tiramisu-Trifle mit Karamellcreme

ZUTATEN

500 ml Milch
1 Pkg. Haas Pudding Karamell
50 g Zucker
4 EL Mascarpone
2 EL Eierlikör
2 EL Amaretto
4 EL kalter Espresso
80 g Amarettini
Kakaopulver und Staubzucker

ZUBEREITUNG

8 EL Esslöffel Milch mit dem Haas Karamellpuddingpulver in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch mit Zucker erhitzen, vom Herd nehmen, Haas Karamellpuddingpulver-Milch-Mix langsam unterrühren. Alles noch einmal aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und abgedeckt lauwarm abkühlen lassen. Mascarpone zugeben und gründlich untermischen.

Eierlikör mit Amaretto und kaltem Espresso verrühren. Amarettini grob zerkleinern. Amarettini mit dem Eierlikör-Espresso-Mix verrühren, die Hälfte gleichmäßig auf 4 Dessertgläser verteilen. Die Hälfte der Karamellpudding-Mascarponecreme darauf geben, restlichen Amarettini-Mix darauf verteilen, mit der restlichen Karamellcreme abschließen.

Alles für 3-4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Tiramisu-Trifle zum Servieren mit Kakaopulver und Staubzucker bestäuben.





Prosecco-Erdbeer-Jelly

ZUTATEN

- 2 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Erdbeeren
- 200 ml Prosecco
- 4 EL Staubzucker
- 500 ml Milch
- 1 Pkg. Haas Pudding Vanille
- 50 g Zucker
- 200 ml Obers
- 4 TL fein gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren putzen, waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Beeren mit Prosecco und 2 EL gesiebttem Staubzucker in eine Schüssel geben. Etwas Wasser in einem kleinen Topf aufkochen lassen, Gelatine gut ausdrücken, in einen großen Schöpflöffel geben, vorsichtig in das Wasser tauchen, bis die Gelatine schmilzt. Aufgelöste Gelatine unter die Beeren-Prosecco-Mischung rühren. Alles auf 4 Dessertgläser verteilen und im Kühlschrank in 2-3 Std. fest werden lassen.

8 EL Milch mit dem Haas Vanillepuddingpulver in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch mit Zucker erhitzen, vom Herd nehmen, Haas Vanillepuddingpulver-Milch-Mix langsam unterrühren. Alles noch einmal aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und abgedeckt lauwarm abkühlen lassen. Dessertgläser mit Prosecco-Jelly aus dem Kühlschrank nehmen, Vanillepuddingcreme gleichmäßig darauf verteilen, alles noch einmal für 2 Stunden kalt stellen. Obers mit dem restlichen Staubzucker steif schlagen. Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, Schlagobers gleichmäßig darauf verteilen, alles mit gehackten Pistazien bestreuen und gleich servieren.





Biskuittorte mit Baisercreme

ZUTATEN

500 ml Milch
1 Pkg. Haas Pudding Schoko
50 g Zucker
30 g Baiser (Fertigprodukt)
Je 3 EL gehackte
Mandeln und Haselnüsse
100 ml Obers
2 EL Staubzucker
2 EL Schokoraseln
300 g Biskuitboden
(Fertigprodukt)
6 EL frisch gepresster
Orangensaft
200 g Schokoglasur
Staubzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

8 EL Milch mit dem Haas Schokopuddingpulver in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch mit Zucker erhitzen, vom Herd nehmen, Haas Schokopuddingpulver-Milch-Mix langsam unterrühren. Alles noch einmal aufkochen und 1-2 Min. köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und abgedeckt lauwarm abkühlen lassen. Baiser zerbröseln. Mandeln und Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Obers mit Staubzucker steif schlagen. Baiser, Mandeln, Haselnüsse, Schlagobers und Schokoraseln unter den Schokopudding mischen.

Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen (so klappt es mit dem Stürzen der Torte später leichter). Vom Biskuit einen Teigkreis (ca. 8 cm Ø) ausstechen, restlichen Biskuit in Dreiecke schneiden. Teigkreis auf den Schüsselboden legen, Schüsselrand rundherum mit den Dreiecken „auskleiden“ (dafür benötigt man etwa $\frac{3}{4}$ der Teigecken, den Rest für den Boden). Teigdreiecke mit Orangensaft beträufeln und leicht festdrücken. Schoko-Baisercreme einfüllen und glatt streichen, restlichen Biskuit als Boden auflegen. Alles abgedeckt für 3-4 Std. kalt stellen. Schokoglasur nach Packungsanweisung erhitzen. Torte vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen, Klarsichtfolie abziehen. Kuchen mit Glasur beträufeln, alles noch einmal für 30 Min. kalt stellen. Anschließend mit Staubzucker bestreut servieren.

*„Willst du deinen
Gästen imponieren,
kannst du mit
Haas Pudding
brillieren!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at