

**GRATIS  
REZEPTHEFT**



**FRUCHTIGE**

# *Marmeladen*

**EINFACH SELBSTGEMACHT**

**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'schmackige Kompotte oder doch sauer Eingelegtes – Einkochen bietet viele Möglichkeiten sich individuell und noch wichtiger, nach eigenem Geschmack auszutoben. Mit den richtigen Zutaten, frischem Obst und Gemüse und einer Prise Kreativität lassen sich allerhand schmackhafte Dinge zubereiten. Kennen Sie eigentlich alle praktischen Helfer zum Einkochen aus dem Hause Haas und WMF?



## HAAS HASSA

Hassa - die Einsiedehilfe von Haas - hilft verlässlich bei der Konservierung von rohem oder gekochtem Gemüse, Marmeladen und Fruchtsäften aller Art und schützt vor Gärung und Schimmel der konservierten Nahrungsmittel. 1 Packung Hassa reicht für 5 kg Marmelade, 5 l Fruchtsaft oder 2 l Einmachessig. Achtung! Hassa wird vorab in etwas heißem Wasser aufgelöst und in das noch heiße Einkochgut hinzugegeben und nicht mehr mitgekocht.



## HAAS ZITRONENSÄURE

Unsere Haas Zitronensäure ist ideal zum Abschmecken von Obstsalaten, Fruchtsäften, Gelees und Marmeladen. Sie vertieft nicht nur das Aroma von Obst und Gemüse sondern erhält auch die Farben, für ein optisch und geschmacklich optimales Ergebnis.



## HAAS QUITTIN

Haas Quittin 1:1, Quittin 2:1 und Quittin 3:1 sind Gelierhilfen und werden zur Herstellung von Marmeladen, Gelees und Fruchtaufstrichen verwendet! Aufgrund des hohen Anteils an natürlichem Pektin besitzen die Produkte eine starke Gelierkraft, die die Einkochzeit bei Marmeladen verkürzt. Als rein pflanzliches Geliermittel ist es auch für Vegetarier ideal geeignet und kommt darüberhinaus ohne gehärtete Fette aus.

Die Anwendung ist denkbar einfach. Haas Quittin kann mit herkömmlichem Haushaltszucker zum Einkochen verwendet werden. Ein Päckchen ist immer ausreichend für 1 kg Obst und 1 kg, 500 g oder 350 g Zucker, je nach Art des eingesetzten Quittins. Achtung! Das Obst immer zuerst mit dem entsprechenden Quittin vermischen, aufkochen lassen und erst dann die gewünschte Menge an Zucker hinzufügen.



WMF bietet eine Vielzahl von Produkten, die sich hervorragend zum Zubereiten, Einmachen, stilvollen Servieren und Genießen von Früchten eignen. Wie zum Beispiel: Der WMF Entsafter für Power Drinks, der Gemüsetopf und Trichter für die Zubereitung von Marmeladen, der Küchenhelfer zum Entkernen und Entsteinen, Krüge und Gläser für Säfte und vieles mehr. Da heißt es nur noch „ran an die süßen Früchtchen“ und eine gelungene Einkochzeit.

# Rhabarber-Himbeer-Marillenmarmelade



## ZUTATEN:

350 g Rhabarber, 400 g Himbeeren, 250 g Marillen, ½ kg Zucker, 1 Pkg. Haas Quittin 2:1

## ZUBEREITUNG:

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Himbeeren mit einer Passiermühle zerkleinern. Marillen, waschen, entkernen und schneiden. Nun Obst wiegen und alle drei Sorten in einen geeigneten Topf geben mit dem Haas Quittin 2:1 gut vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Erst jetzt den Zucker begeben, nochmals sprudelnd aufkochen und weitere 3-5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Gelierprobe machen. Hierzu mit einem Löffel eine kleine Menge Marmelade auf den Teller geben und abkühlen lassen. Geliert sie, ist sie fertig. Ansonsten noch 1-2 Minuten weiterkochen. Marmelade heiß in die Gläser füllen, sofort verschließen und ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.

## INSPIRIERT VON:

Barbara E., Langenstein

# Löwenzahnmarmelade

## ZUTATEN:

250 Stück Löwenzahnblüten, 1 EL Haas Zitronensäure, 1 kg Zucker, 1 Pkg. Haas Quittin 1:1, 1 l Wasser

## ZUBEREITUNG:

Die Blüten abzupfen (nur die gelben Blütenblätter verwenden), vorsichtig waschen und trocken tupfen. Blüten in 1 l Wasser mit 1 EL Haas Zitronensäure aufkochen, auskühlen lassen und über Nacht kühl stellen. Am Folgetag abseihen. Den Saft mit Quittin 1:1 gut vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Erst jetzt den Zucker begeben, nochmals sprudelnd aufkochen und weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Gelierprobe machen. Marmelade noch heiß in die Gläser füllen, sofort verschließen und ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.



## INSPIRIERT VON:

Rosemarie P., Probstdorf

## WMF Produkttipp



**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 Klingen des vielfach einsetzbaren Küchenhelfers sind aus rostfreiem und langlebigem Cromargan® gefertigt und lassen sich im Handumdrehen reinigen.

## Apfel-Kürbismarmelade



### ZUTATEN:

500 g Äpfel, 500 g Muskatkürbis, 1 EL Haas Zitronensäure, 1 kg Zucker, 1 Pkg. Haas Quittin 1:1, ¼ l Wasser

### ZUBEREITUNG:

Äpfel und Kürbis waschen, schälen, entkernen und würfelig schneiden. Nun das Obst wiegen. Äpfel und Kürbis mit ¼ l Wasser weichdünsten und pürieren. Im Anschluss mit 1 Packung Quittin 1:1 vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Erst jetzt den Zucker begeben, nochmals sprudelnd aufkochen und weitere 3-5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Gelierprobe machen. Marmelade noch heiß in die Gläser füllen, sofort verschließen und ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.

INSPIRIERT VON:  
Barbara W., Hartberg

## Dirndlgelee



### ZUTATEN:

1 kg Dirndl, 1 EL Haas Zitronensäure, 1 kg Zucker, 1 Pkg. Haas Quittin 1:1

### ZUBEREITUNG:

Dirndl (Kornelkirschen) waschen und in einem großen Topf zum Kochen bringen, bis sie weich sind. Anschließend mithilfe einer Passiermühle passieren und abkühlen lassen. Masse nun wiegen. Passierte Dirndl mit dem Haas Quittin 1:1 gut vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Erst jetzt den Zucker begeben, nochmals sprudelnd aufkochen lassen und weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Gelierprobe machen. Marmelade heiß in die Gläser füllen, sofort verschließen und ungefähr 5 Minuten auf den Deckel stellen.

INSPIRIERT VON:  
Leopoldine T., Wolfpassing

## Brombeer-Weintraubenmarmelade

### ZUTATEN:

500 g Brombeeren, ½ kg Zucker, 500 g kernlose Trauben, 1 Pkg. Haas Quittin 2:1, 1 EL Haas Zitronensäure

### ZUBEREITUNG:

Brombeeren mit einem Stabmixer pürieren und passieren. Weintrauben waschen und entstielen. Nun Obst wiegen. Brombeeren und Weintrauben in einen geeigneten Topf geben mit dem Haas Quittin 2:1 gut vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Erst jetzt den Zucker begeben, nochmals sprudelnd aufkochen und weitere 3-5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Gelierprobe machen. Marmelade noch heiß in die Gläser füllen, sofort verschließen und für ungefähr 5 Minuten auf den Deckel stellen.



INSPIRIERT VON:  
Nadine R., Freistadt

## Mangomarmelade

### ZUTATEN:

800 g Mango, 200 ml Orangensaft, 1 TL geriebene Vanilleschote, 350 g Zucker, 1 Pkg. Haas Quittin 3:1

### ZUBEREITUNG:

Die Mangos schälen und schneiden. Nun wiegen und die Mangos mit Orangensaft und 1 TL geriebener Vanilleschote pürieren. Mit Quittin 3:1 vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Erst jetzt den Zucker begeben, nochmals sprudelnd aufkochen und weitere 3-5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Gelierprobe machen. Marmelade heiß in die Gläser füllen, sofort verschließen und ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.



INSPIRIERT VON:  
Irene T., Wien

## WMF Produkttipp



**WMF APFELTEILER:** Alle Teile des Apfels in gleichmäßige und dekorative Stücke zu teilen gelingt dank dem WMF Apfelteiler 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 haushaltsüblichen 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.

## Holunderbeerensaft



### ZUTATEN:

3 kg Holunderbeeren, 600 g Zucker, ½ Pkg. Haas Hassa, 1,5 l Wasser, 1 EL Zitronensäure

### ZUBEREITUNG:

Holunderbeeren von Stielen befreien und waschen. Anschließend in einen großen Kochtopf geben, mit Wasser vollständig bedecken (rund 1,5 Liter), einmal aufkochen und 15 Minuten weiterköcheln lassen. Die Beeren inklusive Flüssigkeit passieren. Den gewonnen Saft mit 600 g Zucker aufkochen lassen und 1 EL Zitronensäure vermischen und nochmals für 2-5 Minuten kochen. Währenddessen ½ Packung Haas Hassa Einsiedehilfe mit etwas Rum oder heißem Wasser auflösen. Nach dem Kochen das Hassa dem heißem Saft hinzufügen und in vorbereitete Flaschen füllen.

INSPIRIERT VON:  
Petra D., Rutzendorf

# Himbeer-Apfelmarmelade



## ZUTATEN:

300 g Himbeeren, 700 g Äpfel, 500 g Zucker,  
1 Pkg. Haas Quittin 2:1, 1 EL Haas Zitronensäure

## ZUBEREITUNG:

Himbeeren pürieren und passieren. Äpfel waschen, schälen, entkernen und würfelig schneiden. Nun das Obst wiegen. Das Obst gemeinsam mit dem Haas Quittin 2:1 gut vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Erst jetzt den Zucker begeben, nochmals sprudelnd aufkochen und weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Gelierprobe machen. Marmelade heiß in die Gläser füllen, sofort verschließen und ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.

## INSPIRIERT VON:

Elisabeth H., Adlwang

# Marillenmarmelade mit Rosen und Lavendelblüten



## ZUTATEN:

1 kg Marillen, 1 TL getrockneter Lavendel, 1 TL getrocknete Rosenblüten,  
500 g Zucker, 1 Pkg. Haas Quittin 2:1

**ZUBEREITUNG:** Marillen waschen, entkernen, schälen und dann erst wiegen. Früchte mit 1 Packung Quittin 2:1 vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Erst jetzt den Zucker begeben, nochmals sprudelnd aufkochen. Die getrockneten Lavendelblüten und Rosenblüten dazugeben, alles gut miteinander vermischen und weitere 3-5 Minuten unter ständigem Rühren kochen.

## INSPIRIERT VON:

Eva M., Marbach

# Erdbeer-Holunderblütenmarmelade



## ZUTATEN:

1 kg Erdbeeren, 1 EL Haas Zitronensäure, 2 große Trauben Holunderblüten,  
350 g Rohrzucker, 1 Pkg. Haas Quittin 3:1

## ZUBEREITUNG:

Holunderblüten vorsichtig waschen, trockentupfen und fein reiben. Erdbeeren waschen, klein schneiden, mit den Holunderblüten vermengen und zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Die Erdbeermasse mit 1 Packung Quittin 3:1 vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Erst jetzt den Zucker begeben, nochmals sprudelnd aufkochen und weitere 3-5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Gelierprobe machen. Marmelade heiß in die Gläser füllen, sofort verschließen und ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.

## INSPIRIERT VON:

Tamara H., St. Pölten

# Tipps für die perfekte Marmelade

## VORBEREITUNG DER FRÜCHTE:

Mengenangaben der Rezepte beziehen sich auf fertig vorbereitete Früchte – entkernt, entstielt, geschält oder ähnlichem. Je kleiner die Fruchtstücke sind, desto kürzer ist die Kochzeit.

## GELIERPROBE:

Um festzustellen ob Marmeladen schon lange genug gekocht haben, wird eine Gelierprobe gemacht. Hierzu mit einem Löffel eine kleine Menge Marmelade auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Geliert sie, ist sie fertig. Ansonsten noch weitere 1-2 Minuten weiterkochen lassen. Das Überschreiten des Gelierpunktes verändert nachteilig Farbe, Geschmack und Konsistenz der Marmelade.

## EINFÜLLEN IN GLÄSER:

Marmeladen und Gelees werden kochend heiß in Gläser gefüllt, um so eine zusätzliche Sterilisierung zu erreichen. Damit die Gläser dabei nicht springen, wärmt man sie zuvor mit heißem Wasser an und stellt sie auf ein nasses Tuch, das einen Teil der Wärme ableitet. Zum Befüllen am besten den WMF Marmeladetrichter verwenden, damit die Ränder des Glases sauber bleiben und der Verschluss luftdicht schließt.

## ZU FESTE MARMELADE:

Marmeladen, die zu fest geworden sind können mit etwas heißem Wasser wieder geschmeidig gerührt werden. Dasselbe gilt, wenn sich Zuckerkristalle gebildet haben.



**WMF** Produkttipp

**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 Klingen bleiben auch bei häufigem Gebrauch lange superscharf.

# Gewinnen Sie mit Ed. Haas und WMF exklusive Einkochpakete!

Teilnahme per beiliegender Gewinnspielkarte  
oder online unter:  
[www.edhaas.at/gewinnemitedhaas](http://www.edhaas.at/gewinnemitedhaas)



in Kooperation mit



## Ausfüllen & Gewinnen!

Wie wird festgestellt, ob Marmelade lange genug gekocht hat?

Gelierprobe

Gelierhilfe

Geliermittel

Bitte  
ausreichend  
frankieren!

Vor-/Nachname:

Straße / Nr.:

PLZ / Ort:

E-Mail / Tel.:

An:

Ed. Haas Austria GmbH

Marketing

Kennwort: Gewinnspiel Ed. Haas & WMF

Eduard-Haas-Str. 25

A-4050 Traun

Ich bin bis auf Widerruf (zu richten an Ed. Haas Austria GmbH, Marketing, Eduard-Haas-Straße 25, A-4050 Traun, [marketing@edhaas.at](mailto: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 Auskunfts-, Berichtigungs-, Lösungsrecht. Die Daten werden nach Ende des Gewinnspiels gelöscht.

Ich möchte ab sofort den Haas-Newsletter bis auf Widerruf beziehen.

Ich möchte ab sofort den WMF-Newsletter bis auf Widerruf beziehen.  
Der Widerruf ist zu richten an: WMF in Österreich GmbH, Etrichgasse 13, 6020 Innsbruck

Teilnahmebedingungen: Einsendeschluss ist der 30.06.2018. Teilnahmeberechtigt: Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr mit ständigem Wohnsitz in Österreich. Mitarbeiter der Ed. Haas Austria GmbH 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: