



BACKEN

# Knusprige Gaumenfreuden

MIT HAAS WAFFELBÖDEN



VIELSEITIG  
ANWENDBAR





*„Knusprig, zart und  
richtig fein,  
schmeckts wenn du gibst  
Haas Waffelböden rein!“*



*Mit Haas gelingt's immer!*



## Kokoskuppeln

Haas Waffelböden eignen sich perfekt für das Backen von Kokoskuppeln oder das Zubereiten von Schnitten, Eiswaffeln, u.v.m. Die Waffelböden sind knusprig und splintern wenig bei der Verarbeitung. Damit lassen sich im Handumdrehen kreative Süßspeisen zaubern, ohne dass ein Teig gerührt und gebacken werden muss. Besonders praktisch, wenn einmal wenig Zeit bleibt oder für Familien mit Kindern, der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

All jene die noch auf der Suche nach weiteren tollen Rezepten sind, werden auf unserer Website fündig: [www.weltvonhaas.at](http://www.weltvonhaas.at)

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen.

Edi und Ihr Ed. Haas-Team

Ed. Haas Austria GmbH  
Eduard-Haas-Straße 25, 4050 Traun  
[www.weltvonhaas.at](http://www.weltvonhaas.at)

### ZUTATEN

4 Stk. Eiklar (Größe M)  
200 g Zucker  
80 g gesiebter Staubzucker  
100 g Kokosette  
1 EL Honig  
40 g gesiebtes glattes Mehl  
1 Pkg. Haas Waffelblätter  
3 Stk. Eiklar (Größe M)  
200 g gesiebter Staubzucker

### ZUBEREITUNG

Eiklar mit Zucker, Staubzucker und Kokosette mit der Schneerute über Dampf (Wasserbad) aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kalt schlagen. Honig und Mehl dazugeben und gut einrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und im Abstand von 2-3 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Krapferln (3 cm Ø) spritzen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. (Bei Ober-/Unterhitze 180 °C bei Heißluft 160 °C) Backzeit: ca. 15 Minuten. Mit einem Ausstecher in der Größe der Kuppeln aus den Waffelblättern Scheiben ausstechen. Eiklar mit Staubzucker über Dampf (Wasserbad) mit der Schneerute aufschlagen. Vom Herd nehmen und mit dem Handmixer kalt schlagen. Butter mit Vanillin Zucker, Rum und Kakao schaumig rühren. Den Eischnee dazugeben und rasch unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und auf die Scheiben einen Ring aufspritzen. Mit den Kuppeln abdecken, leicht andrücken und ca. 1 Stunde kalt stellen. Die Zutaten der Reihe nach in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und so lange weiterrühren, bis diese dicklich ist. Die Kokoskuppeln bis zur Mitte darin tunken und auf ein Kuchengitter geben.



## Dattel-Nuss-Waffeln

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

15 getrocknete Datteln  
Backkakao  
Nussmus (Erdnuss, Mandel,  
Haselnuss, Cashew ...)  
fein gehackte Nüsse  
1 Pkg. Haas Waffelblätter  
ggf. Schokolade

Die Datteln würfeln und in Wasser einweichen, dass sie gerade so bedeckt sind. Dann über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag zu feinem Mus pürieren, im Zweifel noch etwas Wasser zugeben. Dann mit dem Nussmus und dem Kakao vermischen. Die Menge der beiden Zutaten hängt vom persönlichen Geschmack ab. Will man's nussiger oder schokoladiger?

Die zum gewählten Mus passenden Kerne bzw. Nüsse so fein bzw. grob hacken, wie man mag. Anschließend ohne Fett in der Pfanne anrösten und unter die Creme ziehen.  
Dann die Creme auf eine Waffelplatte streichen, die andere Waffelplatte darüber legen, andrücken und die „Riesenschnitte“ zu kleinen Quadraten oder Rechtecken schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren. Eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen, damit die Creme ihr Aroma entfalten kann.  
Nach Wunsch mit geschmolzener Schokolade beträufeln.

## Eis-Sandwich

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

1 Pkg. Haas Waffelblätter  
1 Pkg. Vanilleeis  
nach Wunsch:  
Streusel zur Dekoration,  
geschmolzene Schokolade

Waffelblätter mit Hilfe eines Ausstechers zu runden Formen ausstechen. Das Eis kurz antauen lassen. Das Eis auf die Hälfte der Waffelblätter-Kreise dick aufstreichen. Anschließend mit einem zweiten Waffelblatt bedecken und leicht andrücken. Nach Wunsch noch mit bunten Streusel oder geschmolzener Schokolade dekorieren und für ca. 5-10 Minuten in das Tiefkühlfach legen.



## Sirupwaffel Kekse

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

1 Pkg. Haas Waffelblätter  
75 g Rübensirup  
25 g Zucker, braun  
25 g Butter, oder Margarine

Waffelblätter mit Hilfe eines Ausstechers zu runden Formen ausstechen. Den Zuckerrübensirup in einem Topf langsam erhitzen, dann den Zucker darin unter gelegentlichem Rühren auflösen, nun die Butter darin schmelzen lassen, Topf vom Herd nehmen. Eine Waffel mit Sirup bestreichen und eine zweite darauf legen. Die Waffeln härten beim Abkühlen etwas aus. Wenn der Sirup zu fest wird, immer wieder kurz langsam erhitzen.



## Karamellnusskuchen

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

1 Vanilleschote  
200 g Schokolade  
100 ml Schlagsahne  
400 g Butter  
50 g Puderzucker  
8 Waffelböden  
80 g Schokolade für die Glasur  
Zur Deko: Nüsse nach Wahl

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und beiseitestellen. Schokolade klein hacken und in eine Metallschüssel geben. Schlagobers in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen, dann über die Schokolade gießen, Vanillemark zugeben und rühren, bis sich alles gut vermischt hat. Für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Butter und Zucker mit den Schneebesens eines Handrührgerätes hell-schaumig schlagen. Schokoladen-Schlagobers-Mischung zugießen und unterschlagen. Waffelblätter nacheinander mit der Schokoladen-Buttercreme bestreichen und aufeinander stapeln. Das letzte Waffelblatt nur auflegen und leicht andrücken. Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen und auf der Oberfläche des Waffelkuchens verstreichen. Für 1 Stunde im Kühlschrank aushärten lassen.



---

## Schokoschnitten

---

### ZUTATEN    ZUBEREITUNG

20 Löffel Milch	Milch gemeinsam mit dem Zucker zum kochen bringen. Sobald sie kocht, die in
250 g Zucker	Stücke geschnittene Margarine hinzufügen und vermengen, bis sie schmilzt.
200 g Margarine	Vom Herd nehmen und die gemischten Nüsse und Kekse hinzufügen.
100 g dunkle Schokolade	Umrühren und wenn die Masse noch zu flüssig ist, weitere gemahlene Kekse
150 g gemischte gemahlene und gehackte Haselnüsse	hinzufügen. Die Füllung dünn auf ein Waffelblatt streichen. Vorsicht, die Masse
ca. 350 g gemahlene Kekse	dabei nicht bis zum Rand auftragen. Danach mit einem zweiten Waffelblatt
1 Pkg. Haas Waffelblätter	bedecken und die Schritte so oft wiederholen, biss die gewünschte Kekshöhe
	erreicht ist. Abkühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank
	stellen und am nächsten Tag in Riegel schneiden.

---

## Schaumküsse

---

### ZUTATEN    ZUBEREITUNG

1 Pkg. Haas Waffelblätter	Aus den Waffelböden kleine Kreise ausstechen und auf ein Backpapier legen.
120 g Zucker	100 g Zucker und 30 ml kaltes Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen
2 frische Eiweiß	und unter Rühren ca. 3 Min. köcheln lassen.
250 g Zartbitter-Kuvertüre	Dann die Eiweiße mit dem übrigen Zucker mit den Rührbesen des Handrührge-
	rätes steif schlagen. Den heißen Zuckersirup in einem dünnen Strahl langsam
	dazugießen und dabei den Eischnee ca. 5 Min. auf hoher Stufe weiterschlagen,
	bis die Masse sehr fest ist. In der Zwischenzeit die Zartbitter-Kuvertüre in der
	Mikrowelle, im Wasserbad oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen.
	Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Waffelböden
	spritzen. Die Kuvertüre mit einem Löffel darübergießen.
	Die kleinen Schaumküsse im Tiefkühlfach ca. 15 Min. kalt stellen.



---

## Schoko-Nuss Waffeln

---

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

4 Eier  
300 g Zucker  
200 g Kochschokolade  
200 g Margarine  
200 g gemahlene Walnüsse  
2 Pkg. Haas Vanillinzucker  
ggf. gemischte Trockenfrüchte  
1 Pkg. Haas Waffelblätter

Eier und Zucker bei niedriger Temperatur aufkochen und Schokolade sowie Margarine hinzugeben. Dann alle anderen Zutaten hinzugeben und gut vermischen. Noch heiß auf einen Waffelboden auftragen und mit einem weiteren Waffelblatt bedecken. Vorgang wiederholen und am besten über Nacht auskühlen lassen. Danach in kleine Würfel oder Rauten schneiden.

---

## Waffel-Roulade

---

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

1 Pkg. Haas Waffelblätter  
1 Ei  
100 g Puderzucker  
2-3 Rippen Kochschokolade  
125 g Margarine  
200 g gemahlene Kekse

Legen Sie das Waffelnlatt auf ein feuchtes Tuch, um es aufzuweichen. So lässt es sich später leicht zu einer Rolle falten.

Ei und Puderzucker ca. 5 Minuten über einem Wasserbad aufschlagen und danach Schokolade hinzufügen. Wenn die Schokolade schmilzt, die Margarine und zuletzt die gemachten oder gebrochenen Kekse hinzufügen. Mischen Sie die Mischung gut und lassen Sie sie einige Minuten stehen.

Die Creme gleichmäßig auf der Waffel verteilen und anschließend zu einer Rolle falten. Abkühlen und aushärten lassen.



## Italienischer Torrone

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

275 g Zucker	Zucker, Honig und Wasser in einem Topf unter gelegentlichem Rühren auf 145 °C erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. In der Zwischenzeit Eiweiß mit Salz steif schlagen. Den heißen Zuckersirup langsam in die Eimasse einrühren und so lange weiter rühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht.
100 g Honig	
2 EL Wasser	
1 Eiklar, Größe M	
1 Prise Salz	
1 Pkg. Haas Waffelblätter	Für den weißen Nougat nur noch Mandeln unterheben. Für den dunklen Nougat geschmolzene Schokolade und Haselnüsse anstelle der Mandeln unterheben.
250 g Mandeln, blanchiert	Für den farbigen Nougat getrocknete Früchte und Pistazien unterheben, sowie Himbeerpulver.
250 g ganze Haselnüsse	
130 g Pistazien	
130 g getrocknete Früchte	
25g Himbeerpulver	Die Masse gleichmäßig auf je einen Waffelboden verteilen (hierbei kann ein Nudelholz helfen). Danach mit einem zweiten Waffelblatt bedecken und fest andrücken. Torrone für ca. 3 Stunden auskühlen lassen. Anschließend portionieren.
gefriergetrocknet	

## Becar Waffeln

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

250 g gemahlene Walnüsse	Zubereitung der Walnussfüllung: gemahlene Walnüsse und 250 g Puderzucker mit dem heißen Orangensaft, sowie Rum vermengen. Beiseite stellen.
400 g Puderzucker	
1 TL Orangensaft	
nach Bedarf 1 EL Rum	Für die Zitronenfüllung: Margarine und 150 g Puderzucker verquirlen, den Saft und die Schale der Zitrone sowie ein paar Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe hinzugeben. Beiseite stellen.
1 Bio-Zitrone	
150 g magere Margarine	
ein paar Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe	Für die Fruchtfüllung: gut gemahlene Feigen, gehackte Rosinen, Zucker, Marmelade, Saft und Schale einer Orange mischen. Beiseite stellen.
250 g gemahlene getrocknete Feigen	
100 g Trockenfrüchte (Rosinen)	
150 g Zucker	Nun die Walnussfüllung dünn auf einen Waffelboden aufstreichen, danach mit einem Waffelblatt bedecken, dann die Zitronenfülle auftragen, mit Waffelblatt bedecken und zum Schluss mit der Fruchtfülle bestreichen und mit einem Waffelblatt bedecken. Fest drücken und in der Kälte aushärten lassen.
2 große Löffel Marillenmarmelade	
1 Bio-Orange	
1 Pkg. Haas Waffelblätter	

*„Die Waffelböden  
sind überall beliebt  
und auch auf  
Social Media der Hit!“*



*Mit Haas gelingt's immer!*

[www.weltvonhaas.at](http://www.weltvonhaas.at)