

HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH



EINKOCHEN

Süßes Glück

MIT HAAS GELIERHILFEN





Das 1x1 der Haas Gelierhilfen



HAAS QUITTIN 1:1

1 kg Frucht oder
900 g Fruchtsaft +
1 kg Zucker



HAAS QUITTIN 2:1

1 kg Frucht oder
900 g Fruchtsaft +
500 g Zucker



HAAS QUITTIN 3:1

1 kg Frucht oder
900 g Fruchtsaft +
350 g Zucker



HAAS RUCK-ZUCK

MARMELADE
250 g Frucht +
150 g Zucker

Je nachdem auf welches Geliermittel die Wahl fällt, können süß bis hauptsächlich fruchtige Marmeladen entstehen. Allgemein gilt, immer die Reihenfolge beachten! Zuerst das gewaschene, entkernte, gesäuberte und zerkleinerte Obst mit dem Quittin kochen und erst danach den Zucker begeben.

Bei der Ruck-Zuck Marmelade muss lediglich das Obst mit Zucker und Haas Ruck-Zuck-Marmeladenbasis püriert und danach kalt gestellt werden. Diese sollte dann allerdings innerhalb von 2 Wochen verzehrt werden.

Für eine gelingsichere Gelierung gilt bei allen dasselbe: Die Mengenangaben dürfen nicht mehr als verdoppelt werden!



Wassermelonen Fruchtaufstrich

ZUTATEN:

700 g Wassermelone, 300 g rote Johannisbeeren,
1–2 frische Minze, 500 g Zucker, 1 Pkg. Haas Quittin 2:1

ZUBEREITUNG:

Die in Stücke geschnittene und entkernte Wassermelone mit den gewaschenen Johannisbeeren und der Minze vermengen und in einen Mixbehälter zerkleinern. Fruchtbrei in ein Kochgeschirr geben, Quittin darüber streuen und vermischen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nun erst 500 g Zucker einrühren, nochmals sprudelnd aufkochen und 3–5 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Gelierprobe machen. Marmelade heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Im Anschluss ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.

Cranberry Kompott

ZUTATEN:

700 g Cranberries (große Preiselbeeren), 300 g Zucker,
250 ml Rotwein od. Traubensaft, 1/2 Pkg. Haas Quittin 3:1

ZUBEREITUNG:

Die Beeren waschen, verlesen und gut abgetropft in Gläser füllen. Quittin darüberstreuen und vermischen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nun erst den Zucker, sowie den Wein bzw. Saft einrühren, nochmals sprudelnd aufkochen und 3 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Das noch heiße Kompott in Gläser füllen und sofort verschließen.



Grapefruit Marmelade

ZUTATEN:

900 g geschälte Grapefruits, Schalen von
2 Bio-Grapefruits, 1 kg Zucker, 1 Pkg. Haas Quittin 1:1

ZUBEREITUNG:

Die Schale von 2 ungespritzten, gut gewaschenen
Bio-Grapefruits ganz dünn abschneiden und in feine
Streifen schneiden. Die geschälten Früchte in Spalten
teilen und Häutchen sowie Kerne entfernen.
Den Saft auffangen. Zerkleinertes Fruchtfleisch mit
Saft und Schalenstreifen in einem großen Topf
mit Quittin vermischen und unter Rühren zum Kochen
bringen. Den Zucker zugeben und weitere 3 Minuten
sprudelnd kochen, dabei umrühren. Die Marmelade
noch heiß in Gläser füllen. Im Anschluss ca. 5 Minuten
auf den Deckel stellen.



Pfirsich-Marillen Kompott

ZUTATEN:

1 kg feste Pfirsiche, 1 kg feste Marillen, 1 l Wasser,
400 g Zucker, 1/2 Pkg. Haas Quittin 3:1

ZUBEREITUNG:

Die Pfirsiche und Marillen einige Sekunden in
kochendes Wasser legen, ebenso lange in eiskaltes
Wasser tauchen, dann die Haut abziehen.
Die Früchte halbieren oder vierteln, die Kerne
entfernen, Fruchtstücke in Gläser schichten.
Zucker, Quittin und 1 Liter Wasser aufkochen und heiß
bis 2 cm unter dem Rand in die Gläser füllen, diese
gut verschließen und 20 Minuten bei 100° einkochen.
Im Anschluss ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.



Kokos-Kirsch Marmelade

ZUTATEN:

1 kg entsteinte Kirschen, 400 g Kokoscreme,
4 EL Kokosette, 1 Stamerl Kokoslikör, 500 g Zucker,
2 Pkg. Haas Quittin 3:1

ZUBEREITUNG:

Kokoscreme, Kokosette und Likör mit den Kirschen vermengen und mit dem Stabmixer nach Wunsch etwas zerkleinern. Fruchtbrei in ein Kochgeschirr geben, Quittin darüber streuen und vermischen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nun erst 500 g Zucker einrühren, nochmals sprudelnd aufkochen und 3-5 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Gelierprobe machen. Marmelade heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Im Anschluss noch ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.

Basilikum-Limetten Aufstrich

ZUTATEN:

250 g in Würfel geschnittene Äpfel, 2 Bio-Limetten,
4 Zweige Basilikum, 160 g Zucker, 1 Pkg. Haas Ruck-Zuck Marmelade

ZUBEREITUNG:

Äpfel schälen, putzen, grob würfeln und dann erst abwiegen. Limetten heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft einer Limette auspressen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Apfelwürfel mit Limettenabrieb und -saft, Basilikum, Ruck-Zuck-Marmeladenbasis und Zucker in ein hohes Gefäß geben und alles für ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und innerhalb von 2 Wochen verbrauchen.



Erdbeer-Orangen- Marmelade

ZUTATEN:

65 ml Grand Marnier oder Orangensaft, 500 g Erdbeeren
500 g Blutorangen in Spalten, 1 kg Zucker, 1 Pkg. Haas
Quittin 1:1

ZUBEREITUNG:

Die Erdbeeren waschen, die Stiele abzupfen, große
Früchte zerteilen. Die Orangenspalten enthäuten, die
Kerne entfernen, zerkleinern. Die Früchte in einem
großen Topf mit Quittin vermischen und unter Rühren
zum Kochen bringen. Den Zucker zugeben, nach dem
neuerlichen Aufwallen 2 Minuten kräftig sprudelnd
weiterkochen lassen, dabei umrühren. Zum Schluss die
Marmelade abschäumen, Grand Marnier einrühren und
noch heiß in Gläser füllen. Im Anschluss ca. 5 Minuten
auf den Deckel stellen.



Schlehen Gelee

ZUTATEN:

1 kg Schlehen, 1 kg Apfel, Saft von 1 Zitrone,
500 g Zucker, 1/2 Pkg. Haas Quittin 2:1

ZUBEREITUNG:

Schlehen und Äpfel gut waschen und abtropfen lassen.
Die Schlehen mit einer Nadel einstechen, die Äpfel
halbieren und entkernen, zusammen im Dampf-
entsafter 1 Stunde kochen. Den entstandenen Saft
abseihen und auskühlen lassen.

Zucker und Zitronensaft begeben, 2 Minuten kräftig
sprudelnd kochen lassen, dann mit Quittin vermischen
und unter Rühren aufkochen lassen. Das fertige Gelee
abschäumen, noch heiß in Gläser füllen und diese
gut verschließen. Im Anschluss ca. 5 Minuten auf den
Deckel stellen.



Bananen-Marillen- Melone-Marmelade

ZUTATEN:

400 g Bananen, 300 g Marillen, 300 g Melone,
1 kl. frische Ingwerwurzel, 400 g Zucker, 1 Pkg. Haas
Quittin 3:1

ZUBEREITUNG:

Die Früchte vorbereiten und in kleinere Stücke
schneiden, die Ingwerwurzel schälen und fein reiben.
Früchte in einem großen Topf mit Quittin vermischen
und unter Rühren zum Kochen bringen, den Zucker
begeben, wieder aufkochen lassen, dann den Ingwer
begeben und noch 2 Minuten kräftig sprudelnd kochen
lassen. Die Marmelade abschäumen, noch heiß in
Gläser füllen und diese gut verschließen. Im Anschluss
ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.



Himbeermarmelade mit Geist

ZUTATEN:

500 g Himbeeren, 300 g Zucker, 30 ml Himbeergeist,
2 Pkg. Haas Ruck-Zuck-Marmelade

ZUBEREITUNG:

Die Himbeeren trocken verlesen (nicht waschen).
In eine Schüssel geben und zerdrücken. Den Zucker und
Haas Ruck-Zuck-Marmelade dazugeben und mit dem
Mixer so lange rühren, bis sich der Zucker völlig aufgelöst
hat und eine glänzende, leicht schaumige Masse
entstanden ist. Himbeergeist einrühren.

Den Fruchtbrei in kleine Gläser füllen und mit
Pergamentpapier, das mit Alkohol befeuchtet wurde,
gut verschließen. Der Fruchtaufstrich sollte kühl
gelagert werden und am besten innerhalb von
2 Wochen aufgebraucht werden.

*„Willst Sommersüße
du im Glas,
dann koch sie ein-
doch nur mit Haas!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at