

GRATIS
REZEPTHEFT



BACKEN

Elegante Weihnachten

REZEPTE FÜR EIN GANZ BESONDERES FEST



HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH





*„Kaum einer ist so
erfahren, ich back'
hatt schon seit mehr als
100 Jahren!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at

Liebe Haas-Kundin, lieber Haas-Kunde,

Seit nun mehr als 105 Jahren dürfen wir Sie in Ihrer Weihnachtsbackstube tatkräftig unterstützen, denn mit den „Zutaten von Haas, macht das Weihnachtsbacken noch mehr Spaß!“. Auch in diesem Jahr haben wir wieder einigen unserer altbewährten Rezepte neues Leben eingehaucht und freuen uns, Sie bei der Kreation allerleier Köstlichkeiten begleiten zu dürfen.

Backen Sie doch das ein oder andere Gustostück nach oder suchen Sie sich ein ansprechendes Rezept aus unserer Online-Rezeptdatenbank, senden Sie uns davon ein Foto und erhalten Sie als kleines Dankeschön ein Backpacket aus dem Hause Haas. Nähere Informationen zur Nachbacken & Gewinnen-Aktion auf: www.weltvonhaas.at/gewinnspiele/nachbacken

Alle weiteren Rezepte finden Sie hier: www.weltvonhaas.at/rezepte

Wir wünschen Ihnen ein besinnliche Weihnachtszeit und gutes Gelingen.
Edi und Ihr Ed. Haas-Team

Ed. Haas Austria GmbH
Eduard-Haas-Straße 25, 4050 Traun



Knusperstangen

ZUTATEN ZUBEREITUNG

Je 20 g Kürbiskerne, Sesamsaat,
 Mandelstifte & gehobelte Haselnüsse
 100 ml Sonnenblumenöl
 100 g Reismehl
 75 g Weizenmehl
 40 g Zucker
 2 Pkg. Haas Zitronenzucker
 3 EL Honig
 2 EL Haas Sicilia Zitronen Würzmittel
 1 Ei (M)
 1 Pkg. Haas Weiße Glasur
 1 Pkg. Haas Kakao Glasur
 1 Pkg. Haas Nougat Glasur

Kürbiskerne, Mandelstifte, gehobelte Haselnusskerne und Sesam mit 1 EL Öl in einer Pfanne bei kleiner Hitze hellbraun rösten. Reismehl und Weizenmehl mit Zucker, Haas Zitronenzucker, Honig, Zitronensaft, aufgeschlagenem Ei und dem restlichen Öl zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Geröstete Nüsse und Kerne untermischen. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen, Teig zu einem Rechteck von 20 x 16 cm verstreichen, Ränder rundherum begradigen.

Alles im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 18-20 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Teigplatte mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren, Hälften in ca. 2,5 cm breite Stangen schneiden und ganz auskühlen lassen. Haas Weiße Glasur, Haas Kakao Glasur und Haas Nougat Glasur nach Packungsanweisung erwärmen. Drei Becher oder Gläser bereitstellen, jede Glasur in einen Becher geben. Jeweils sechs Knusperstangen mit einer Seite in eine der drei Glasuren eintauchen. Knusperstangen auf einem Kuchengitter trocknen lassen.





Orangen-Herzchen

ZUTATEN

- 1 Bio-Orange
- 2 Eier (M)
- 90 g Zucker
- 1 Pkg. Haas Orangenzucker
- 1 Pkg. Haas Zitronenzucker
- 125 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Haas Backpulver
- 1 Pkg. Haas Zitronen Glasur
- Haas Glitzerstaub
- Haas Dekormix Weihnachten

ZUBEREITUNG

Orange waschen, im Ganzen in kochendem Wasser ca. 45 Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen, kalt abspülen und abkühlen lassen. Gekochte Orange grob in Stücke schneiden, Stielansätze und Kerne entfernen, Orangenfruchtfleisch mit Schale pürieren. Backofen auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 170 Grad) vorheizen. Aufgeschlagene Eier mit Zucker, Haas Orangenzucker und Haas Zitronenzucker cremig aufschlagen. Mandeln mit Haas Backpulver vermischen. Orangenpüree zum Ei-Zucker-Mix geben und gründlich unterrühren. Mandel-Backpulver-Mischung nach und nach zugeben und gut vermischen. Kleines Backblech (28 x 32 cm) mit Backpapier auslegen, Orangen-Mandel-Teig darauf verteilen und glatt streichen.

Alles auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Orangenkuchenplatte in 15 gleichgroße Portionen teilen, jede Teigportion mit den Händen zu einer Kugel formen, Teigkugel in eine mittelgroße Herzchenausstechform geben, gut in der Form andrücken und vorsichtig herauslösen. Mit dem restlichen Orangenkuchen ebenso verfahren. Haas Zitronen Glasur nach Packungsanweisung aufschlagen. Orangen-Herzchen mit Haas Zitronen Glasur bestreichen, mit Haas Glitzerstaub und Haas Dekormix dekorativ verzieren.





Mandelkekse

ZUTATEN

2 Eiweiß (M)
140 g Zucker
1 Pkg. Haas Orangenzucker
150 g gemahlene Mandeln
1 Pkg. Haas Karamell Glasur

ZUBEREITUNG

Eiweiß in einer Schüssel leicht verschlagen, Zucker und Haas Orangenzucker unterrühren. Gemahlene Mandeln zugeben, alles gut vermischen. Teig abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad), Backblech mit Backpapier auslegen.

Mit angefeuchteten Händen walnussgroße Kugeln aus der Teigmasse formen, mit ausreichend Abstand auf das Blech setzen und leicht flachdrücken. Kekse im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 12-14 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Haas Karamell Glasur nach Packungsanweisung cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit dünner Tülle füllen. Mandelkekse mit Karamellstreifen dekorativ verzieren und gut trocknen lassen.





Elisen-Lollies

ZUTATEN

- 3 Eier (M)
- 220 g Zucker
- 1 Pkg. Haas Zitronenzucker
- 1 Pkg. Haas Orangenzucker
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. Muskatblüte
- 2 EL 2 EL Haas Sicilia Zitronen Würzmittel
- 300 g gemahlene Mandeln
- Haas Back Oblaten 40 mm Holz-Lolly-Stiele (alternativ Holz-Zahnstocher oder Holz-Schaschlikspieße)
- 1 Pkg. Haas Weiße Glasur
- 1 Pkg. Haas Kakao Glasur
- 1 Pkg. Haas Nougat Glasur
- Haas Dekormix Weihnachten
- Haas Glitzerstaub

ZUBEREITUNG

Eier mit Zucker, Haas Zitronenzucker, Haas Orangenzucker, Gewürzen und Zitronensaft cremig aufschlagen. Gemahlene Mandeln zugeben und gründlich unterrühren. Teig abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen, Haas Back Oblaten gleichmäßig darauf verteilen. Gekühlten Teig mit einem Messer auf die Oblaten streichen und glätten. Holz-Lolly-Stiele mittig hineinstecken. Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 140 Grad) vorheizen. Alles auf mittlerer Schiene 10 - 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Haas Weiße Glasur, Haas Kakao Glasur und Haas Nougat Glasur nach Packungsanweisung erwärmen, jeweils ein Drittel der Lollies mit einer der Glasuren bestreichen und nach Belieben mit Haas Dekormix und Haas Glitzerstaub verzieren. Elisen-Lollies aufrecht (z. B. in Gläser gestellt) trocknen lassen.





Bunte Knopf-Kekse

ZUTATEN

180 g weiche Butter
 3 Eigelb (M)
 90 g Zucker
 3 Pkg. Haas Orangenzucker
 Zimtpulver
 1 Pkg. Haas Speisefarben in
 Pastelltönen (Blau, Rosa, Grün)
 270 g Weizenmehl

ZUBEREITUNG

Drei Rührschüsseln vorbereiten. Jeweils 60 g weiche Butter, 1 Eigelb, 30 g Zucker, 1 Pkg. Haas Orangenzucker und 2-3 Prisen Zimtpulver in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen. Jede Buttermischung mit 1/4 TL der Haas Speisefarben Blau, Rosa oder Grün vermischen.

Je 90 g Mehl zu jedem Butter-Mix geben, jeweils zu einem Teig verkneten und in Klarsichtfolie gewickelt für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Backblech mit Backpapier auslegen. Ersten Teig in Blau ausrollen, mit runden Plätzchenausstechern kleine Kreise von ca. 4 und 5 cm Durchmesser ausstechen und gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen.

Für die „Knopf-Optik“ jeweils mit der abgerundeten Seite eines kleineren runden Ausstechers oder dem Rand eines kleineren Glases einen Ring in die Teigkreise drücken und mit einer kleinen runden Spritztüle in der Mitte der Teigkreise 2, 3 oder 4 kleine Löcher ausstechen. Blaue Knopf-Kekse auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Mit dem rosa Teig und dem grünen Teig ebenso verfahren. Bunten Knopf-Kekse-Mix dekorativ auf einem Teller oder in einer Schüssel anrichten.





*„Hast du
Haas Glasur
im Haus, sehen
deine Kekse wie
vom Profi aus!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at