



BACKEN

# Winterliche Glücksmomente

FÜR DIE VORWEIHNACHTSZEIT



GRATIS  
REZEPT  
HEFT





*„Mit den Zutaten von Haas,  
macht das  
Weihnachtsbacken Spaß!“*



*Mit Haas gelingt's immer!*

„Mit den Zutaten von Haas, macht das Weihnachtsbacken noch mehr Spaß!“, frei nach diesem Motto freuen wir uns, Sie auch dieses Jahr mit freudebringenden Rezepten zur Vorweihnachtszeit versorgen zu dürfen.

Altbewährte Haas Klassiker in Kombination mit praktischen Neuprodukten ergeben leckere Gaumenfreuden, die auch optisch glänzen und Ihre Gäste ins Staunen versetzen werden.

Dank Krampus-Gruß, Festtagstorte & Co werden die Tage bis Weihnachten bereits zum Fest. 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 eine besinnliche Weihnachtszeit und 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)



# Marillen Busserl

## ZUTATEN

- 10 Eigelb (Größe M)
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 50 g Haas Marillen Fruchtfüllung
- 250 g Haas Punsch Glasur
- 100 g Haas Nougat Glasur

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Eigelbe mit dem Staubzucker, dem Vanillinzucker und einer Prise Salz mindestens 5 Minuten rühren, bis eine schaumige, hellgelbe Masse entstanden ist. Das Mehl sieben und vorsichtig unter die Dottermasse heben. Die zähflüssige Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Tupfen mit ca. 2 cm Durchmesser auf die Backbleche spritzen. Die Busserl ca. 10 Minuten backen. Sobald die Busserl beginnen sich seitlich dunkel zu färben, die Backbleche sofort aus den Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Je einen Keks nehmen und die glatte Seite mit der Haas Marillen Fruchtfülle bestreichen und einen zweiten Keks mit der glatten Fläche daraufsetzen. Die Haas Glasuren lt. Packungsanleitung zubereiten. Zwei Drittel der Busserl zur Hälfte in die Punsch Glasur und den Rest in die Nougat Glasur tunken. Anschließend auf ein Abkühlgitter zum Trocknen legen.



---

# Germteig Krampus

---

## ZUTATEN      ZUBEREITUNG

1 Pkg. Haas Germ  
500 g Mehl  
100 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
200 ml lauwarme Milch  
80 g Butter, zimmerwarm  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Milch  
4 Stk. Rosinen  
Hagelzucker zum Bestreuen  
10 g Rohmarzipan  
1 Msp. Haas Speisefarbe Rot

Germ und Mehl in einer Rührschüssel vermengen. Den Staubzucker, das Salz, die lauwarme Milch und die zimmerwarme Butter hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig in einer Schüssel abgedeckt für ungefähr 50 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und anschließend in vier gleich große Teile teilen. Die Teigstücke zu gleich langen, ca. 3 cm dicken Teigrollen formen und senkrecht auf die Arbeitsfläche legen. Die Teigstränge gedanklich dritteln und nach dem ersten oberen Drittel mit den Fingern eine Mulde in den Teig für den Kopf pressen.

An der Unterseite mit einer Teigspachtel mittig den Teig zu einem Drittel teilen und Füße formen. Im mittleren Drittel den Teig links und rechts seitlich ca. 1,5 cm mit dem Teigspatel einschneiden und Hände formen. Das obere Ende der Teigrolle ca. 2 cm mit dem Teigspatel einschneiden und Hörner formen. Die Krampusse auf die Backbleche legen.

Das Ei mit 1 EL Milch verquirlen und die Krampusse damit bepinseln. In die Köpfe je zwei Rosinen als Augen stecken. Die Krampusbäuche mit Hagelzucker bestreuen und ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, danach vollständig auskühlen lassen. Während der Auskühlphase das Marzipan mit einer Messerspitze roter Speisefarbe einfärben, ca. 3 mm dick ausrollen und kleine Dreiecke ausschneiden. Diese als Zungen in das Gesicht der Krampusse setzen.









---

# Tassenkekse

---

## ZUTATEN

300 g Mehl  
200 g Butter, eiskalt  
100 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
1 Pkg. Haas Zitronenzucker  
1 Eigelb (Größe M)

## ZUR VERZIERUNG:

1-2 Pkg. Haas Vanille Glasur  
1 Pkg. Haas Speisefarben

## ZUBEREITUNG

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Mulde formen und zügig die in ca. 1 cm kleine Würfel geschnittene Butter, gemeinsam mit den anderen Zutaten hineingeben. Die Mulde mit Mehl bedecken und die Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und an einem kühlen Ort mindestens 30 Minuten rasten lassen. Den Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen und 3 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe eines Nudelholzes ca. 0,5 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Kekse mit einem Motiv nach Belieben (Weihnachtsbaum, Stern, Nikolausmütze) ausstechen. An der Unterkante der Kekse mittig jeweils ein 0,5 cm breites und 2 cm hohes



Rechteck mit einem scharfen Messer ausschneiden. Die Kekse auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche legen und für ca. 10 Minuten backen. Sobald sich die Ränder beginnen zu färben, die Backbleche aus dem Backofen nehmen und die Kekse vollständig auskühlen lassen.

#### ZUR VERZIERUNG:

1 Packung der Haas Glasur lt. Packungsanleitung zubereiten. 50 g davon entnehmen und in einer kleinen Schüssel beiseite stellen. Die übrig gebliebene Glasur zu gleichen Teilen in 3 Schüsseln aufteilen. Pro Portion jeweils 4 TL einer Speisefarbe hinzufügen. Damit eine Marmorierung entsteht, muss die Farbe mit einem Zahnstocher grob linienförmig in der Glasur verteilt werden. Bei den Nikolausmützen-Tassenkekse wird die Vanilleglasur mithilfe eines Lebensmittelpinsels in Form einer Bordüre und Mützenbommels vorsichtig aufgetragen und muss danach vollständig getrocknet werden lassen. In der Zwischenzeit können die marmorierten Tassenkekse fertig gestellt werden. Dafür die ausgekühlten Weihnachtsbaum-Kekse mit einer Seite gleichmäßig in die grün marmorierte Vanilleglasur tunken und die Stern-Kekse in die gelb marmorierte Glasur. Überschüssige Glasur mit den Fingern abwischen und auf ein Abkühlgitter zum Trocknen legen. Sobald die Vanilleglasur auf den Tassenkekse getrocknet ist, kann die rot eingefärbte Glasur mit einem Lebensmittelpinsel auf den ausgesparten Mittelteil der Mützen-Kekse aufgetragen werden. Diese im Anschluss wieder trocknen lassen. Vor dem Servieren eines Heißgetränkes die Tassenkekse auf den Tassenrand setzen. Die Schlagobershaube des Heißgetränkes lässt sich perfekt mit dem Haas Dekormix verzieren.







---

# Lebkuchenmousse mit Kirschkompott

---

## ZUTATEN

200 g Zartbitterschokolade  
(oder: 220 g Vollmilchschoko)  
10 g Honiglebkuchengewürz  
Etwas Rum  
1 Pkg. Haas Instant Gelatine  
300 ml Schlagobers  
3 Eier  
45 g Staubzucker

## FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT:

100 ml Kirschensaft  
(oder: 50 ml Wasser oder  
Kirschensaft und 50 ml Rotwein)  
150 g entsteinte Kirschen  
25 g Kristallzucker  
1 Zimtrinde  
1 EL Maisstärke

## FERTIGSTELLUNG:

100 ml Schlagobers  
1 EL Kakaopulver  
6 Stück Physalis  
Haas Glitzerstaub



## ZUBEREITUNG

### ZUBEREITUNG LEBKUCHENMOUSSE:

Die Zartbitterschokolade grob hacken und im Wasserbad langsam schmelzen. Sobald die Schokolade flüssig ist, das Honiglebkuchengewürziterrühren und die Masse abkühlen lassen. Den Rum einrühren und die Instant Gelatine einstreuen und einrühren. Während die Masse abkühlt, das Schlagobers steif schlagen und die Eier mit dem Staubzucker über Wasserdampf schaumig schlagen. Die abgekühlte Schokolade langsam zu den schaumig geschlagenen Eiern geben und gut miteinander verrühren. Das steif geschlagene Schlagobers vorsichtig unterheben.

### ZUBEREITUNG KIRSCHKOMPOTT:

3 EL Kirschensaft oder Rotwein zur Seite stellen. Den restlichen Kirschensaft mit den Kirschen, dem Kristallzucker und der Zimtrinde in einen Topf geben und aufkochen. In der Zwischenzeit die Maisstärke in den zur Seite gestellten Saft geben und gut miteinander verrühren. Wenn die Kirschen im Topf aufkochen, die Maisstärke-Mischung unter ständigem Rühren einrühren. Sobald die Masse beginnt einzudicken, den Topf vom Herd ziehen und die Kirschmasse auskühlen lassen.

### FERTIGSTELLUNG:

Das Schlagobers steif schlagen. Die Moussemasse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und die Hälfte der Masse in 6 vorbereitete Gläser spritzen. Auf der Mousseschicht je 2-3 EL Kirschkompott verteilen und auf dieser die zweite Hälfte der Moussemasse darauf verteilen. Die Gläser mit dem Lebkuchenmousse mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren das steif geschlagene Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen auf die Schokomousse-Schicht spritzen. Mit Kakaopulver und Glitzerstaub bestreuen und mit einer Physalis garnieren. Sofort servieren.

## ZUTATEN

4 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
100 g Butter, zimmerwarm  
150 g Brauner Rohrzucker  
100 g Apfelmus  
80 ml Milch  
200 g Mehl  
1 Pkg. Haas Backpulver  
40 g Kakaopulver  
1 gestrichenen TL Zimt  
40 g gemahlene Walnüsse

### FÜR DIE FÜLLUNG:

700 g Äpfel  
20 ml Haas Sicilia  
Zitronen Würzmittel  
1 Pkg. Haas Vanillepudding  
80 g Kristallzucker  
80 ml Apfelsaft  
0,5 TL gemahlener Zimt

### FÜR DIE CREME:

50 g Butter, zimmerwarm  
50 g Puderzucker  
1 Pkg. Haas Zitronenzucker  
200 g Mascarpone  
200 g Frischkäse  
1 Spritzer Haas Sicilia  
Zitronen Würzmittel

### FÜR DIE FERTIGSTELLUNG:

1 Pkg. Haas Karamell Glasur  
etwas Haas Dekormix  
halbierte & gehackte Walnüsse  
1 kleiner Apfel



---

# Bratapfelltorte

---

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backformen (oder Tortenringe) mit einem Durchmesser von 18 cm mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Das Apfelmus und die Milch langsam einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Kakaopulver, dem Zimt und den gemahlenden Walnüssen vermengen und zu den restlichen Zutaten geben. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig halbieren und auf die vorbereiteten Backformen aufteilen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen. Die fertigen Tortenböden aus dem Backofen nehmen und auf einem Abkühlgitter auskühlen lassen. Die ausgekühlten Böden je einmal waagrecht halbieren.



### ZUBEREITUNG APFELFÜLLE:

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, mit Haas Sicilia Zitronen Würzmittel vermengen und einige Minuten dünsten. Das Vanillepuddingpulver mit Kristallzucker und Apfelsaft glatt rühren. Die Mischung unter Rühren zur Apfelmasse geben und einmal aufkochen lassen. Den Zimt unterrühren. Die heiße Apfelfüllung auf die unteren Schnittflächen der Tortenböden verteilen, dabei am Rand 1 cm aussparen.

### ZUBEREITUNG CREME:

Die Butter mit Puderzucker und Zitronenzucker hell aufschlagen. Mascarpone, Frischkäse sowie einen Spritzer Haas Sicilia Zitronen Würzmittel hinzugeben und zügig miteinander verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf den Tortenböden jeweils einen Cremerand ziehen. Auf der ausgekühlten Apfelfülle jeweils eine dünne Cremeschicht verteilen und die Tortenböden aufeinander stapeln. Die übrig gebliebene Creme auf der Tortenoberfläche sowie am Tortenrand mit einem Teigspatel gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Die Torte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### FÜR DIE FERTIGSTELLUNG:

Die Haas Glasur lt. Packungsanleitung zubereiten und mithilfe eines Esslöffels vorsichtig am Rand der Torte runterlaufen lassen und auf der Tortenoberfläche gleichmäßig verteilen. Den Apfel waschen, abtrocknen und die Glasur darüber laufen lassen. Kurz antrocknen lassen und danach auf die Tortenoberfläche setzen. Weiters darauf halbierte und gehackte Walnüsse verteilen. Tortenoberfläche und Tortenrand anschließend mit dem Haas Dekormix dekorieren.

*„Ob trendig oder  
Hausrezept,  
mit Haas gelingt es  
stets perfekt!“*



*Mit Haas gelingt's immer!*

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