

HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH



DESSERT

Kreative Dessertideen

MIT PUDDING



GRATIS
REZEPT
HEFT





Chia-Pudding mit Mango

ZUTATEN

4 EL Chiasamen
250 ml Wasser
500 ml Milch
1 Pkg. Haas Pudding Kokos
3 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Chiasamen in 250 ml Wasser für ungefähr 10 Minuten quellen lassen.
1 Packung Haas Pudding mit Kokosgeschmack nach Anleitung zubereiten und die aufgequollenen Chiasamen gut unterrühren.
Den Pudding anschließend auf Gläser oder Dessertschalen aufteilen und kurz vor dem Servieren mit Mangopüree oder Mangoscheiben dekorieren.





Einfache Crème Brûlée

ZUTATEN

375 ml Milch
125 ml Schlagobers
60 g Kristallzucker
1 Pkg. Haas Pudding Vanille
2 verrührte Eigelb
Beeren nach Belieben
Minzblätter

ZUBEREITUNG

375 ml Milch, 125 ml Schlagobers, 1 Packung Haas Pudding mit Vanillegeschmack und 40g Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. In den aufgekochten Pudding zwei verrührte Eigelb schnell mit einem Schneebesen einschlagen. Die Puddingmasse in feuerfeste Förmchen füllen und abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Creme mit Kristallzucker bestreuen und abflämmen. Alternativ können die Förmchen auch 1-2 Minuten im Backofen bei 200° Grad Grillfunktion platziert werden. Achtung, genau beobachten, da der Zucker schnell verbrennt. Anschließend mit Beeren und einem Minzblättchen dekorieren.





Cupcakes mit Frosting

ZUTATEN

400 g Butter
320 g Zucker
170 g Mehl + 525 ml Milch
2 Eier + 1 Prise Salz
30 g Kakaopulver
2 TL Backpulver
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
80 g gehackte Bitterschokolade
1 Pkg. Haas Pudding Banane



ZUBEREITUNG

Für den Boden 150 g Butter, 150 g Zucker, Vanillinzucker und Salz mit einem Mixer schaumig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver gut vermischen und abwechselnd mit 150 ml Milch unter die Butter-Ei-Mischung rühren. Zum Abschluss 80 g gehackte Zartbitterschokolade unterrühren und den Teig rühren. In Cupcake-Formen füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° für rund 20 Minuten backen.

Für das Topping 375 ml Milch und 1 Packung Haas Pudding mit Bananengeschmack nach Anleitung zubereiten und abkühlen lassen. 250 g Butter mit 175 g Zucker sehr schaumig rühren, bis die Masse weiß ist. Anschließend den Pudding löffelweise unterrühren. Um keine Klümpchen in die Masse zu bekommen, sollte der Pudding vorab passiert werden. Von den ausgekühlten Cupcakes ein kleines Loch aushöhlen und ein Bananenstück hineinlegen. Nun das Bananencremetopping aufspritzen und mit Kakao, Bananen, Schokostückchen oder -sauce dekorieren.



Frühstück Oats

ZUTATEN

60g Haferflocken
15g Haas Pudding Heiße Liebe
200ml Milch
200ml Wasser
10g Zucker
Toppings nach Wahl wie z.B.
Obst, Nüsse oder Granola

ZUBEREITUNG

Das Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Währenddessen das Puddingpulver mit der kalten Milch vermengen und die Mischung in das kochende Wasser einrühren. Für weitere 2-3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die Haferflocken und den Zucker dazugeben und erneut 1-2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Je länger die Pudding-Oats gekocht werden, desto kompakter wird die Konsistenz.

Den Topf vom Herd nehmen, abdecken und ein paar weitere Minuten quellen lassen, damit die Haferflocken weicher werden. Zum Schluss in eine Schüssel füllen. Obst, Nüsse, Schokostückchen oder Ähnliches untermischen bzw. toppen.

TIPP: Die Frühstück-Oats lassen sich gut bereits am Vorabend vorbereiten.





Joghurt-Eis am Stiel

ZUTATEN

500 ml Milch
1 Pkg. Haas Pudding Waldbeer
50 g Zucker
Je 50 g Brombeeren,
Heidelbeeren und Erdbeeren
(geputzt, gewaschen, getrocknet)
100 ml Sahne-Joghurt
2 EL Agavendicksaft

ZUBEREITUNG

8 EL Milch mit 1 Packung Haas Pudding mit Waldbeergeschmack in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch mit Zucker erhitzen, vom Herd nehmen und die Puddingmischung langsam unterrühren. Alles noch einmal aufkochen und für 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und abgedeckt etwas abkühlen lassen.

Beeren mit Agavendicksaft und Joghurt pürieren. Beeren-Mix zum Waldbeerpudding geben, gut vermischen und in kalt ausgespülte Förmchen füllen. Alles für ca. 3-4 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.





Cheesecake ohne Backen

ZUTATEN

250 g Butterkekse
125 g geschmolzene Butter
1 Prise Salz + 375 ml Milch
1 Pkg. Pudding Birne-Holunder
100 g Zucker
500 g Frischkäse
125 ml Schlagobers
2 Pkg. Haas Instant Gelatine
Etwas Haas Sicilia Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Kekse fein zerbröseln und mit zerlassener Butter vermischen. Die Keksmasse in die Springform füllen und fest am Rand andrücken. Puddingpulver mit 375 ml Milch und 100 g Zucker nach Packungsanleitung zubereiten und noch heiß in eine Schüssel umfüllen. Den Pudding erkalten lassen und danach mit dem Mixer gut durchrühren. Schlagobers aufschlagen. Den Frischkäse, Pudding und Zitronensaft mit dem Mixer kurz cremig rühren und die Instant Gelatine unterrühren. Zuletzt den Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Masse auf dem Keksboden verteilen und für mindestens vier Stunden kaltstellen.

TIPP: Um die Hautbildung des Puddings zu verhindern, den noch heißen Pudding mit Frischhaltefolie abdecken. Darauf achten, dass die Folie den Pudding vollständig berührt.



*„Herrscht
beim Nachtsch
plötzlich Stille,
gibt's Haas Pudding
mit Vanille!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at