

GRATIS
REZEPTHEFT



Süße Weihnachten

WINTERLICHE KEKSERLREZEPTE



Serviervorschlag



Mitspielen und Gewinnen!

Liebe Haas-Kundin, lieber Haas-Kunde,

auch in diesem Jahr möchten wir Sie mit unserem breiten Haas-Produktsortiment durch die besinnliche Jahreszeit begleiten. Deshalb haben wir für Sie einen Auszug unserer besten Kekserlrezepte der letzten Jahre in diesem praktischen Rezeptfolder zusammengestellt.

Wie jedes Jahr haben wir uns außerdem Gedanken gemacht, wie wir Ihnen die Wartezeit auf Weihnachten versüßen können. Deshalb laden **Ed. Haas & ichkoche.at zum exklusiven Backworkshop am 02.12.2018 in die ichkoche.at-Kochschule in Wien ein!** Gewinnen Sie **1 von 50 Plätzen** in der exklusiven Kekserlwerkstatt **am 02.12.2018** oder **1 von 20 Haas Backpaketen**. Backliebhaber und Naschkatzen können dort kneten, rühren, formen und verzieren, was das Zeug hält! Ebenso steht Ihnen ein ausgebildeter Backprofi mit Rat und Tipps zur Seite. Teilnehmen können Sie ganz einfach unter: www.weltvonhaas.at/backworkshop

Wir wünschen Ihnen viel Glück und eine besinnliche Weihnachtszeit!
Ihr Ed. Haas Team

Zum Gewinnspiel



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



Punschstangerl

ZUTATEN

30 dag Mehl
½ Pkg. Haas Backpulver
20 dag Butter
10 dag Staubzucker
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
20 dag geriebene Nüsse
1 Eidotter
3 EL Rum

Für die Fülle:
etwas Himbeermarmelade

Zum Glasieren:
Haas Punschglasur

Zum Dekorieren:
Haas Glitzerstaub
(rosa, silber oder gold)

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit Haas Backpulver versieben und mit der Butter verbröseln. Staubzucker, Haas Vanillinzucker, geriebene Nüsse, Eidotter und Rum begeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Mindestens eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Im Anschluss den Teig 3 mm dick ausrollen und Kekse in ovaler Form ausstechen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C hell backen. Jeweils zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen. Die Haas Punschglasur im Wasserbad bei 40 °C erwärmen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Die Kekse damit überziehen und nach Belieben verzieren.





Glasierter Honigkuchen

ZUTATEN

48 dag Mehl
20 dag Honig
9 dag Staubzucker
5 dag Butter
1 EL Wasser
1 Ei
1 TL Zimt
1 Prise gemahlene Nelken
1 Pkg. Haas Backpulver
1 Pkg. Haas Orangenzucker

Für die Fülle:
ca. 10 dag Marmelade
(Sorte nach Belieben)

Zum Dekorieren:
2 Becher Haas Zitronenglasur
Haas Sicilia
Haas Dekorschrift mit
Glitzereffekt

ZUBEREITUNG

Honig, Zucker, Butter und Wasser zusammen leicht erwärmen und wieder überkühlen. In die Honigmasse das Ei, die Gewürze und nach und nach den größten Teil des mit Haas Backpulver versiebt Mehles einrühren. Das restliche Mehl einkneten.

Den Teig 4 mm dick ausrollen, die Hälfte der Teigfläche mit Marmelade bestreichen und die zweite Hälfte darüber klappen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Gabel einige Male einstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Haas Zitronenglasur im Wasserbad bei 40 °C erwärmen. Sollte die Glasur zu fest sein, einfach mit einem Spritzer Haas Sicilia verdünnen.

Den ausgekühlten Honigkuchen in gewünschte Form bringen und zur Hälfte in die Haas Zitronenglasur eintauchen. Nach dem Trocknen mit der Haas Dekorschrift verzieren.



ZUTATEN

32 dag Mehl
1 TL Haas Backpulver
16 dag Butter
16 dag Staubzucker
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
½ Pkg. Haas Zitronenzucker
3 Eier
2 Eidotter
15 dag geriebene Mandeln

Zum Verzieren:
Haas Kuchenglasur

ZUBEREITUNG

Butter mit Zucker, Haas Vanillinzucker, Haas Zitronenzucker, Eiern und Dottern schaumig rühren. Mehl mit Haas Backpulver versieben und zusammen mit den Mandeln einrühren.

Mit dem Dressiersack mit großer gezackter Tülle verschiedene Formen auf ein gefettetes Backblech spritzen und bei 170 °C goldgelb backen.

Nach dem Auskühlen mit der Haas Kuchenglasur Kakao garnieren.



Dottersterne

ZUTATEN

12 dag Butter
6 dag Staubzucker
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
4 gekochte Eidotter
25 dag Mehl
2 TL Haas Backpulver

Zum Verzieren:
Haas Motivfolien
Haas Kuchenglasur
Haas Glitzerstaub
(rosa, silber oder gold)

ZUBEREITUNG

Eier hart kochen, abkühlen lassen, schälen, Dotter entnehmen und kleindrücken. Geschmeidige Butter mit Staubzucker, Haas Vanillinzucker und passierten Eidottern schaumig rühren. Das Mehl mit Haas Backpulver versieben und in die Buttermischung geben. Den Teig ca. 1 Stunde kühl rasten lassen. Teig rund 2,5 mm dick ausrollen, mit verschiedenen Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Eiklar bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 8-10 min. hell backen.

Währenddessen die Haas Kuchenglasur in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen lassen. Außerdem die Motivfolie in kleine Stücke schneiden – am besten in derselben Größe wie die Kekse. Die ausgekühlten Kekse mit der Haas Kuchenglasur Kakao überziehen und die zugeschnittene Haas Motivfolie auf die noch nasse Glasur legen. Die Folie erst entfernen, sobald die Glasur komplett getrocknet ist. Im Anschluss noch mit Haas Glitzerstaub bestäuben.



ANWENDUNG MOTIVFOLIE:



1. Backwerk dünn mit der Haas Fettglasur überziehen.



3. Nach dem Aushärten der Kuchenglasur, Motivfolie vorsichtig abziehen.



2. Motivfolie auf die noch feuchte Glasur legen und anziehen lassen.



4. Nun ist das das aufgehübschte Backwerk fertig zum vernaschen.

Tipp

Die Motivfolie auf der frisch aufgetragenen Kuchenglasur ausreichend lange anziehen lassen.

Edi Haas' Puddingkekse



Zutaten Zubereitung

½ Pkg. Haas Backpulver
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
1 Pkg. Haas Vanillepudding
200 g Mehl
200 g weiche Butter
2 Eier
90 g brauner Zucker
ca. 100 g kleine
Schokoladenstückchen

Zum Dekorieren:
Haas Kuchenglasur
Streusel

Zu Beginn wiegst du alle Zutaten ab und vermischst das Mehl mit dem Haas Backpulver. Gib Butter, Zucker, Haas Vanillinzucker und Puddingpulver in eine Schüssel und rühre sie mit dem Mixer cremig. Am besten bittest du deine Eltern dir zu helfen. Dann füge die ganzen Eier hinzu und rühre noch einmal alles durch. Sobald nichts mehr von den Eiern sichtbar ist, mengst du noch das Mehl-Backpulvergemisch unter. Zum Abschluss gib noch die Schokostückchen hinzu.

Zum Kekse formen einfach löffelgroße Portionen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen. Bei 200 °C ca. 8 Minuten backen. Wenn die Kekse fertig sind, können sie mit Schokolade überzogen und nach Herzenslust dekoriert oder einfach gleich gegessen werden.