



BACKEN

Fein & Festlich

WEIHNACHTSGEBÄCK
MIT LIEBE SELBSTGEMACHT



GRATIS
REZEPT
HEFT





Dreierbusserl

ZUTATEN

2 Eier
 120 g Kristallzucker
 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
 1 Pkg. Haas Zitronenzucker
 250 g Mehl
 1/2 Pkg. Haas Backpulver
 1/2 Pkg. Lebkuchengewürz
 2 EL gehackte Haselnüsse
 2 EL gehackte Datteln
 Haas Glasur in Weiß,
 Kakao und Nougat
 Einige Mandelstifte
 Haas Dekormix
 „bunte Weihnachten“

ZUBEREITUNG

Die Eier mit Zucker, Vanillinzucker und Zitronenzucker schaumig rühren.
 Mehl mit Backpulver versieben, mit Lebkuchengewürz,
 Haselnüssen, Datteln vermengen und unter die Eimasse rühren.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und jeweils drei auf einem gefetteten,
 bemehlten Backblech zusammenlegen. Bei 190 Grad ca. 15 Minuten backen.
 Die Glasuren in den Sorten Weiß, Nougat und Kakao nach Anleitung erwärmen
 und in dünnen Streifen die Busserl beträufeln. Mit Mandelstiften und/oder
 den Streuseln dekorieren.





Linzer Schnecken

ZUTATEN

450 g Mehl
1/2 Pkg. Haas Backpulver
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
300 g Butter oder Margarine
1 Ei
150 g Staubzucker
Schale einer halben Zitrone
1 versprudeltes Ei
75 g Erdbeermarmelade
75 g Marillenmarmelade
1 Pkg. Haas Vanillinzucker
Staubzucker

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit Backpulver versieben, die Butter damit verbröseln, alle übrigen Zutaten dazugeben und rasch zu einem Teig kneten. Kühl für eine halbe Stunde rasten lassen.

Dreiviertel des Teiges ca. 2-3 mm dick ausrollen, runde Kekse ausstechen und diese mit versprudelttem Ei bestreichen. Aus dem restlichen Teig dünne Röllchen formen und spiralen förmig auf die runden Kekse auflegen. Nochmals mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 10 Minuten zu blonder Farbe backen.

Nach dem Auskühlen mit einer dünnen Tülle oder einem Papierstanitzel Erdbeer- bzw. Marillenmarmelade in die Zwischenräume füllen. Mit einem Vanillin- und Staubzucker-Gemisch besieben.





Baisermotive

ZUTATEN

4 Eiklar
 200 g Feinkristallzucker
 15 g Stärkemehl
 Je 2 g Haas Glitzerstaub
 in Gold, Silber oder Rot
 90 g Kristallzucker
 Haas Speisefarben in den
 Farben Grün, Rot, Gelb

ZUBEREITUNG

Für die Dekoration je 2 g Glitzerstaub in den Farben Gold, Silber und Rot mit etwa 30 g Kristallzucker mischen. Eiklar mit der Hälfte des (nicht gefärbten) Zuckers und dem Stärkemehl steif schlagen, den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Baisermasse aufteilen und mit den Speisefarben grün, rot und gelb einfärben. Auf Backpapier mittels Dressiersacks ca. 4 cm große Motive (Sterne, Tannen, Ringe, ...) formen. Diese mit dem gefärbten Kristallzucker bestreuen und bei 120 Grad und halbgeöffnetem Rohr 4 Stunden trocknen.

TIPP: Die Baisermotive eignen sich auch hervorragend als selbst gemachter Baumschmuck. Dafür mit etwas zurückbehaltener Windmasse je zwei Hälften mit einem Band zusammenfügen.





Vanillebrezlerl

ZUTATEN

- 250 g glattes Mehl
- 1 TL Haas Backpulver
- 120 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 2 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 1 Ei
- 1 Pkg. Haas Vanilleglasur
- Haas Dekormix
- „funkelnde Weihnachten“
- Haas Glitzerstaub
- in Gold, Silber oder Rot

ZUBEREITUNG

Mehl mit Backpulver versieben, mit Butter verbröseln, Zucker, Vanillinzucker und Ei beigegeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Anschließend dünne Röllchen formen und zu kleinen Brezlerl drehen. Im Ofen bei 175 Grad goldgelb backen und auskühlen lassen. Danach mit Vanilleglasur überziehen und mit Zuckerstreusel und /oder Glitzerstaub nach Belieben bestreuen.





Haas Torte

ZUTATEN

FÜR DEN BISKUITTEIG:

3 Eier
abgeriebene Zitronenschale
100 g Zucker
1 Pkg. Haas Pudding Vanille
120 g Mehl
2 TL Haas Backpulver

FÜR DEN SIRUP:

3 EL Zucker
6 EL Wasser + 6 EL Rum
Staubzucker
1/2 Pkg. Haas Vanillinzucker

FÜR DIE FÜLLE:

2 Pkg. Haas Pudding Vanille
1 l Milch
100 g Zucker
2 Eidotter

ZUBEREITUNG

Die ganzen Eier, abgeriebene Zitronenschale und Zucker mit dem Handmixer drei Minuten auf höchster Stufe schaumig rühren. Puddingpulver, Mehl und Backpulver versieben und locker in die Eimasse einrühren.

Die Masse in eine gebutterte, bemehlte Tortenform einfüllen und bei 170 Grad etwa 40 Minuten backen.

Für den Sirup den Zucker und das Wasser aufkochen, auskühlen lassen und dann den Rum begeben. Für die Fülle den Pudding nach Anleitung kochen und die Eidotter einrühren.

Nach dem Auskühlen das Biskuit dreimal durchschneiden und den ersten Boden wieder in die Tortenform einlegen. Mit Sirup beträufeln und ein Drittel des heißen Puddings aufstreichen. Die nächsten beiden Biskuitböden ebenso füllen, mit dem vierten Boden abdecken und die Torte über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag aus der Tortenform lösen, stürzen und mit einem Gemisch aus Zucker und Vanillinzucker besieben.



Mandelkännchen

ZUTATEN

- 3 Eiklar
 - 1 Prise Salz
 - 250 g Staubzucker
 - 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
 - 1 Prise Zimt
 - 250 g geriebene Mandeln
 - 60 g geriebene Schokolade
 - 1 Pkg. Haas Zitronenzucker
 - 3-4 EL Mehl
 - 1 Pkg. Haas Zitronenglasur
- einige grob gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

Eiklar mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Staubzucker, Vanillinzucker, Zimt, geriebene Mandeln, geriebene Schokolade, Zitronenzucker und Mehl dazugeben und zu einem Teig verarbeiten, der sich ausrollen lässt. Nach Bedarf noch etwas Mehl dazugeben, der Teig muss aber weich bleiben.

Nun diesen Teig 1/2 cm dick ausrollen und kleine Kännchen ausstechen. Auf ein gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 150 Grad für 20-25 Minuten backen. Noch im heißen Zustand, sehr vorsichtig vom Blech lösen. Die Zitronenglasur nach Anleitung zubereiten und die ausgekühlten Kekse damit bestreichen. Mit den gehackten Mandeln bestreuen.





*„Mit Haas gelingt's
am allerbesten,
das solltest du
auch mal testen.“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at