

HERGESTELLT IN  
ÖSTERREICH



DESSERT

# Fruchtige Glücklichmacher

MIT PUDDING



GRATIS  
REZEPT  
HEFT





# Pfirsich Crumble mit Puddingeis

## ZUTATEN

- 1 Pkg. Haas Pfirsich-Vanille Pudding
- 6 EL Zucker
- 530 ml Milch
- 150 ml Schlagobers
- 600 g Pfirsiche
- 150 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 TL Haas Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Ei



## ZUBEREITUNG

Für das Eis den Pudding mit 500 ml Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Den fertigen Pudding im Wasserbad, später im Gefrierfach stark abkühlen. Ist der Pudding ausreichend abgekühlt, die Sahne steif schlagen und unter den Pudding heben. Wenn man eine Eismaschine hat, den kalten Sahnepudding einfüllen und rühren lassen, bis eine schöne Masse entsteht. Ohne Eismaschine den Pudding in ein hohes Gefäß mit Deckel füllen und in den Gefrierschrank geben. Damit das Eis möglichst locker und nicht zu hart wird, muss es während des Einfrierens des Öfteren umgerührt werden.

Für die Basis die Pfirsiche, 30 g Mehl und 120 g Zucker vermengen. Alle Pfirsiche sollten zur Gänze mit der Mehl-Zucker-Mischung beschichtet sein. Pfanne mit Olivenöl einsprühen und die Pfirsichspalten darin verteilen. Für den Belag in einer weiteren Schüssel 120 g Mehl, 30 g Zucker, das Backpulver, den gemahlenen Zimt, das Ei und 30 ml Milch vermischen. Gut vermengen. Den entstandenen Teig über die Pfirsiche gießen. Die Pfanne bei 180° ca. 20 Minuten in den Ofen stellen und backen. Sobald die Pfirsiche goldgelb gebacken sind, aus dem Ofen entfernen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen. Nun das selbst gemachte Pfirsicheis darauf anrichten und genießen.



---

# Pudding-Zitronentarte

---

## ZUTATEN

## ZUBEREITUNG

80 g kalte Butter  
250 g Mehl  
180 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
200 g getrocknete Hülsenfrüchte  
1 Pkg. Haas Zitronen-Limetten Pudding  
200 ml Wasser  
300 ml Zitronensaft  
Zesten ½ BIO-Zitrone  
1 gestr. TL Kurkuma



Für den Mürbteig die kalte Butter würfeln und mit Mehl, 80 g Zucker und den Eiern zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für rund 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Tarteform mit Ø 30 cm ausfetten. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die vorbereitete Backform legen. Dabei am Rand leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Heißluft für rund 30 Minuten blindbacken: dafür den Teig mit Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten z.B. Linsen beschweren. Den Teig nach rund 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dafür Wasser und Zitronensaft verrühren. Davon acht Esslöffel entnehmen, diese mit dem Puddingpulver glattrühren. Die restliche Wasser-Zitronensaft-Mischung mit 100 g Zucker in einem Topf aufkochen. Wenn die Flüssigkeit kocht, vom Herd nehmen und das Puddingpulver langsam einrühren. Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Für rund eine Minute aufkochen lassen und mit Zitronenzesten und Kurkuma abschmecken. Den fertigen Pudding in die Tarte füllen und im Kühlschrank mindestens vier Stunden oder über Nacht festwerden lassen. Die Tarte vor dem Servieren mit Zitronenscheiben und essbaren Blüten garnieren.



---

# Profiteroles

---

## ZUTATEN

- 650 ml Milch
- 60 g Butter
- 1 Pkg. Haas Zitronenzucker
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Haas Vanille Pudding
- 70 g Zucker
- 250 ml Schlagobers
- 1 Pkg. Oberssteif

## ZUBEREITUNG

Den Pudding nach Packungsanleitung mit 400 ml Milch zubereiten und Oberssteif mit Hilfe eines Schneebesens einrühren. Den Pudding in einer großen Schüssel erkalten lassen. Danach mit einem Schneebesen kräftig durchrühren und den steif geschlagenen Schlagobers unter den Pudding rühren. Für 1 Stunde kalt stellen. Für den Brandteig 250 ml Milch gemeinsam mit Butter, einer Prise Salz und dem Zitronenzucker in einem Kochtopf aufkochen. Das gesamte Mehl auf einmal hinzugeben und sofort glatt rühren. Die Masse unter kräftigem Rühren so lange „abbrennen“, bis sich daraus ein Kloß bildet und der Topfboden mit einer weißen Haut überzogen ist. Den Topf vom Herd nehmen. Die Eier verquirlen, den Teig mit Hilfe eines Knehtaken kneten und die Eimasse in kleinen Portionen hinzugeben und so lange rühren, bis er richtig geschmeidig ist. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und 12 Profiteroles auf ein Backpapier spritzen. Die Profiteroles etwas breiter als hoch spritzen, denn beim Backen gehen sie fast nur nach oben auf. In einem auf 220° C aufgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen. Die Backofentür darf nicht vor Ende der Backzeit geöffnet werden, sonst fällt das Gebäck zusammen. Die fertigen Profiteroles in der Hälfte einschneiden, mit der Puddingcreme befüllen, mit Erdbeeren toppen und mit Puderzucker bestreut servieren.





---

# Pudding-Waffeln

---

## ZUTATEN

1,5 Pkg. Haas Waldbeer Pudding  
175 g weiche Butter  
165 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
200 g Weizenmehl  
1 TL Haas Backpulver  
600 ml Milch od. Pflanzendrink

## ZUBEREITUNG

Butter mit dem Handmixer cremig rühren. Zimmerwarme Butter mit 150 g Zucker, Salz und Eiern verrühren bis eine cremige Masse entsteht. Weizenmehl, 1 Pkg. Puddingpulver und Backpulver dazu geben und unterrühren. Zutaten verrühren und in kleinen Mengen 100 ml Milch dazu geben. Die Masse rühren, bis ein leicht flüssiger Teig entstanden ist. Nun den Teig im vorgeheizten Waffeleisen backen.

Währenddessen das Puddingpulver für die Sauce nach Packungsanleitung anrühren. Danach 500 ml Milch aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und das Puddingpulver sowie 15 g Zucker darin einrühren. Zum Schluss den Topf nochmal auf die Herdplatte stellen (Herdplatte ausgeschaltet) und unter ständigem Rühren 1 Minute weiterkochen lassen. Waffeln mit Sauce und frischen Früchten garnieren.





---

# Himbeer-Tiramisu

---

## ZUTATEN

250 g Topfen  
500 g Biskotten  
250 ml Kaffee  
1 Schuss Rum  
500 ml Milch  
1 Pkg. Haas Heiße Liebe Pudding  
30 g Zucker

## ZUBEREITUNG

Für das Tiramisu zuerst den Pudding nach Packungsanweisung kochen. Etwas auskühlen lassen und den Topfen einrühren. Nun den Kaffee mit Rum vermengen und die Biskotten darin eintunken. Schichtenweise dann die Biskotten und die Creme in Gläser geben, bis beides verbraucht ist. Mit der Creme abschließen und das fertige Tiramisu anschließend für einige Stunden im Kühlschrank kühlen. Vor dem Servieren mit Himbeeren anrichten.





# Kokos-Puddingkuchen

## ZUTATEN

280 g Zucker  
5 Stk. Eier + 100 ml Öl  
200 g Weizenmehl (Type 700)  
16 g Haas Backpulver  
1000 ml Milch  
2 Pkg. Haas Kokos Pudding  
100 g weiße Kuvertüre  
500 g Schlagobers  
100 g Kokosette  
getrocknete Kokoschips



## ZUBEREITUNG

Eier trennen und das Eiklar gemeinsam mit 80 g Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. 100 g Zucker mit den Dottern schaumig rühren, danach das Öl langsam einfließen lassen und weiterrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren und zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für ca. 15-20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit 125 ml Milch mit dem Puddingpulver und 100 g Zucker verrühren. Die restliche Milch mit der in Stücke geteilten Kuvertüre erwärmen, aufkochen und danach das Milch-Puddingpulver-Zucker Gemisch einrühren. Gemeinsam für ca. 1 Minute kochen, etwas abkühlen lassen und anschließend auf den gebackenen Kuchenboden verteilen. Den Kuchen kühl stellen bis die Puddingcreme angezogen ist. Das Schlagobers steif schlagen, Kokosette und etwas Zucker einrühren. Die Oberscreme auf die ausgekühlte Puddingschicht streichen und mit getrockneten Kokoschips verzieren.

*„Soll's zum Nachtsch  
noch was sein,  
hab immer Haas  
Desserts daheim!“*



*Mit Haas gelingt's immer!*

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