

WIENER
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA

HERBST/WINTER
2,50

kostbar

*ENTFLAMMT
FÜR DIE
FEUERZANGE*

*SELBST-
GEMACHT:
FENSTERDEKO
UND GESCHENKE*

*ÄTHERISCHE ÖLE
FÜR WOHLIGE
WINTERWÄRME*

Knusperkeks
ZUR KUSCHELZEIT

Sonne, Mond UND STERNE

„WENDE DEIN GESICHT DER SONNE ZU, DANN FALLEN DIE SCHATTEN HINTER DICH“, SO LAUTET EIN SCHÖNER SPRUCH AUS AFRIKA. IM WINTER HALTEN WIR UNS BESONDERS GERNE DARAN!



Wenn draußen die Nebel-
schwaden über die Lande
ziehen, wird es für uns ganz wichtig, so viel Sonnenlicht wie möglich zu erhaschen. Sie wissen schon: Vitamin D, Freude, Lebenslust! In dieser Ausgabe unseres Magazins wollen wir Ihnen aber auch zeigen, wie man generell dem Licht folgen und sich den schönen - erhellenden - Seiten des Lebens widmen kann. Da wäre einmal die Kulinarik: Wir „servieren“ Ihnen Weihnachts-

kekse zum Knuspern und Dahinschmelzen und eine köstliche Rezeptauswahl aus unserem neuen Buch „Mehlspeisliebliche“.

FUNKELN UND GLITZERN

Außerdem finden Sie tolle Ideen, wie Sie neben dem Backduft köstliche Aromen - etwa mit ätherischen Ölen - in Ihren Herbst- und Winteralltag bringen. Funkeln, Glitzern, Licht und Farbe gefällig? Dann basteln Sie mit Ihrer Familie Fensterbilder, die den Ausblick sofort verschönern, egal, welche Wetterlage herrscht. Klar sollte der Himmel aber auf jeden Fall sein, wenn Sie unseren Tipps folgend das Himmelszelt mit Mond und Sternen betrachten wollen ...

Ich wünsche Ihnen eine stimmungsvolle Weihnachtszeit sowie viel Licht und strahlende Aussichten im neuen Jahr!

Ihre

Selma Illitz, Wiener Zucker Marketing



04

Gratis-
Abo sichern!

HOLEN SIE SICH DAS
MAGAZIN *kostbar* IM
GRATIS-ABO EINFACH
UND BEQUEM
NACH HAUSE!



UND SO GEHT'S:



QR-Code scannen und
online bestellen auf
www.wiener-zucker.at/abo



28

Foto: Facchin/Shutterstock



32



16

Foto: Yegorov Konstantin/Shutterstock



42



14

Foto: Privatsternwarte
Krumbach/Paul Baumgartner

Inhalt

Knusperkekse	04
Gemeinsam backen und knuspern: Lebkuchenmännchen, Schokosterne, Weihnachtskugeln, Schokobrötchen und kleine Nusskipferln	
Wild entflammt	14
Ideen rund um die Feuerzange	
DIY: Fensterbilder	16
Bringen Sie Glitzer und Farbe in den grauen Winteralltag!	
DIY: Zucker aromatisieren	19
Köstlich duftende Geschenke	
Ziemlich stark: Stärke	20
Vielfältiger Einsatz in unserem Alltag	
Gewinnspiel	23
Mehlalternativen	24
Weizenmüde? Es geht auch anders!	
Phänologie und ätherische Öle	28
Wonnige Winterwärme garantiert	
Mehlspeisliebliche	32
Die Klassiker begeistern uns.	
Sternderlschaun	42
Sternwarten in Österreich: Wenn es dunkel ist, schauen wir gerne in den glitzernden Himmel.	

Scann mich!



QR-CODE MIT SMARTPHONE ÖFFNEN
Laden Sie sich mit dem Smartphone einen Gratis-QR-Code-Scanner (App-Store) herunter. App öffnen, Handy über den QR-Code halten - und die Internetseite öffnet sich!

IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:
AGRANA Sales & Marketing GmbH, F.-W.-Raiffeisenplatz 1, 1020 Wien
T: +43 (0) 2272 602-12033, www.wiener-zucker.at
Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH,
8010 Graz, T: +43 (0)316 907515, www.fresh-content.at
Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, www.rypka.at
Fotos: AGRANA Sales & Marketing GmbH (wenn nicht anders angegeben).
Hinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wird
in diesem Magazin auf gegenderte Formen verzichtet.

Zeit für Kekse

KNUSPER-
KEKES

GEMEINSAM GENIEßEN WIR DIE KUSCHELIGE
JAHRESZEIT MIT KÖSTLICHEN KEKSEN ZU JEDER
SICH BIETENDEN GELEGENHEIT ...

4
kostbar

5
kostbar

Foto: Impact Photography/Shutterstock

Lebkuchen- männchen

ZUTATEN

FÜR 3 BACKBLECHE

30 g Wiener Gelbzucker
500 g Honig
30 ml Wasser
500 g Fini's Feinstes
Roggenmehl + etwas
mehr für die Arbeitsfläche
10 g Natron
1 Pkg. Vanillezucker
10 g Zimt
1 Pkg. Lebkuchengewürz

Zesten einer ½ Bio-Orange
2 Eier
Milch
250 g Wiener Puderzucker
Fondant in zwei Farben
Zuckerperlen

AUSSERDEM:

Ausstechformen
Strohhalme
bunte Kordeln
Spritzsack

**DEN TEIG AM BESTEN
ÜBER NACHT KÜHLEN!**

ZUBEREITUNG

1. Gelbzucker, Honig und Wasser in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen.
2. Roggenmehl, Natron, Vanillezucker, Zimt und Lebkuchengewürz sowie die Zesten der Bio-Orange gut durchmischen.
3. Zwei Eidotter hinzugeben. Langsam die Honig-Zucker-Wasser-Mischung beigegeben. So lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. In Frischhaltefolie wickeln und für mind. 1 Stunde kühlen (am besten über Nacht).
5. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen, Teig ca. 0,5 cm dick auswalken und ausstechen. Mit einem Strohhalm ein Loch machen.
6. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Milch bepinseln und für ca. 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
7. Zwei Farben Fondant in Schnüre rollen (dazu etwas Puderzucker verwenden), ineinanderdrehen und zu einer Zuckerstange formen.
8. Für die Zuckerglasur zwei Eiweiß und Puderzucker mixen. In einen Spritzsack füllen.
9. Die Männchen mit der Zuckerglasur, den Perlen und mit dem Schirm dekorieren. Etwas trocknen lassen, die Schnur einfädeln und aufhängen.



6
kostbar



7
kostbar



Schokosterne

ZUTATEN

10 BÄUMCHEN

250 g dunkle Schokolade
 6 Eier
 250 g Butter
 250 g Wiener Braunzucker
 150 g Fini's Feinstes
 Weizenmehl glatt
 2 Eiweiß
 250 g Wiener Puderzucker

AUSSERDEM:

tiefes Backblech
 Sternausstecher in
 4 Größen
 Spritzsack
 Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
2. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.
3. Weiche Butter, Braunzucker und Eidotter cremig rühren.
4. Flüssige, warme Schokolade in die Butter-Zucker-Eidotter-Masse rühren.

5. Weizenmehl abwechselnd mit dem geschlagenen Eiweiß unterheben.

6. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

7. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und für ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

8. Für die Zuckerglasur Eiweiß und Puderzucker mixen und in einen Spritzsack füllen.

9. Kuchen auskühlen lassen, Sterne dicht aneinander ausstechen, diese mit Zuckerglasur umranden und die Spitzen mit Perlen verzieren.

10. Glasur trocknen lassen und Sterne übereinander stapeln.

VERWENDEN SIE DIE
 KUCHENRESTE FÜR LECKERE
 CAKE POPS. DAS REZEPT
 FINDEN SIE AUF DER
 NÄCHSTEN SEITE.



Weihnachtskugeln AM STIEL

ZUTATEN

FÜR CA. 30 STÜCK

Kuchenreste
(Rezept Seite 9)
ca. 150 g Frischkäse
200 g weiße Kuvertüre
kleine Zuckerperlen

AUSSERDEM:

30 Holzstäbchen
mehrere Gläser
Wiener Normal-
kristallzucker

ZUBEREITUNG

1. Kuchenreste in einer Schüssel klein zerbröseln.
2. Frischkäse löffelweise nach und nach hinzugeben (je nachdem, wie viel Teig übrig geblieben ist) und gut mit den Händen durchkneten.
3. In kleine Kugeln formen, auf einen Teller legen und für ca. 30 Minuten einfrieren.
4. In der Zwischenzeit Kuvertüre schmelzen und ein paar Gläser mit Kristallzucker bereitstellen.
5. Gekühlte Pops mit den Holzstäbchen aufspießen und in die heiße Kuvertüre tauchen, dabei etwas drehen und mit Zuckerperlen bestreuen.
6. Anschließend Cake Pops in die mit Zucker gefüllten Gläser stecken.

Hinweis: Schnell arbeiten, denn die Schokolade trocknet sehr rasch.

WER WILL, KANN IN DIE MASSE
NOCH KLEINE MARZIPANSTÜCKE
EINARBEITEN.

GESCHENK, DEKORATION, VERSTECK!

Das „Keksversteck“ aus dem Onlineshop von Wiener Zucker kann sich sehen lassen: Auf dem festlich gedeckten Kuchentisch ist es eine Augenweide und alle, die diese Dose öffnen, werden ganz sicher vom Backduft betört sein. Auch als Geschenkbehälter macht sie sich wunderbar - wer süße, selbst gemachte Naschereien stilvoll verschenken will, macht hier den besten Griff. Der Name ist aber auch Programm: Das Keksversteck eignet sich genial für die Genussverzögerung ... Oh, Vorfrende!

www.wiener-zucker.at/shop



Schokobrotchen MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS

ZUTATEN

FÜR 2 BACKBLECHE

300 g Fini's Weizenmehl
universal
50 g geriebene Walnüsse
50 g Kakaopulver
100 g Wiener Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
250 g Butter
1 Ei

TOPPING:

gehackte Pistazien
geriebene Haselnüsse
Goldstaub

ZUBEREITUNG

1. Weizenmehl, Walnüsse, Kakaopulver, Staubzucker und Vanillezucker vermischen.
2. Gewürfelte Butter und Ei hinzugeben.
3. Zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für mind. 1 Stunde kühlen.
4. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Teig zu kleinen Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ein Drittel der Kekse mit Pistazien und ein Drittel mit Haselnüssen bestreuen. Das restliche Drittel nach dem Backen verzieren.
6. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 18 Minuten (je nach Größe der Kugeln) backen.
7. Auskühlen lassen und die restlichen Kugeln mit Goldstaub bepinseln.



Kleine Nusskipferln

ZUTATEN

FÜR ZWEI BACKBLECHE

TEIG:

200 g Frischkäse
250 g Butter (gewürfelt)
400 g Fini's Weizenmehl
universal und etwas
mehr für die Arbeitsfläche

FÜLLUNG:

50 g geriebene Walnüsse
50 g Wiener Backzucker
Zesten einer ½ Bio-Orange

TOPPING:

Wiener Braunzucker
dunkle Schokolade
Haselnusskrokant

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten gut vermengen, verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mind. 1 Stunde kühlen.
2. Für die Füllung Walnüsse, Backzucker und Zesten der Bio-Orange verrühren.
3. Dunkle Schokolade über Wasserdampf schmelzen.
4. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig achteln, zu Kugeln formen und dünn ausrollen. Dreiecke schneiden (am besten mit einem Pizzaschneider).

6. Mit der Nuss-Zucker-Masse füllen, von der breiten zur spitzen Seite einrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Braunzucker bestreuen. Für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

7. Fertige Kipferln auskühlen lassen und mit flüssiger Schokolade und Haselnusskrokant dekorieren.

SO MACHT SCHENKEN VIEL FREUDE

Wir alle - nicht nur Kinder! - wissen: Ein liebevoll eingewickelttes Geschenk macht noch viel mehr Freude als eines, das unverpackt überreicht wird. Mit dem Geschenkpapier aus dem Onlineshop von Wiener Zucker machen Sie zu jeder Jahreszeit neugierig auf (süße?) Präsente. So spannen Sie Ihre Lieben im besten Sinne auf die Folter.

www.wiener-zucker.at/shop



Wild ENTFLAMMT

MIT DER FEUERZANGE SCHLAGEN
SIE DEN FROST IN DIE FLUCHT UND
BRINGEN FESTLICHE STIMMUNG
IN EINE GEMÜTLICHE RUNDE.



Feuerzangenbowle

ZUTATEN

2 l trockener Rotwein	1 Wiener Zuckerhut
4 Bio-Orangen	200 ml Rum mit 80 %
2 Bio-Zitronen	(sonst brennt der
1 TL Ingwer	Wiener Zuckerhut nicht)
2 Zimtstangen	Feuerzange
4 Stück Nelken	(erhältlich im Onlineshop
10 g Piment	von Wiener Zucker -
2 Stück Sternanis	siehe Info!)
10 g Koriandersamen	
6 g Wacholderbeeren	

ZUBEREITUNG

1. Bio-Orangen und Bio-Zitronen heiß waschen, Zesten abreiben und den Saft auspressen. Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Rotwein in einen großen Topf füllen, den Orangen- und Zitronensaft hinzugeben. Den geschnittenen Ingwer sowie die Gewürze und die Zesten hinzugeben und bei mittlerer Hitze für rund 15 Minuten erhitzen - Achtung: den Wein dabei nicht zum Kochen bringen!
2. Topf nach 15 Minuten vom Herd nehmen und für mindestens zwei Stunden ziehen lassen.
3. Die Feuerzange auf den Topf legen und den Wiener Zuckerhut daraufsetzen. Den Zuckerhut mit Rum übergießen, anzünden und vollständig schmelzen lassen. Der Zucker karamellisiert und tropft langsam in die heiße Bowle, was ihr den einzigartigen Geschmack verleiht.
4. Ist der Wiener Zuckerhut zur Gänze geschmolzen, Feuerzangenbowle gut umrühren, eventuell abseihen und heiß in hitzebeständigen Gläsern servieren.

HEISS UND UNWIDERSTEHLICH WÜRZIG-SÜSS

Wer feurige Heißgetränke mag, wird dafür entflammen! Unser Tipp für den „zündenden“ Moment: Schalten Sie das Licht aus, dann kommt der brennende Zuckerhut perfekt zur Geltung! Wichtiger Sicherheitshinweis: Träufeln Sie den Rum nicht direkt in die Flamme.
www.wiener-zucker.at/shop





SCHERENSCHNITT-SCHNEEFLOCKEN SIND SCHNELL GEMACHT UND SEHR DEKORATIV.

FESTLICH-KREATIVE

fensterbilder

STERNE, SCHNEEMÄNNER UND SCHNEEFLOCKEN: WEIHNACHTSMOTIVE AN DEN FENSTERN STIMMEN DRAUSSEN UND DRINNEN AUF DIE FESTTAGE EIN.



STIMMUNGSVOLL: BASTELSCHNEE UND SCHABLONEN MIT WINTERMOTIVEN

Spray-FENSTERBILDER

Wenn man Papierschablonen verwendet, sind diese leider nach kurzer Zeit durch die Feuchtigkeit des Sprühschnees aufgeweicht. Stabiler und daher mehrfach verwendbar sind dagegen Schablonen aus transparenter Windradfolie. Durch das durchsichtige Material kann man Vorlagen einfach abpausen und anschließend ausschneiden. Nach dem Benutzen sauber abwischen und für das nächste Jahr aufheben. Fensterschnee kann man nachhaltig und ohne Chemie selber machen. Dazu Schlämmkreide, Natron und Wasser zu gleichen Teilen mischen und die Paste mit einem Pinsel in oder um die Schablone tupfen.

Kreidebilder ABWISCHBAR FÜR SAISONALE DIY-FENSTERDEKO

Mit den sogenannten Kreidemarkern kann man in unterschiedlichen Farben auf Fensterglas zeichnen und schreiben. Die Flüssigkreide auf Wasserbasis ist nicht nur ungiftig und geruchsneutral, sondern auch ganz einfach wieder von den Scheiben abzuwischen. Mit weißer Farbe lassen sich filigrane Winterlandschaften, detailgenaue Weihnachtsmotive und auch hübsche Schriftzüge im Handlettering-Stil auf die Fenster malen.

W eihnachtszeit ist Bastelzeit. Mit individuellen Fensterbildern hüllt man das eigene Zuhause in ein stimmungsvolles Kleid. Besonders effektiv sind Fensterbilder, weil sie von draußen und drinnen gleichermaßen dekorativ sind. Am Abend, wenn es drinnen hell beleuchtet ist, wirken Fensterbilder einladend und festlich. Schneespray ist wohl einer der Klassiker, wenn man an weihnachtliche Fensterbilder denkt. Der weiße Schnee kommt aus der Spraydose und schmilzt auch garantiert nicht, wenn im Wohnzimmer der Kamin an ist. Schablonen gibt es zu kaufen, oder man bastelt sie einfach selbst. Die Motive können frei gezeichnet oder auch über den Computer ausgedruckt werden.



Scherenschnitt STERNE

Scherenschnitt macht Kindern und Erwachsenen gleichermaßen Spaß. Dazu ein Blatt Papier einmal genau in der Mitte zusammenfalten, um 90 Grad drehen und noch einmal mittig falten. Dann diagonal falten, die geschlossene Seite ist später die Sternmitte. Je öfter man das Papier faltet, desto mehr Zacken hat der Stern am Ende. Gegenüber der Spitze - die offene Seite - sind später die Außenkonturen. Hier beginnt das kreative Zurechtschneiden. Entlang der Kanten bis hin zur Mittelspitze können verschiedene Ecken, Rundungen und Formen geschnippelt werden. Die Überraschung folgt beim Auseinanderklappen. Die Sterne über Nacht in einem Buch glatt pressen und mit transparenten Klebestreifen an der Innenseite befestigen. Schreib- und Buntpapier, Seidenpapier, altes Zeitungspapier, Reste von Geschenkpapier, sogar auseinandergefaltete Zuckerverpackungen aus Papier verwandeln sich zu einzigartigen Fenstersternen.



DURCH DIE AUSSCHNITTE UND PAPIERFLÄCHEN ENTSTEHT ABENDS EIN TOLLES LICHTSPIEL.

Foto: Heiga Foto/Shutterstock



Foto: 55Ohms/Shutterstock

Ziehharmonika STERNE

Wer Papiersterne lieber vor das Fenster hängt, anstatt sie aufzukleben, der kann sich an die hübschen Ziehharmonikasterne wagen. Keine Sorge: Ihre Herstellung ist leichter, als es aussieht! Das Geheimnis ist die richtige Falttechnik. Das Papier der Wahl wird auf eine ungefähre Größe von 6 x 50 Zentimetern geschnitten. Der Streifen wird nun auf der schmalen Seite wie eine Ziehharmonika gefaltet. Je schmaler die einzelnen Segmente, desto zarter wird der Stern. Wenn das Falterwerk vollbracht ist, kann an einer Seite ein schräger Schnitt oder eine Rundung für die Außenzacken erfolgen. Anschließend wird ein Muster entlang der Falten des Papiers geschnitten. Wenn das Papier sehr dick ist, kann man die Falten zum Schneiden auch auseinanderlegen und einzeln ausschneiden. Sobald alles fertig ist, wird die Ziehharmonika zu einem Ring geschlossen und die beiden Enden mit doppelseitigem Klebeband verbunden. Die Innenseite wird noch mit Nadel und Garn aufgefädelt und so zusammengezogen, dass ein flacher Stern entsteht.

18
kostbar



ZUCKERSÜSSE Mitbringesel

Gewürzzucker

ZUTATEN

250 g Wiener Feinkristallzucker	¼ TL Muskat
2 EL Rohkakaopulver	½ TL Nelkenpulver
1 TL Kardamom	¼ TL gemahlener Piment
¼ TL Zimtpulver	1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

1. Vanilleschote längs aufschneiden und Vanillemark mit Messerrücken auskratzen. Mark und alle anderen Zutaten gut in einem verschließbaren Gefäß mischen. Vanilleschote mit in den Gewürzzucker geben und verschlossen eine Woche ziehen lassen.
2. Vanilleschote herausholen, Zucker in kleine Gläschen abfüllen und verschenken.

IDEAL ZUM WÜRZEN VON SÜSSSPEISEN, ZUM MARINIEREN ODER ZUM SÜSSEN VON TEE.



19
kostbar

Foto: a_sergio/Shutterstock

AGRANA Stärke

VIELFALT IM Stärkereich

AGRANA ZEIGT NICHT NUR IN DEN BEREICHEN
ZUCKER UND FRUCHT MUSKELN: AUCH DIE
PFLANZENSTÄRKE WIRD VIELFÄLTIG GENUTZT.

Das Segment Stärke ist das zweite traditionelle Standbein von AGRANA. Als Spezialist in der Verarbeitung und Veredelung hochwertiger agrarischer Rohstoffe wie Kartoffeln, Mais und Weizen beweist AGRANA Stärke Kreativität und eine große Vielfalt. Zahlreiche Stärkeprodukte – maßgeschneidert für unterschiedliche Industriezweige – stehen uns allen im Alltag zur Verfügung, wodurch einmal mehr die natürliche Vielfalt der Pflanzenwelt genutzt wird.

Dabei zählt AGRANA zu den größten Anbietern in ganz Europa und führt das heimische Stärkegeschäft an. An insgesamt fünf Produktionsstandorten in Österreich, Rumänien und Ungarn ist AGRANA im Stärkereich tätig. In Gmünd befindet sich die einzige Kartoffelstärkefabrik Österreichs, wo seit bald dreißig Jahren auch bio-zertifizierte Kartoffeln weiterverarbeitet werden. Seit 2015 produziert auch die Weizenstärkefabrik in Pischelsdorf Bio-Gluten und Bio-Weizenstärke. Auch im Werk Aschach hat die

Verarbeitung von Bio-Mais lange Tradition. Damit ist AGRANA der größte Bio-Stärkeproduzent in Europa und führender Anbieter von gentechnikfreien Stärkeprodukten.

UNSER STÄRKE-ALLTAG

Überraschend ist für viele, wo uns täglich Stärke begegnet: Bekannt ist in erster Linie das pure Stärkemehl, das wir in der Küche beispielsweise zum Binden von Soßen verwenden oder auch für süße Backwaren. Cremige Suppen, Soßen und Pudding beinhalten ebenso Stärke. Kommt Kartoffelpüree auf den Tisch, haben wir es mit Kartoffelflocken zu tun.

AGRANA Stärke ist außerdem international anerkannter Lohnproduzent von Babynahrung. Im Non-Food-Bereich ist die Anwendung ebenso vielfältig: Von Papier über Tapetenkleister, Spritzbeton und Zement bis hin zur Hautcreme und zum Bio-Kunststoffsackerl reicht die Bandbreite (siehe Seite 22).



Foto: Tatjana Figl-Wolfsberger



Foto: Sas. Wawer/Shutterstock

AGRANA IST DER GRÖSSTE BIO-STÄRKEHERSTELLER UND EINER DER FÜHRENDEN ANBIETER VON GENTECHNIKFREIEN STÄRKEPRODUKTEN.



Foto: Tatjana Figl-Wolfsberger

Karotten-Kren-SUPPE

ZUTATEN

Für 4 Portionen	¼ l Schlagobers
	1 Tube Kren
5 mittelgroße Karotten	¼ l Weißwein (optional)
2 große Zwiebeln	1 EL Walnussöl (optional)
2 EL Butter	Salz
1 l Hühner-Bouillon	Pfeffer
Wasser bei Bedarf	
½ Pkg Kartoffelpüree-flocken	

ZUBEREITUNG

1. Karotten schälen, in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln schälen, klein schneiden und beide Zutaten mit 2 EL Butter in Pfanne rösten.
3. Die Kartoffelpüreeflocken in Hühner-Bouillon einrühren und quellen lassen.
4. Geröstete Karotten und Zwiebeln hinzufügen und sorgfältig mit dem Stabmixer zerkleinern.
5. Schlagobers sowie Kren hinzufügen und mit Weißwein und Walnussöl abschmecken.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Foto: Tatjana Figl-Wolfsberger





Foto: Tatjana Figl-Wolfsberger

BIO-KUNSTSTOFF VON AGRANA BESTEHT AUS THERMOPLASTISCHER STÄRKE.



Foto: Tatjana Figl-Wolfsberger

Plastik ist bekanntlich ein riesiges Problem auf der ganzen Erde: Die Meere sind voll davon und auch unsere Ackerböden bleiben davon nicht mehr verschont. AGRANA hat der immer größer werdenden Kunststoffflut etwas entgegensetzen: Thermoplastische Stärke bildet die Basis für das neuartige Bio-Sackerl, das zu hundert Prozent im Hauskompost verrottet. Damit können die leichten Obstsackerl als sogenannte Knotenbeutel für den Transport der gesunden Vitaminbomben aus der Gemüse- und Obstabteilung genauso hergestellt werden wie festere Trage-Einkaufstaschen und robuste Verpackungsfolien.

DAS BIO-SACKERL AUS STÄRKE

Erstmals kann AGRANA damit ein Produkt mit einem so hohen Stärkeanteil auf den Bio-Kunststoffmarkt bringen - das ermöglicht für die Konsumenten eine vollständige Heim-Kompostierbarkeit. Denn: Üblich sind bislang nämlich nur rund 25 Prozent Stärkekomponenten. Somit kann dieser Bio-Kunststoff ohne jegliche Mikroplastik-Rückstände abgebaut werden. Und das bestätigen auch die TÜV-zertifizierten Kompostierungstests, die dafür vorgenommen wurden. Die Konsumenten können aus diesem Grund bei ihrem täglichen Einkauf ohne schlechtes Gewissen zur leichten und haltbaren Tragehilfe greifen und sie verwenden damit ein garantiert nachhaltiges Bio-Produkt aus reiner Pflanzenstärke.

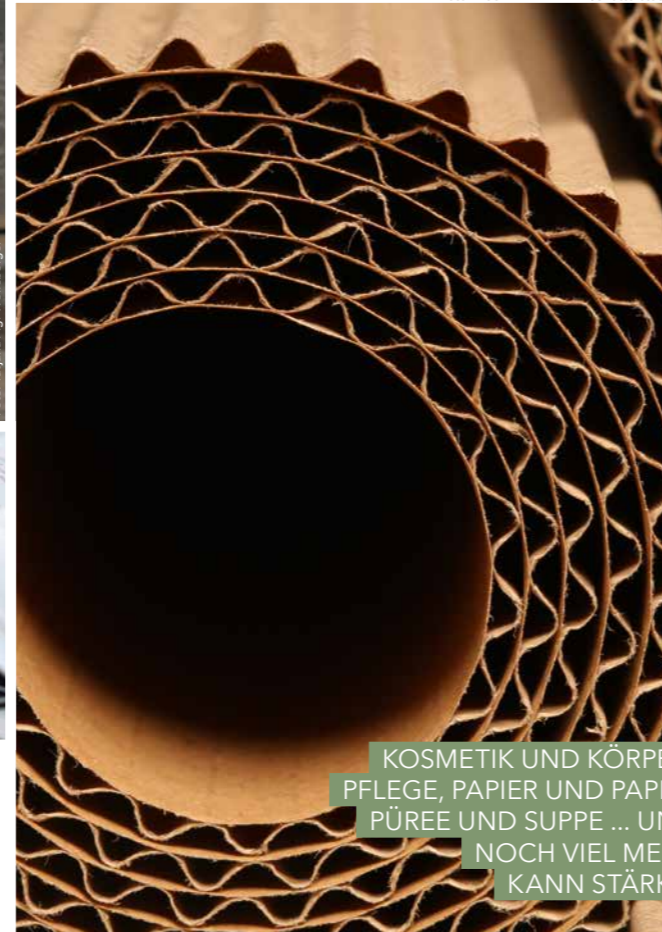


Foto: MUSTAFA HAMDIEV/Shutterstock

KOSMETIK UND KÖRPERPFLEGE, PAPIER UND PAPPE, PÜREE UND SUPPE ... UND NOCH VIEL MEHR KANN STÄRKE!

Die starken Seiten der Stärke

LEBENSMITTEL

Puddingpulver, Desserts, Saucen oder Fertiggerichte, Milch- und Tiefkühlprodukte, Fruchtzubereitungen, Kartoffeldauerprodukte, Verzuckerungsprodukte zum Süßen, Weizengluten (auch in Bio-Qualität)

VON PAPIER ÜBER BAU BIS ZUR VERPACKUNG

Wellpappe, Papierveredelung und -beschichtung, Klebstoffe, Fertigputz und Fliesenkleber, Zement, Mörtel, Tapetenkleister, Spritzbeton, Textildruck, Bio-Kunststoffe

KOSMETIK UND PHARMA

Trockenshampoo, Cremes und Lotionen, Sonnenschutz, Puder, Lippenstift und andere dekorative Kosmetik, Füll- und Trägerstoffe in Medikamenten

FUTTER- UND DÜNGEMITTEL

Eiweißfutter, Bienenfutter, Weizenkleie und -gluten, Maiskleberfutter, Bio-Düngemittel

BIO-ETHANOL

Nachhaltige Benzinbeimischung und Desinfektionsmittel

Foto: AlpenParks Hotels & Residences



Gewinnspiel

LEISE RIESELN Gewinne

WIR VERLOSEN FÜNF WOHLFÜHL-URLAUBE MIT TRAUMKULISSE IN DEN ÖSTERREICHISCHEN ALPEN.

Zeit für Urlaubsplanung! Für fünf Gewinner geht es mit jeweils drei Begleitpersonen in ein gemütliches Ferienapartment der **AlpenParks Hotels & Residences**. Altaussee, Zell am See-Kaprun, Saalbach, Bad Hofgastein, Matrei, Seefeld, Maria Alm oder Mühlbach am Hochkönig: In den komfortablen Unterkünften mit freiem Blick auf grandiose Bergpanoramen werden Gastfreundschaft, Wohlfühlen und erstklassiger Service großgeschrieben. Gustieren Sie schon einmal auf www.alpenparks.at und finden Sie Ihren Favoriten.

Ganze fünf Nächte laden wir Sie ein, die umliegenden Highlights zu erkunden und Ihr Zuhause auf Zeit mit allen Annehmlichkeiten in vollen Zügen zu genießen.



Foto: AlpenParks Hotels & Residences (2)



Gewinnspiel
GLÜCKSCODE DER WIENER-ZUCKER-BACKZUCKER-PACKUNG BIS 31. MÄRZ 2022 HIER EINGEBEN:

KEIN MEHL?

Kein Problem!

GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT, LOW-CARB-DIÄT, NEUGIERDE? VIELLEICHT SIND FOLGENDE ALTERNATIVEN BALD ERSTE WAHL!

Backen ohne Mehl? Jein! Natürlich brauchen wir zum Backen Mehl - allerdings muss dieses nicht zwingend aus Weizen gewonnen werden. Es eignen sich auch andere Getreidesorten zum herzhaften und süßen Backen. Geschmackliche Alternativen zum Weizen bieten beispielsweise Dinkel und Roggen. Wer glutenfrei backen möchte, verwendet besser glutenfreies

Getreidemehl von Mais, Hirse oder Hafer beziehungsweise auch Pseudogetreidemehle wie Buchweizen-, Quinoa- oder Amaranthmehl. Aus Kichererbsen, Sojabohnen, Erbsen und Linsen werden ebenfalls Mehle hergestellt, die nicht nur bei Unverträglichkeiten tolle geschmackliche Alternativen bieten. Gemahlene Nüsse sind zwar glutenfrei und kohlenhydratarm, schlagen



BUNTE VIELFALT: BACKMEHL AUS SAMEN, NÜSSEN, GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTEN

Fotos: Tajana Baibakova/Shutterstock



NUSSMEHLE SIND ENTÖLT UND ENTHALTEN WENIGER FETT UND KALORIEN ALS GERIEBENE NÜSSE.

Fotos: badnews86/dupa/Shutterstock

BACKTEIGE BRAUCHEN KLEBER! WENN GLUTEN - ALSO KLEBEREIWEISS - IM MEHL FEHLT, MUSS MAN ANDERS FÜR BINDUNG UND HALT SORGEN!

aber mit deutlich mehr Fettanteil und Kalorien zu Buche. Nussmehle sind im Vergleich dazu um einiges figurfreundlicher. Bei der Nussölpressung bleibt ein entöltter Presskuchen zurück, der anschließend fein zu Mehl verarbeitet wird.

GANZ ODER GAR NICHT

Man kann Weizenmehl beim Backen komplett oder auch nur teilweise ersetzen. Sollte Weizenmehl vollkommen ersetzt werden, kann die Alternative ein einzelnes Ersatzmehl oder aber eine Mischung sein. Die Möglichkeiten sind bunt, der Geschmack manchmal überraschend lecker oder auch gewöhnungsbedürftig. Das ist wie so oft im Leben reine Geschmacksache. Worüber sich - anders als beim Geschmack - gar nicht diskutieren lässt, ist die Tatsache, dass alternative Mehle auch alternative Rezepte brauchen. Ein 1:1-Ersetzen verspricht nur selten gutes Gelingen.

REZEPTE BEACHTEN

Dinkel ist bei den meisten Rezepten vollkommen unkompliziert. Sowohl geschmacklich als auch in Bezug auf die Backeigenschaften kann man sorglos eigenständig Weizen- gegen helles Dinkelmehl tauschen. Dadurch, dass Dinkel wie Weizen Gluten enthält, ist auch die Teigelastizität automatisch gegeben. Vorsicht ist bei Teigen geboten, die länger geknetet oder gerührt werden. Durch die schwächeren Eiweißketten im Dinkelmehl muss auf jeden Fall schonender gearbeitet werden und Hefeteige werden kürzer geknetet.

Die meisten Nussmehle könnten theoretisch das Weizenmehl zu 100 Prozent ersetzen, allerdings müssen unbedingt Mengen reduziert und fehlendes Gluten ersetzt werden. Palatschinken oder Kekse, die nicht fluffig sein müssen, gelingen auch ohne Gluten.

Glutenfreier Kleber

Wenn Gluten als Bindemittel fehlt, dann braucht es Ersatz, damit das Backwerk nicht trocken und bröselig wird. Alternativen gibt es einige!

GUARKERN- UND JOHANNISBROTKERNMEHL
Die pflanzlichen Binde- und Geliermittel schaffen durch die gute Quellfähigkeit Volumen und eine feine Teigstruktur. Guarkern- und Johannisbrotkernmehl verstärken ihre Wirkung, wenn sie gemischt verwendet werden.

INULIN
Der präbiotische Ballaststoff wird aus der Zichorienwurzel gewonnen und macht den Teig ohne störenden Eigengeschmack locker und geschmeidig.

MAIS- UND KARTOFFELSTÄRKE
Gleich wie Maisstärke kann Kartoffelstärke sämtliche glutenfreie Teige leicht und locker machen.

LEIN- UND CHIASAMEN
Ähnlich wie Chiasamen sind Leinsamen besonders quellfähig. Gemischt mit heißem Wasser werden die gemahlene Samen zu einem zähflüssigen Gel, das sich gut unter den Teig heben lässt. Es sorgt für eine gute Teigkonsistenz, auch wenn die Bindefähigkeit weniger stark ist.

PEKTIN
Das pflanzliche Verdickungsmittel absorbiert Feuchtigkeit und hält Backwaren saftig und weich.

EIER
Gluten kann auch relativ einfach durch (zusätzlichen) Eischnee ersetzt werden. Backwaren werden damit leichter, lockerer und saftiger.

Alternativer Genuss

MAISMEHL

Glutenfrei und farbenfroh: Das eher kompakte Mehl entfaltet sein volles Backpotenzial in Kombination mit anderen Mehlen wie beispielsweise Nussmehlen.



Fotos: Alec Issigonis/Shutterstock



Fotos: Owl_photographer/Shutterstock

MANDELMEHL

Glutenfrei und kohlenhydratarm: Mandelmehl ist besonders beliebt in der Low-Carb-Küche, da es kaum Kohlenhydrate, dafür umso mehr Protein und Ballaststoffe enthält.



Fotos: D_M/Shutterstock

KICHERERBSENMEHL

Glutenfrei und vielseitig! Der nussige Geschmack der gerösteten und gemahlene Kichererbsen sorgt für ein neues Geschmackserlebnis. Geeignet für herzhaftes, aber auch süße Rezepte.



Fotos: Peeratouch Vichayapong/Shutterstock

KASTANIENMEHL

Glutenfrei und experimentierfreudig: Der süßliche Geschmack der gerösteten und gemahlene Esskastanien ist perfekt für Kuchen und Desserts geeignet. Wer statt des Mehls Kastanienreis verwendet, braucht weniger Flüssigkeit.



Fotos: SURAKIT SAWANGCHIT/Shutterstock

REISMEHL

Glutenfrei und exotisch: Die Backeigenschaften von Reismehl sind anders als jene von Weizenmehl. Am besten gelingen Rezepte, wenn Reismehl mit anderen glutenfreien Mehlen gemischt wird.



Fotos: vladee/Shutterstock

BUCHWEIZENMEHL

Glutenfrei und interessant: Als Knöterichgewächs zählt Buchweizen zum Pseudogetreide. Das Mehl hat einen ganz speziellen erdigen und leicht nussigen Geschmack. Für Herzhaftes und Süßes.

Gugelhupf-
form
MIT ANTIHAFT-
BESCHICHTUNG
[www.wiener-zucker.at/
shop](http://www.wiener-zucker.at/shop)



Maroni-Gugelhupf

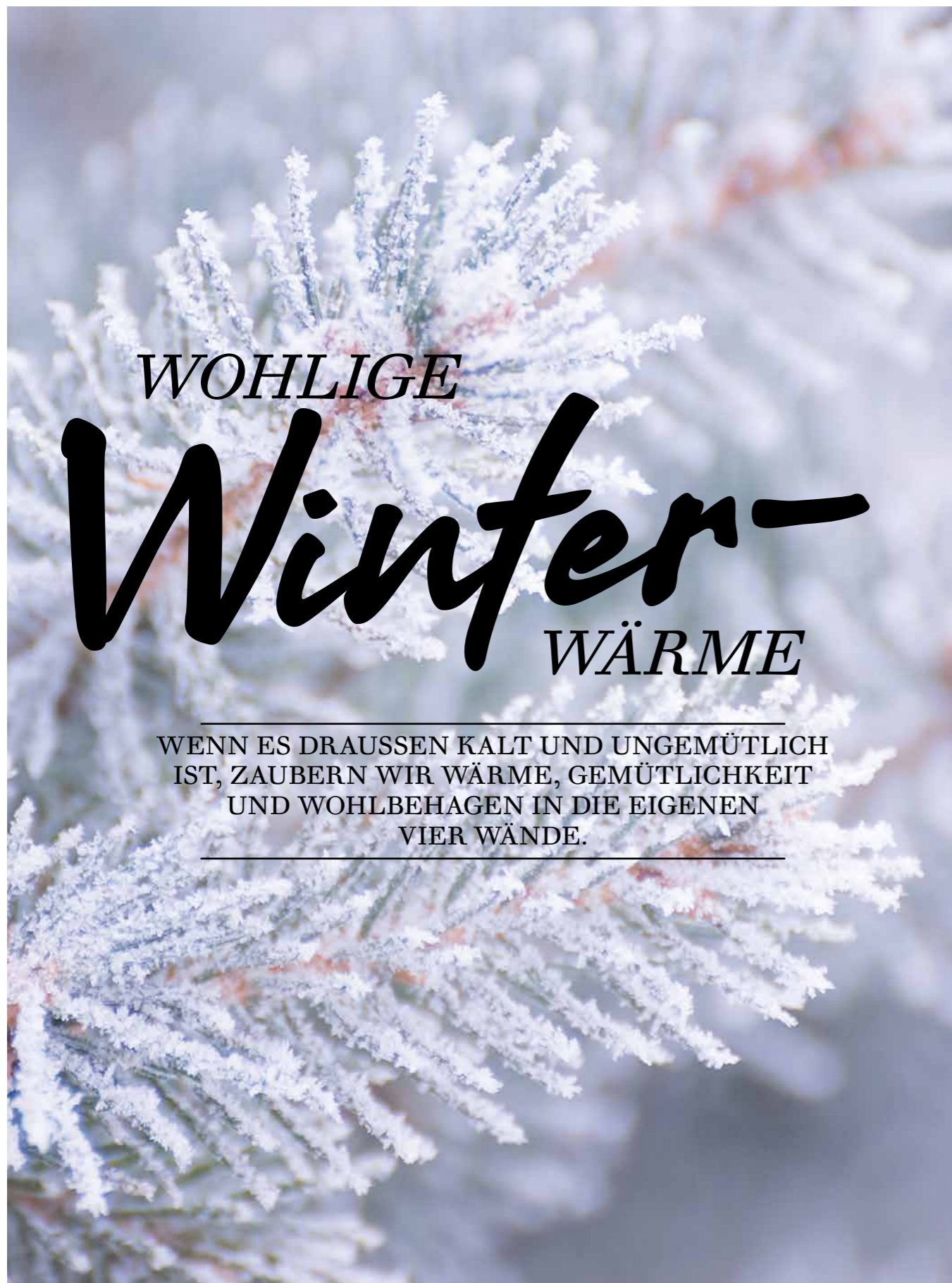
ZUTATEN

FÜR CA. 20 STÜCK

7 Eier	40 g Dinkel- oder Mandel- mehl
150 g Wiener Backzucker	100 g Kastanienreis
1 Pkg. Vanillezucker	40 g Butter
80 g geriebene Hasel- nüsse	Wiener Streuzucker

ZUBEREITUNG

1. Eier trennen und die Eiklar mit der halben Menge Backzucker steif schlagen. Eidotter mit dem restlichen Backzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ein Drittel des Eischnees unter die Dottermasse mengen.
2. Haselnüsse, Mehl und Kastanienreis vermengen und mit dem restlichen Schnee unterheben. Zuletzt die zerlassene und abgekühlte Butter dazugeben.
3. Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C ca. 50 Minuten backen.
4. Den Gugelhupf 15 Minuten überkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und mit Streuzucker bestreuen.



WOHLIGE
Winter-
WÄRME

WENN ES DRAUSSEN KALT UND UNGEMÜTLICH
IST, ZAUBERN WIR WÄRME, GEMÜTLICHKEIT
UND WOHLBEHAGEN IN DIE EIGENEN
VIER WÄNDE.

Fotos: maxpro/Shutterstock



BEHAGLICHE
STIMMUNG DURCH
KERZENLICHT UND
DUFTENDE AROMEN

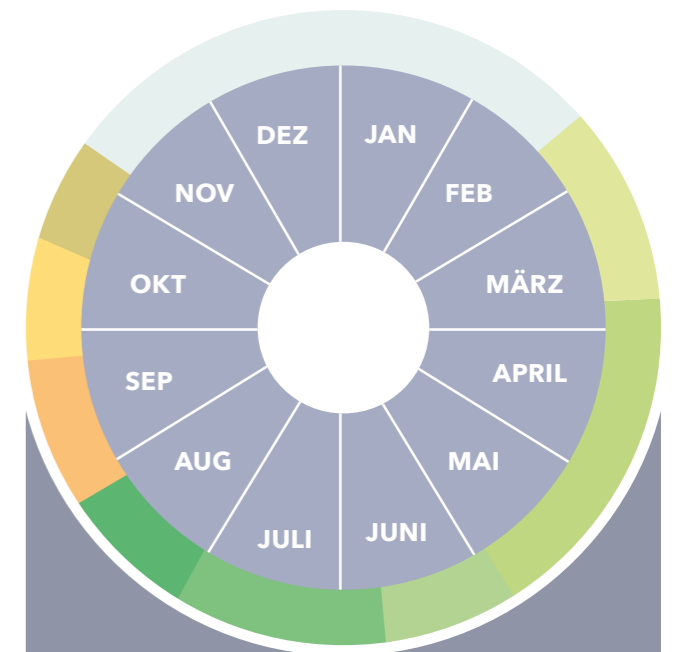
Fotos: Fototeil/Shutterstock

Der Winter ist jene Zeit, in der die Natur vom Tun ins Sein wechselt. Es wird ruhig auf den Wiesen und in den Wäldern. Doch auch wenn während des sogenannten Winterschlafs draußen wenig los ist, gibt es dennoch stille Naturphänomene zu beobachten. Der Blattfall der Stieleiche gilt beispielsweise als Zeichen des Winterbeginns. Wahrlich phänomenal, wie sich Stieleiche und auch andere sommergrüne Laubbäume auf diese Art vor dem Erfrieren und Austrocknen schützen. Über die Blätter würden die Bäume Feuchtigkeit verlieren, die sie während der kalten Wintermonate nicht aus dem frostigen Boden ziehen können.

So wie sich Laubbäume blätterlos durch den Winter retten, übertauchen im Tierreich Winterschläfer die kalten Tage, indem sie ihre Lebensfunktionen auf Sparflamme zurückfahren. Auch wir Menschen haben Strategien entwickelt, um gut durch die kalte Jahreszeit zu kommen, und sind dabei fast noch raffinierter als Flora und Fauna.

AROMATHERAPIE IM WINTER

Das Einmummeln haben wir uns vom Igel abgeschaut, das Loslassen von unnötigem Ballast von der Stieleiche. Die Aromatherapie gilt dagegen als Erfindung der Menschheit. In unterschiedlichsten Kulturen auf der ganzen Welt werden ätherische Öle von jeher kosmetisch, therapeutisch und auch medizinisch genutzt. Die Aromatherapie arbeitet gezielt mit den duftenden Essenzen aus Kräutern, Gewürzen, Früchten oder Blumen, die eine Wirkung auf Körper und Seele versprechen.



**PHÄNOLOGISCHER
JAHRESKREIS**

Die Phänologie teilt das Jahr in zehn Jahreszeiten. Jeder dieser Abschnitte wird durch eine bestimmte Erscheinung in der Natur eingeläutet. Der Winter beginnt phänologisch gesehen mit dem Blattfall der Stieleiche. Das ist ziemlich genau dann, wenn wir daheim wieder gerne den Ofen einheizen, mit Kerzen für gemütliche Stimmung sorgen und auch innere Wärmesponder gerne willkommen sind.

Ätherische Öle

BEI WINTER-BESCHWERDEN



Foto: beats/Shutterstock

Verkühlung

TANNENADELN

Tannen- und auch Fichtennadeln sind dafür bekannt, schleimlösend, auswurfördernd und krampflösend zu sein. Die ätherischen Öle eignen sich wunderbar, um über dem Wasserbad inhaliert zu werden. Ebenso können sie zur Raumluftdesinfektion im Diffuser vernebelt werden.

SALBEI

Salbei hat einen desinfizierenden Effekt und findet sich darum in vielen Erkältungsprodukten. Das ätherische Öl wirkt in Hals, Mund und Rachen antiseptisch und kann dazu beitragen, Erkältungssymptome zu lindern. Sowohl in der Duftlampe als auch als Badezusatz oder im Körperöl tun die Aromastoffe gute Wirkung.

Depressive Verstimmung

ZITRUSFRÜCHTE

Wenn man an den fruchtig-frischen, leicht säuerlichen Geruch von Zitrusfrüchten denkt, dann zieht es einem automatisch die Mundwinkel nach oben. Gedanken an Urlaub? Nicht nur! Zitrusfrüchte heben die Stimmung. Dem ätherischen Zitronenöl wird beispielsweise eine beruhigende und gleichzeitig stimmungsaufhellende Wirkung nachgesagt. Mandarine belebt und löst Glücksgefühle aus. Wer in stressigen Situationen zur Orange greift, behält leichter einen kühlen Kopf und profitiert noch dazu von mehr Antrieb. Man sagt auch, dass im Orangenöl die Sonne gespeichert ist und es daher besonders dafür geeignet ist, den Lichtmangel des Winters auszugleichen. Wenn die Duftmoleküle der Zitrusöle unsere Nase kitzeln, wird in wenigen Millisekunden die Ausschüttung von Botenstoffen angeregt, die unsere Gefühle beflügeln sowie Energie und Motivation geben.



Foto: Nitr/Shutterstock

30
kostbar



Foto: j.chizhe/Shutterstock

Kältegefühl

ZIMT

Wer an Zimt schnuppert, dem wird automatisch warm ums Herz. Das ätherische Öl der Zimtrinde wird als wärmend und kraftvoll beschrieben. Der Duft soll nicht nur bei Lustlosigkeit und Antriebslosigkeit helfen, sondern auch die Konzentrationsfähigkeit anregen. Zudem soll der Duft von Zimt aphrodisierend sein. Vorsicht: Bei diesem ätherischen Öl sollte der Hautkontakt vermieden werden.

INGWER

Das würzige Ingweröl kann die Durchblutung anregen und wärmt dadurch bei äußerlicher und innerlicher Anwendung. Mischt man ein paar Tropfen Ingweröl mit einem neutralen Körperöl, erhält man ein verspannungslinderndes und krampflösendes Massageöl. Auch in einem wärmenden Fußbad leistet Ingweröl gute Dienste. Die enthaltenen Gingerole fördern die Durchblutung und sorgen auch nach dem heißen Fußbad lang anhaltend für warme Füße.



Foto: Björn Wylezich/Shutterstock

Selbst gemacht!

HUSTENZUCKERL MIT ÄTHERISCHEN ÖLEN LÖSEN DEN SCHLEIM UND BEFEUCHTEN DEN RACHENRAUM.

ZUTATEN

FÜR CA. 30 STÜCK

1 Tasse Wiener Zucker
Brauner Rohrzucker
½ Tasse Wasser
3 EL Honig

4 Tropfen ätherisches
Bio-Salbeiöl
1 Tropfen ätherisches
Bio-Ingweröl
etwas Kokosöl

ZUBEREITUNG

1. Zucker und Wasser in einem Topf langsam erhitzen, bis eine homogene, karamellartige Masse entsteht.
2. Topf vom Herd nehmen, unter Rühren abkühlen lassen und in die warme, aber nicht mehr heiße Masse den Honig und die ätherischen Öle einrühren.
3. Backblech mit Backpapier belegen und mit Kokosöl einpinseln. Darauf die zähflüssige Zuckermasse geben und mit dem Messerrücken in drei Bahnen teilen. Abgekühlte, aber noch gut formbare Bahnen nun einzeln gleichmäßig zu langen Streifen rollen und dann mit dem Messer in Zuckerl schneiden (alternativ die flüssige Masse in Silikon-Eiswürfelförmchen gießen).
4. Wenn die Zuckerl gut ausgekühlt und fest sind, können sie in einer luftdichten Dose aufbewahrt werden.

31
kostbar

Mehlspeislieblinge

JETZT GIBT'S Nachfisch!

DESSERT? AM LIEBSTEN TÄGLICH!
EINE SÜSSE HOMMAGE AN DIE
ÖSTERREICHISCHE MEHLSPEISKÜCHE.

Fotos: Yiganev Konstantin/Shutterstock

32
kostbar

33
kostbar

Rehrücken

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

TEIG

100 g Bitterkuvertüre
5 Eier
100 g Wiener Backzucker
160 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillinzucker
200 g geriebene Mandeln
30 g glattes Mehl
10 g Stärkemehl
(z. B. Maizena)

GLASUR

50 g Marillenmarmelade
70 g Wasser
120 g Wiener
Feinkristallzucker
150 g Bitterkuvertüre
ca. 20 g Mandelstifte

Butter und Mehl
für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Rehrückenform mit weicher Butter austreichen und mit Mehl bestäuben.
2. Bitterkuvertüre fein hacken, im Wasserbad bei geringer Hitze langsam schmelzen.
3. Eier trennen. Eiklar kräftig anschlagen, Backzucker nach und nach dazugeben und zu cremigem Schnee schlagen. Butter, Salz und Vanillinzucker schaumig rühren. Die ca. 30 °C lauwarme Kuvertüre nach und nach unter Rühren dazugeben, dann die Eidotter darunterühren. Mandeln, Mehl und Stärkemehl vermischen und unter die Masse heben.
4. In die Form füllen und auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen.
5. 5 Minuten bei offener Backrohtür rasten lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Mit erhitzter Marillenmarmelade dünn bestreichen.
6. Für die Glasur Wasser und Feinkristallzucker aufkochen, die in kleine Stücke geschnittene Kuvertüre dazugeben und, ohne Luft einzuarbeiten, mit dem Stabmixer mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Auf ca. 35 °C abkühlen lassen und gleichmäßig auf den Rehrücken leeren. Die Glasur kurz stocken lassen, dann mit den Mandelstiften garnieren.



Klassiker zum Dahinschmelzen

KUCHEN, SCHNITTEN,
TORTEN UND DESSERTS

Süße Mehlspeisen sind aus der österreichischen Kulinarik einfach nicht wegzudenken! Zwetschkenleck, Apfelstrudel, Grießschmarren und Bauernkrapfen sind untrennbar mit dem Land verbunden und sind Sinnbild für unsere Genießerkultur. Wir lieben Süßspeisen so sehr, dass wir sie auch manchmal vom Nachtschisch zur Hauptspeise befördern. Das Rezept bleibt dabei gleich, aber die Portion darf ruhig ein bisschen größer sein!

Eine wunderbare Rezeptsammlung vieler beliebter Klassiker findet sich im schön gestalteten Bildband „Mehlspeisliebtinge“ von Wiener Zucker. Sie haben sich an einige süße Aushängeschilder Österreichs wie die Sachertorte noch gar nicht herangetraut? Dann wird es aber allerhöchste Zeit! Die 44 Mehlspeisklassiker dieses neuen Werks sind nicht nur appetitlich inszeniert, sondern auch einfach nachzumachen. Das Credo aller Rezepte: alltagstauglich interpretiert, leicht umzusetzen und absolute Gelinggarantie für Hobby-Bäcker!

Nichts wie ran an die heimischen Leckereien!
www.wiener-zucker.at/shop



Bratäpfel

ZUTATEN

FÜR 6 PERSONEN

6 säuerliche Äpfel

FÜLLUNG

200 g Marzipan

40 g Rosinen

4 cl Rum

40 g Walnüsse

300 ml naturtrüber

Apfelsaft

100 ml Weißwein

30 g Wiener Braunzucker

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Äpfel waschen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse ausstechen.

2. Marzipan klein schneiden, mit Rosinen, Rum und den grob gehackten Walnüssen vermischen. Die Äpfel damit füllen, dabei die Füllung aus den Äpfeln herausragen lassen.

3. Apfelsaft, Weißwein und Braunzucker verrühren. Äpfel in eine Auflaufform setzen und mit der Apfelsaft-Mischung untergießen.

4. Auf der unteren Schiene ca. 35 Minuten braten und noch warm servieren.



Foto: Artem Kutsenko/Shutterstock

Die richtige Apfelsorte

WELCHE ÄPFEL
SCHMECKEN SÄUERLICH?

ARLET

Arlet ist ein knackiger Apfel mit säuerlich-süßem Geschmack. Im reifen Zustand ist die Frucht gelb-rot und mittelgroß. Das Aroma ist sehr vielfältig und die Sorte eignet sich perfekt für warme Süßspeisen, aber auch für eingekochtes Mus oder Kompott.

JONAGOLD

Auch die Sorte Jonagold zählt zu den fruchtig-säuerlichen Äpfeln und ist im Supermarkt leicht zu bekommen. Grund für die gute Verfügbarkeit ist zum einen die gute Lagerfähigkeit und zum anderen der weltweite Anbau.

BOSKOOP

Der Boskoop ist ein Winterapfel und reift von Ende September bis Mitte Oktober. Durch die gute Lagerfähigkeit bleibt er lange knackig und saftig. Die Früchte sind relativ groß und eignen sich daher besonders gut zum Füllen.

BRAEBURN

Der Braeburn hat eine markante Zeichnung. Der gelbe Apfel mit rot geflammten Bäckchen schmeckt säuerlich, bringt aber auch eine ausgleichende Süße mit.

GRANNY SMITH

Der leuchtend grüne Apfel hat wohl am meisten Säure aller gelisteten Sorten. Wer es also auch beim Nachtisch nicht zu süß mag, der darf gerne auch zum sauren Exoten greifen.

IDARED

Der dunkelrote, mittelgroße Apfel wurde in den 30er-Jahren in den USA gezüchtet und ist mittlerweile eine der beliebtesten Apfelsorten in Österreich. Geerntet wird er erst Ende Oktober beziehungsweise Anfang November. Trotz des späten Erntezeitpunkts enthält der Apfel wenig Fruchtsüße, dafür eine fein entwickelte Säure.

Schneenockerln MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

NOCKERLMASSE

500 ml Milch
1 Pkg. Vanillinzucker
7 Eiklar
1 Prise Salz
200 g Wiener Backzucker

VANILLESAUCE

3 Eidotter
40 g Wiener Puderzucker
125 ml Obers
125 ml Milch
1 Vanilleschote
150 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG

1. Milch und Vanillinzucker einmal aufkochen und dann siedeln lassen. Die Eiklar mit Salz sowie nach und nach mit Backzucker zu einer steifen Schneemasse mixen. Mithilfe eines Esslöffels Nockerln ausstechen, in die siedende Vanillemilch legen und auf beiden Seiten je 4 Minuten ziehen lassen.

2. Für die Vanillesauce Eidotter mit Puderzucker verrühren. Obers, Milch und Vanillemark in einem Topf aufkochen, in die Eimasse gießen und kräftig aufschlagen. Die Mischung wieder in den Topf leeren und bei ganz geringer Hitze mit einem hitzebeständigen Gummispatel zu cremiger Konsistenz rühren. Dabei mit dem Gummispatel laufend über den Topf-

SILIKONPINSEL UND -TEIG- SCHABER

Das praktische Set aus Silikon ist besonders schonend bei empfindlichen Oberflächen, hitzebeständig und spülmaschinene geeignet. Der biegsame Gummispatel ist perfekt zum Rühren und Unterheben.

www.wiener-zucker.at/shop



boden und die Seitenwände fahren, damit sich die Sauce nicht anlegt. Die Vanillesauce durch ein Sieb gießen und kühl stellen.

3. Erdbeeren waschen, putzen, gut abtropfen lassen und vierteln. Schneenockerln auf Vanillesauce anrichten und mit Erdbeeren garnieren.

ÜBRIG GEBLIEBENES
EIGELB KANN IN EINEM KLEINEN
GEFÄSS MIT ETWAS KALTEM WASSER
BEDECKT UND KLARSICHTFOLIE
ZUGEDECKT ZWEI BIS DREI TAGE IM
KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT
WERDEN.



Milchreis MIT ZIMTZUCKER UND SCHOKOLADE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

MILCHREIS

100 g Langkornreis
500 ml Milch
250 ml Wasser
100 ml Obers
4 Kardamomkapseln
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
50 g Wiener Feinkristallzucker

abgeriebene Schale
einer Bio-Zitrone

ZIMTZUCKER

2 EL Wiener Feinkristallzucker
1 TL Zimt
50 g geriebene Bitterschokolade

ZUBEREITUNG

1. Langkornreis in einem Sieb sorgfältig unter kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.

2. Reis in einem Topf mit Milch, Wasser, Obers, Kardamomkapseln, Vanilleschote und dem ausgekratzten Vanillemark sowie einer Prise Salz langsam aufkochen. Unter wiederholtem Rühren 25-30 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Feinkristallzucker und Zitronenschale dazugeben und gut verrühren. Der Reis sollte weich gegart sein. Vanilleschote und Kardamomkapseln entfernen.

3. Feinkristallzucker mit Zimt vermischen.

4. Milchreis anrichten, mit Zimtzucker und geriebener Schokolade bestreut servieren.

AUF SEITE 19 GIBT ES
NOCH MEHR IDEEN FÜR
AROMATISIERTEN ZUCKER.





Powidl-Pofesen MIT MARILLENRÖSTER

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

MARILLENRÖSTER

500 g reife Marillen
Saft einer Zitrone
50 g Wiener Gelierzucker 1:1
1 Zimtstange

VANILLEMILCH

3 Eier
Salz
250 ml Milch

abgeriebene Schale
einer Bio-Orange
1 TL Vanillinzucker

POFESEN

16 Scheiben Toastbrot
200 g Powidl
4 EL Wiener
Feinkristallzucker
1 TL Zimt
500 ml Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Die Marillen waschen, halbieren, Kerne entfernen. In einen Topf legen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Gelierzucker bestreuen, Zimtstange dazwischenlegen. 10 Minuten ziehen lassen. Danach bei niedriger Temperatur unter wiederholtem Umrühren ca. 20 Minuten köcheln, bis die Früchte zerfallen. Sind die Marillen nicht ganz reif, etwas Wasser dazugießen. Zimtstange entfernen. Auskühlen lassen.

2. Für die Pofesen die Hälfte der Toastbrotsscheiben dünn mit Powidl bestreichen und mit den restlichen Toastbrotsscheiben zusammensetzen.

3. Für die Vanillemilch die Eier in einer Schüssel mit Salz verquirlen. Die mit Orangenschale und Vanillinzucker gut verrührte Milch dazuleeren und umrühren.

4. Öl in einer großen, tiefen Pfanne auf 170 °C erhitzen. Die Pofesen kurz unter Wenden in die Vanillemilch tauchen. Die Toastbrotsscheiben sollen sich dabei nur auf der Außenseite vollsaugen! Sofort in das erhitzte Öl heben und zu goldgelber Farbe backen. Pofesen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Zucker mit Zimt vermischen und auf die Pofesen streuen. Mit dem Marillentröster servieren.

SCHMECKT AUCH MIT
ZWETSCHKEN- ODER
HOLUNDERRÖSTER.



Powidl AUS DEM ROHR

ZUTATEN

FÜR 10 GLÄSER

5 kg überreife Zwetschken
750 g Wiener Feinkristallzucker
1 TL Zimt
¼ TL gemahlene Nelken

ZUBEREITUNG

1. Die gewaschenen, entkernten und halbierten Früchte in einem großen Topf gut mit Wiener Feinkristallzucker vermischen und unter Rühren aufkochen. Gewürze dazugeben, einmal aufkochen und gut durchkochen.

2. Die Masse in eine Bratpfanne füllen. Im 175 °C heißen Backrohr bei leicht geöffneter Tür ohne Umrühren langsam dämpfen, bis die Masse etwa die Hälfte ihres Volumens verloren hat und ein sirupartiger Saft sichtbar ist. Bis dahin dauert es ungefähr 1 bis 2 Stunden. Dann von Zeit zu Zeit umrühren, bis das Mus so dick ist, dass die Spur des Kochlöffels sichtbar bleibt.

3. Das heiße Mus randvoll in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen.



HOL MIR DIE
Sterne
VOM HIMMEL!

EIN UNIVERSUM DER WÜNSCHE,
SEHNSÜCHTE, HOFFNUNGEN UND NICHT
ZULETZT: ROMANTIK! DAS HIMMELSZELT
FASZINIERT UNS SEIT JAHRTAUSENDEN.

Foto: Privatsternwarte Krumbach/Paul Baumgartner

BLICK IN DIE STERNE:
VOM GIPFEL DER
GERLITZEN UND
IN DER WIENER
URANIA (R.)



Foto: Radomir Rezny/Shutterstock



Foto: Inwinter/Shutterstock

Wenn die dunkle Jahreszeit unseren Alltag bestimmt, dann suchen wir überall nach Licht. Am naheliegendsten und zugegeben romantischsten: das Himmelszelt! Wenn Sie also Ihrem Schatz „die Sterne vom Himmel“ holen oder Ihren Kindern einen spannenden Blick über unseren Globus hinaus nahebringen wollen, dann suchen Sie eine Sternwarte auf. In Österreich gibt es nicht wenige dieser astronomischen Observatorien (im Infokasten finden Sie eine Auswahl), in denen man mithilfe wissenschaftlicher Instrumente den Sternenhimmel beobachten, einzelne Himmelskörper entdecken und mit den Augen einen Spaziergang auf der Milchstraße genießen kann.

BLICK DURCHS TELESKOP

Volkssternwarten laden im Gegensatz zu reinen Forschungssternwarten alle dazu ein, den Horizont zu erweitern – oft darf man bei öffentlichen Führungen in die Welt der Astronomie schnuppern und bekommt

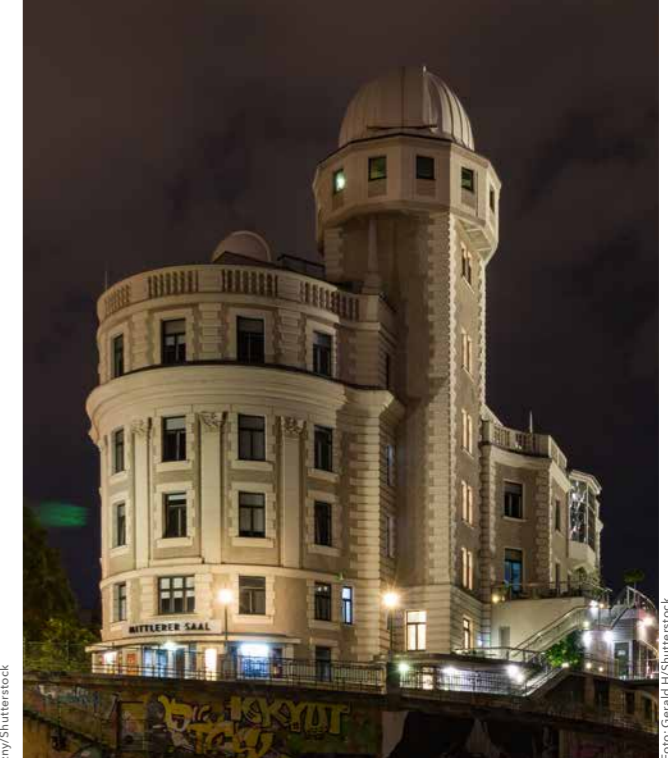


Foto: Gerald H/Shutterstock

Sternderlschaun
in Österreich

- | | |
|--|--|
| WIEN
Urania Sternwarte
Uraniastraße 1
vhs.at/de/e/planetarium | STEIERMARK
Anton-Afritsch-Weg 16,
Thal bei Graz. stav.at |
| NIEDERÖSTERREICH
Weitraer Straße 81, Gmünd
sternwarte-hoehenberg.at | KÄRNTEN
Auf dem Gipfel der
Gerlitzen
gerlitzen.com |
| OBERÖSTERREICH
Sternwarteweg 5, Linz
sternwarte.at | TIROL
Sternenpark am Gipfel
des Venet. venet.at |
| SALZBURG
Museumsplatz 5, Salz-
burg. hausdernatur.at | VORARLBERG
Halden 103, Krumbach
spacepage.at/sternwarte |
| BURGENLAND
Dr.-Karl-Renner-Straße 1,
Eisenstadt
burgenland.astronomie.
at/lsw/lsw.htm | Fragen Sie kurzfristig
aktuelle Öffnungszeiten
nach. Pandemiebedingt
können sich Änderungen
ergeben. |

interessante neue Einblicke von Fachleuten serviert. Manche sind auch mit Planetarien kombiniert – aber: Ein Planetarium bietet nicht den „echten“ Blick in den Himmel, sondern die astronomischen Objekte werden künstlich projiziert. Wir wünschen viel Freude dabei, wenn Sie mit Sternchen in den Augen den faszinierenden nächtlichen Himmel beobachten.



FESTTAGS STIMMUNG

kann ich
aus der Dose
zaubern.



    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at



WAS ICH ALLES KANN