

WIENER
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA

kostbar

- SPEZIAL -

***DIE LIEBE
BESIEGELN:
NEUE RITUALE***

***SO SWEET:
CUPCAKES UND
CAKE-POPS***

frisch + fröhlich

DER FRÜHLING DECKT DEN TISCH

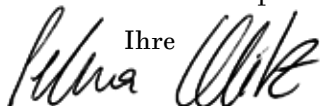
Aufbruch INS NEUE

ICH LIEBE DEN FRÜHLING - ES IST, ALS OB DIE NATUR SCHWUNGVOLL ANLAUF NEHMEN WÜRD. UM MIT VOLLER KRAFT IN EIN NEUES, FRUCHTBARES JAHR ZU STARTEN.

Die Natur ist eine großartige Lehrmeisterin, wenn es darum geht, unermüdlich auch gegen Widerstände immer wieder neu zu beginnen. Da wir im Einklang mit und aus der Natur produzieren, erleben wir diese Kreisläufe sehr bewusst. Aus diesem Grund sind uns Gentechnikfreiheit und ökologische Verträglichkeit des Zuckerrübenanbaus ganz besonders wichtig. Plus: Bienen und Käfer finden das auch ganz toll (s. S. 14)!

ALLE FARBEN DES FRÜHLINGS

Frisch wie der Sonnenaufgang soll auch der frühlinghafte Augenschmaus neben all den kulinarischen Genüssen sein. Deshalb verführen wir Sie diesmal mit „Living Coral“ und einem kunterbunten und köstlichen Sweet Table. Eine Hochzeit bedeutet immer den freudigen Aufbruch in einen neuen Lebensabschnitt. Mit welchen zauberhaften neuen Ritualen Paare in eine gemeinsame Zukunft durchstarten können, lesen Sie ebenfalls in unserem neuen kostbar Spezial!

Ihre


Selma Illitz, Marketing Wiener Zucker



Foto: PollyDor/Fixabay



„BLUMEN SIND DAS
LÄCHELN DER ERDE.“
RALPH WALDO EMERSON



Foto: Takmeomeo/fixabay

REZEPT FÜRS DURCHSTARTEN

- PLÄNE SCHMIEDEN
- KRÄFTE SAMMELN
- TIEF EINATMEN
- MUTIG SEIN
- LÄCHELN (!)
- ANLAUF NEHMEN
- ABSPRINGEN
- INS NEUE KÖPFELN

Inhalt

Frisch, fröhlich, festlich! ____	04
Deko-Ideen in Koralle ____	07
Nusskuchen mit Grapefruitcreme ____	09
Blutorangen-Tarte ____	11
Semi-naked Pfirsichtorte ____	13
 AGRANA-Bienenvölker ____	 14
 Magisch: neue Rituale für die Hochzeit ____	 16
Sweet Stars ____	18
Schoko-Heidelbeer- Cake-Pops ____	19
Mohn-Himbeer-Cupcakes ____	21
Vanille-Törtchen mit Beeren ____	22
Bodyscrub ____	23

IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:

AGRANA Sales & Marketing GmbH, F.-W.-Raiffeisen-Platz 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 Zucker GmbH (wenn nicht anders angegeben).

Hinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wird
in diesem Magazin auf gegenderte Formen verzichtet.



frisch, *FRÖHLICH,* *FESTLICH*

DER FRÜHLING DECKT DEN TISCH!





WENN EINE FARBE
ALS „BUNT“
BEZEICHNET
WERDEN KANN,
DANN DIESE.

Ja, da kommt wahrlich Lebendigkeit auf. Kräftig und doch ganz zart, laut und dennoch sanft und leise, erwachsen und präsent und dabei kindlich verspielt und verträumt.

Die Farbe Koralle ist so vielseitig und bunt wie der Frühling - und darum kommen wir auch dieses Jahr nicht ohne diesen Frischekick und Muntermacher aus. Wer den Farbton Koralle in den Wohnraum, in die Garderobe, auf den Tisch oder sogar ins Backwerk einlädt, der macht Schluss mit Langeweile und Monotonie und zaubert im Handumdrehen gute Laune und Festlichkeit. Dabei braucht es nicht immer ein aufwendiges Make-over - schon kleine Akzente genügen, um ein wohnliches Ambiente zu gestalten, das Lieblingsoutfit aufzupeppen oder den Tisch in eine Festtafel zu verwandeln.

**STIMMUNGSTIEF? DIESE FARBE
ZAUBERT IM NU GUTE LAUNE!**

DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

Selbstverständlich! Wenn es um Energie, Strahlkraft, Wärme, Dynamik und Schwung geht, greifen wir gerne doppelt zu. Die Kraft der Sonne weckt unsere Zellen sanft aus dem Winterschlaf, die Farbe Koralle verstärkt den Weckruf und fungiert regelrecht als Booster. Diese Farbe hat Temperament, versteht es aber, mit Zurückhaltung wohlige Wärme und Behaglichkeit auszustrahlen. Sie schafft Verbindung und zeigt sich gesellig. Eine Farbe der Natur, die so trendig ist, dass sie wohl niemals aus der Mode kommt.

BUNTE FARBENSPIELE

Koralle präsentiert sich in einem breiten Farbspektrum - von zarten Pastelltönen über saftige Orangenuancen bis hin zum kräftigen Korallenrot. Dementsprechend darf man auch bei sämtlichen Dekorationsideen aus dem Vollen schöpfen. Bei der Wohnraumgestaltung sowie am gedeckten Tisch dürfen die bunten Korallentöne gerne miteinander kombiniert werden. Mit ein bisschen Mut zur Farbe, einfachen Deko-Ideen und den passenden Rezepten wird jeder Tisch zum frisch-fröhlichen und festlichen Frühlingsgruß.

INSPIRATIONEN



Holen Sie sich in diesem Video noch mehr Deko- und Rezeptideen in der Trendfarbe Living Coral.



Deko-Ideen in Koralle

ZWEIGE UND BLÄTTER

Olivenblätter, Eukalyptusblätter, Kirschzweige, Ahornzweige, Marillenzweige, Ginster, Hagebuttenzweige

BLUMEN UND BLÜTEN

Korallenblumen, Mohnblumen (vor allem Goldmohn), Ranunkeln, Nelken, Gerbera, Rosen, Ringelblumen, Kapuzinerkresse, Lilien, Dahlien, Freesien, Amaryllis, Tulpen

BEEREN

Sanddorn, Gojibeeren, orange Himbeeren, Vogelbeeren

FRÜCHTE

Marillen, Pfirsiche, Mangos, Orangen, Blutorange, Kakis, Physalis, Kumquats, Litschis

SONSTIGES

Kerzen, Vasen, Tischsets, Federschmuck, Servietten, Gläser, Glassteine, Muscheln, Bänder und Schleifen

WIEDERVERSCHLISSBARE WIENER ZUCKERDOSE

Zu schön, um sie im Schrank zu verstecken! Schickes Design darf auch gerne in der ersten Reihe Platz nehmen – in der Mitte der Festtagstafel sozusagen. Die Wiener Zuckerdose, gefüllt mit gentechnikfreiem Wiener Feinkristallzucker, hat einen praktischen Dosiersverschluss und passt sowohl zu schlichten als auch zu pompösen Dekorationen.

www.wiener-zucker.at/shop





Nusskuchen

MIT GRAPEFRUITCREME

ZUTATEN

KUCHEN

4 Eier
200 g Wiener Braunzucker
200 g Mehl
½ Pkg. Backpulver
200 g geriebene
Haselnüsse
Mark einer Vanilleschote
150 ml Öl
150 g Sauerrahm
75 ml Schoko-Nuss-Likör
etwas Butter für die Form

FRISCHKÄSECREME

400 g Frischkäse natur
60 g zimmerwarme
Butter
400 g Wiener Puderzucker
Zesten einer
¼ Bio-Grapefruit
3 EL Grapefruitsaft

DEKO

Grapefruit, Zitrone
und frische Blüten

ZUBEREITUNG

Rechteckiger Kuchen | 1:15 Stunden ohne Kühlzeit

1. Für den Teig Eier mit Braunzucker in der Küchenmaschine aufschlagen.
2. Mehl mit Backpulver und Nüssen vermischen. Vanillemark, Öl, Sauerrahm und Schoko-Nuss-Likör unter die Mehlmischung heben.
3. Eine Kastenform mit Butter einfetten. Die Kuchenmasse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für eine Stunde backen (Stäbchenprobe machen).
4. Für die Frischkäsecreme alle Zutaten in einer Küchenmaschine minutenlang aufschlagen, bis eine luftige Masse entsteht. Die Creme in einen Dressiersack füllen.

5. Den Kuchen der Länge nach halbieren. Die Creme in Tupfen auf den Kuchenboden dressieren und die Hälften aufeinandersetzen. Auf den Kuchen ebenfalls Tupfen aufdressieren und mit frischen Grapefruit- und Zitronenscheiben sowie Blüten garnieren.

DER NUSSKUCHEN
KANN NATÜRLICH AUCH
IN EINER RUNDEN FORM
GEBACKEN WERDEN.

WER SEINE GÄSTE SO RICHTIG
ZUM STAUNEN BRINGEN
WILL, KANN DIE DOPPELTE
KUCHENMASSE IN ZWEI FORMEN
BACKEN UND MIT DER DOPPELTEN
MENGE AN FRISCHKÄSECREME
SCHICHT FÜR SCHICHT
AUF EINANDERSETZEN!

WIENER BRAUNZUCKER

Mit den feinen goldenen Kristallen sorgt er durch die Veredelung mit Rohrzuckersirup für einen tollen Karamell-duft und kitzelt die zarten Nuss-, Vanille- und Zitrusaromen im Nusskuchen besonders hervor.

www.wiener-zucker.at/produkte





Blutorangen- TARTE

ZUTATEN

TEIG

120 g kalte Butter
60 g gemahlene
Haferflocken
100 g geriebene Nüsse
100 g Mehl
2 Eier
3 EL Wiener Backzucker

FÜLLE

100 g Butter
5 Eier
2 Eigelb
150 g Wiener Puderzucker
25 g Speisestärke

ZUBEREITUNG

1 Tarte | 50 Minuten ohne Kühlzeit

1. Für den Teig die Butter in kleine Würfel schneiden und alle Zutaten zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank für rund eine Stunde rasten lassen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen halben Zentimeter dick ausrollen. In die Tarteform legen und die Ränder andrücken

2. Tipp: Mit einem Nudelholz über die Formränder rollen und damit den überschüssigen Teig abtrennen.

3. Den überschüssigen Teig erneut einkühlen. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180 °C

300 ml frisch gepresster
Blutorangensaft (ent-
spricht ca. 5 Blutorangen)
1 Pkg. Vanille-
puddingpulver
ca. 500 g Reis, Linsen
oder Bohnen (für das
Blindbacken des Teiges)

KANDIERTE

BLUTORANGEN

30 Blutorangenscheiben
(entspricht ca.
5 Blutorangen)
1 kg Wiener
Feinkristallzucker

Heißluft für 35 Minuten blindbacken. Dafür den Teig in der Backform mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten (z. B. Linsen, Bohnen oder auch Reis) beschweren. Diese Backtechnik ermöglicht es, dass der Rand der Tarte beim Backen aufgehen kann, aber der Boden flach und gleichmäßig bleibt.

4. Für den Streusel ein Backblech mit Backpapier belegen. Den restlichen Tarteteig aus dem Kühlschrank nehmen und grob zerkrümeln. Streusel für 20 Minuten mitbacken.

5. Für die Füllung die Butter würfeln. Fünf Eier in einer Schüssel aufschlagen. Die zwei Eigelbe mit dem Puderzucker und der Speisestärke in einem kleinen Kochtopf aufkochen. Die Eigelbmasse über einem Wasserbad unter die geschlagene Eiermasse heben. Blutorangensaft hinzufügen. Kochen und rühren bis die Masse andickt. Anschließend die gewürfelte Butter zugeben. $\frac{3}{4}$ der Masse in einen Kochtopf geben und auf mittlerer Hitze unter Rühren aufköcheln lassen. Die restliche Masse ($\frac{1}{4}$) mit dem Puddingpulver verrühren. Unter Rühren unter die köchelnde Masse mischen und diese eindicken lassen. Noch warm in die ausgekühlte Tarteform füllen und für 2–3 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

6. Für die kandierten Blutorangen 400 ml Wasser mit Feinkristallzucker aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Blutorangenscheiben in die Zuckermischung geben und darin 15 Minuten ziehen lassen. Die Blutorangenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei Zimmertemperatur für rund 48 Stunden trocknen lassen. Achtung: Die Scheiben sollen nicht ganz trocken sein.

7. Wenn es schneller gehen muss, können die Blutorangenscheiben im vorgeheizten Ofen bei 60 °C für ca. 12 Stunden gebacken werden.

8. Die Blutorangentarte mit kandierten Blutorangenscheiben und mit Streuseln garnieren.



SEMI-NAKED Pfirsichtorte

ZUTATEN

TORTENBÖDEN

4 Eier (Größe L)
200 g Wiener
Staubzucker
1 Prise Salz
½ TL Bourbonvanille
(getrocknet)
200 ml Sonnenblumenöl
130 ml Orangensaft,
alternativ Kokosmilch
300 g Mehl

100 g Speisestärke
¾ Pkg. Backpulver
rosarote
Lebensmittelfarbe

CREME

3 Pfirsiche
250 g Mascarpone
Mark einer Vanilleschote
1 Schuss Rum
250 g Topfen
4 EL Wiener Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 Torte | 50 Minuten ohne Kühlzeit

1. Für die Tortenböden Eier mit Staubzucker, Salz und Vanille für rund fünf Minuten schaumig schlagen, bis die Eiermasse ganz hell ist. Öl und Orangensaft (alternativ Kokosmilch) unter die Eiermasse rühren. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und unter Rühren unter die Masse heben.

2. Den Teig auf drei runde Springformen aufteilen oder hintereinander backen. Tipp: Für einen Ombré-Effekt die drei Massen mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Es sollten sich dabei drei unterschiedliche Farbtöne ergeben, damit der Ombré-Effekt (Farbverlauf) entsteht.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 30 Minuten backen (Nadelprobe machen).

4. Für die Creme die Pfirsiche klein würfeln. Die restlichen Zutaten fein verrühren.

5. Die ausgekühlten Tortenböden jeweils mit der Creme bestreichen, die Pfirsichwürfel darauf verteilen und die Tortenböden aufeinandersetzen. Einen Strohhalm in die Mitte der Torte stecken, um die geschichtete Torte zu stabilisieren. Zum Schluss die Torte mit der Creme einkleiden.

6. Die Torte mit Blumen garnieren und servieren. Die Blumenstängel vorher mit Alufolie umwickeln.

WER MAG, KANN DIE TORTE MIT
FONDANT EINKLEIDEN. DIESER KANN
EBENFALLS MIT LEBENSMITTELFARBE
GEFÄRBT WERDEN.



WIENER PUDERZUCKER

Nicht nur cremige Massen, sondern auch jegliche Arten von Glasuren gelingen durch den fein vermahlenden Wiener Puderzucker noch besser. Der Zucker vermengt sich auch mit kalten Texturen optimal.

www.wiener-zucker.at/produkte

VIDEO-TUTORIAL



Mithilfe der Videoanleitung kreieren Sie Schritt für Schritt den perfekten Semi-Naked Cake.





AGRANA BIETET
DEN BIENEN EIGENE
BLÜHFLÄCHEN.

Die Kleinsten

LEISTEN GROSSES

WUSSTEN SIE, DASS AGRANA RUND SECHS MILLIONEN
FLEISSIGE GEFLÜGELTE MITARBEITERINNEN
UND -MITARBEITER BESCHÄFTIGT?

DIE AGRANA-
ZWISCHENFRUCHTMISCHUNG
ERHÖHT DIE ATTRAKTIVITÄT FÜR
BODENORGANISMEN, WILDTIERE
UND MENSCHEN.

AGRANA veredelt und nützt landwirtschaftliche Rohstoffe in den Segmenten Frucht, Stärke und Zucker. Deshalb hat der Schutz von Biodiversität, also biologischer Vielfalt, oberste Priorität.

BIODIVERSITÄT IN DER LIEFERKETTE ...

Seit 2014 unterstützt AGRANA die Biodiversitätsbemühungen ihrer Zuckerrübenlieferanten mit einer eigens entwickelten Zwischenfruchtmischung: Damit wurden 2019 fast 5.000 Hektar begrünt! Sie lockert den Boden, mobilisiert Nährstoffe, aktiviert das Bodenleben und erhöht die Biodiversität am Feld. Daneben wurden auch ein- und mehrjährige Blühflächen angelegt. Diese bieten eine ideale Nahrungsgrundlage für Bodenorganismen, Wildtiere und Bienen – sowie ein attraktives Landschaftsbild.

... UND AN DEN PRODUKTIONSSTANDORTEN

Die Erträge von rund 80 Prozent aller Nutzpflanzen, besonders der Obstgewächse, sind stark von der Bestäubung durch Insekten abhängig. Der Honigbiene kommt dabei besondere Bedeutung zu. AGRANA nutzt die wertvollen Rohstoffe vollständig und erzeugt aus den Reststoffen Futter- und Düngemittel, die in den ökologischen Kreislauf zurückkehren, u. a. auch das Bienenfuttermittel BioVitabee® aus Bio-Rübenzucker. Genug Gründe für das AGRANA-Projekt zum Schutz von Honig-



Foto: finepics/Shutterstock



KINDER ERFAHREN IN
WORKSHOPS VON AGRANA,
WIE WICHTIG BIENEN FÜR UNS
MENSCHEN SIND.

bienen: An allen österreichischen Produktionsstandorten und am Verwaltungsstandort Wien stehen seit 2016 je zehn Bienenstöcke, die von einem Imker gepflegt werden. Das riesige geflügelte AGRANA-Mitarbeiterteam leistet nicht nur einen wichtigen ökologischen Beitrag, sondern bietet auch den Kindern der Anrainergemeinden in lehrreichen Workshops eine spannende Naturerfahrung.

*DAS MACHT
EINE HOCHZEIT
Magisch*

ALTE BRÄUCHE WERDEN VOR ALLEM BEI FREIEN
TRAUUNGEN DURCH NEUE, BERÜHRENDE RITUALE
ERSETZT ODER ERGÄNZT. SIE SORGEN FÜR MAGISCHE
MOMENTE UND SCHÖNE ERINNERUNGEN.



Foto: baryna/Pixabay



VIELE SCHÖNE RITUALE UND
DIE GUTEN WÜNSCHE VON
FREUNDEN UND FAMILIE
BESIEGELN BEI EINER HOCHZEIT
DIE LIEBE ZWEIER MENSCHEN.



Brautstrauß, Hochzeitstorte und Gästebuch: Alte Hochzeitsbräuche sind wunderbar, sie verbinden uns mit unserer Kultur und Tradition, wecken gute Gefühle und Erinnerungen. Aber vor allem Paare, die sich ausschließlich für eine standesamtliche oder auch freie Trauung entscheiden, wünschen sich neue „magische“ Rituale, die das Herz berühren und die Bedeutsamkeit dieses Meilensteins im Leben unterstreichen. Wir haben ein paar Ideen gesammelt.

EHERINGE VOLL GUTER GEDANKEN

Die Ringe werden auf ein langes Band gefädelt, das alle Hochzeitsgäste halten. Jeder Gast „segnet“ die Ringe mit guten Wünschen und schiebt sie weiter, bis sie beim Paar vorne angelangt sind.

ZEITKAPSEL

Die Gäste schreiben ihre Gedanken und Wünsche bei der Hochzeit auf kleine Zettel, diese werden in einer schönen Box verpackt, die zum 5. oder 10. Hochzeitstag vom Paar geöffnet wird, um an die Liebe zueinander in diesem Moment zu erinnern.

STREITBOX

Der Trauzeuge übergibt bei seiner Rede die „Streitbox“, die gefüllt ist mit dem Eheversprechen und je einem Liebesbrief vom Bräutigam bzw. von der Braut, in dem die Gründe, warum man heiratet, aufgeschrieben werden. Im Fall des Falles öffnen ...

ZEUGEN

Alle Gäste hinterlassen in einer Schale aus noch feuchtem Ton ihren Daumenabdruck. Nach der Trauung wird die Schale gebrannt.

SCHUTZKREIS

Jeder Gast schreibt auf einen Stein einen Wunsch fürs Brautpaar. Während der Zeremonie werden die Steine einzeln verlesen und rund um das Paar gelegt – ein „Schutzkreis“ aus guten Wünschen entsteht.

Sweet Stars

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

DER SWEET TABLE KRÖNT HOCHZEITSFESTE MIT
BUNTEN CAKE-POPS UND VERSPIELTEN KÜCHLEIN.



BUNT UND VERSPIELT
EROBERT DER SWEET TABLE
DIE HERZEN DER BRAUTLEUTE.

Opulente Kuchenbuffets mit riesigen Cremetorten waren gestern: Ein kunterbunter Sweet Table voll kleiner Naschereien ist die neue Spielwiese für alle aufgeschlossenen Zuckerbäcker und leidenschaftlichen Naschkatzen. Auf diesem darf natürlich auch die Hochzeitstorte thronen, die vom Brautpaar gemeinsam feierlich angeschnitten wird.

DEKO? NICHT NÖTIG!

Die kleinen Naschereien – Pralinen, Cake-Pops, Cupcakes und Co. – verlangen auf dem Sweet Table keinerlei Dekoration. Sie SIND die Deko! Natürlich dürfen Blumen immer auf den Tisch, aber bei den Küchlein setzt man bewusst auf Farbenpracht und verspielte Verzierungen. Es geht vor allem darum, sie so zu präsentieren, dass ihre Vorzüge bestens zur Schau gestellt werden. Das gelingt ganz wunderbar mithilfe von Etagere, Bonbonnieren und anderen gläsernen Gefäßen und Platten, die selbst in den Hintergrund rücken, um den süßen Stars nicht die Show zu stehlen. Probieren Sie unsere Rezepte aus, die – wie auch das Gastgeschenk, der Bodyscrub – ganz wunderbar zum Muttertagsfest passen!

Schoko-Heidelbeer- CAKE-POPS

ZUTATEN

FÜR EIN BLECH MIT HOHEM
RAHMEN (25 X 38,5 CM)

TEIG

4 Eier
230 g Wiener
Braunzucker
150 ml Öl
150 ml Wasser
250 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
30 g Kakao

FROSTING

80 g sehr weiche Butter
220 g Frischkäse,
ungesalzen
180 g Wiener
Puderzucker
Heidelbeeren

SCHOKO-ÜBERZUG

2 Becher Kakaoglasur
(alternativ: 450 g
Zartbitter-Kuvertüre,
1-2 TL Kokosöl)

ZUBEREITUNG

1. Backblech mit Backpapier belegen (oder ohne Backpapier mit Butter einstreichen) und das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.

2. Eier mit Braunzucker schaumig rühren. Öl einlaufen lassen und gutiterrühren. Je länger man rührt, umso luftiger wird der Kuchen. Wasser langsam untiterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und untiterrühren. Teig auf ein Blech streichen und ca. 20 Minuten backen.

3. Für das Frischkäse-Frosting die weiche Butter und den Frischkäse cremig schlagen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und glatt rühren. Kuchen zerbröseln und die Brösel mit der Frischkäsemasse vermengen, bis ein Teig entsteht, der sich gut formen lässt. Pro Kugel ca. 25-30 g von der Masse nehmen, flach drücken und in die Mitte jeweils eine Heidel-



beere geben. Gut zusammendrücken, Kugeln formen, eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Die Kakaoglasur nach Packungsanleitung schmelzen lassen. Die Cake-Pop-Stiele an einem Ende in Glasur eintunken und vorsichtig in die Kugeln stecken, anschließend 15 Minuten kalt stellen.

5. Die Cake-Pops nacheinander in die flüssige Glasur eintunken, drehen und unter ständigem Drehen abtropfen lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und nach Belieben mit Streuseln, Herzen usw. verzieren. Zum Trocknen in Styropor oder Gläser stecken und an einem kühlen Ort (am besten Kühlschrank) bis zum Fest aufbewahren.

CAKE-POPS KÖNNEN EIN PAAR TAGE
VOR DEM FEST ZUBEREITET
UND KÜHL GELAGERT WERDEN; FRISCH
SIND SIE JEDOCH AM SCHÖNSTEN.

FÜR DEN
MUTTER-
TAG
BACKEN!



Mohn-Himbeer- CUPCAKES

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG
(CA. 30 STÜCK)

(250-ml-Becher
verwenden)

3 Eier

1 Becher Wiener

Bio Staubzucker

1 Becher Öl

1 Becher Wasser

1 Becher Joghurt

2 Becher Mehl

1 Pkg. Backpulver

2 Becher Mohn

ca. 500 g frische
Himbeeren

FROSTING

330 g Frischkäse,
ungesalzen

200 g weiche Butter

240 g Wiener

Puderezucker

1 TL flüssiges Vanille-

extrakt (alternativ:

1 Vanilleschote)

ca. 20 g gefrorene

Heidelbeeren

HIMBEERZUCKER

500 g Wiener Backzucker

50 g gefriergetrocknete

Himbeeren

ZUBEREITUNG HIMBEERZUCKER

1. Die getrockneten Himbeeren in einem Mörser oder in einem Cutter fein mahlen und mit Wiener Backzucker gut vermischen.

ZUBEREITUNG CUPCAKES

2. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

3. Eier mit Staubzucker schaumig aufschlagen. Öl unterrühren. Wasser und Joghurt dazugeben und noch einmal kurz durchrühren.

4. Mehl mit Backpulver und Mohn vermischen, in die Ei-Masse geben und nur so lange unterrühren, bis alles gut vermengt ist.

5. Mohn-Masse in Muffinformen füllen und eine Himbeere in die Mitte geben, Muffins ca. 20 Minuten backen; auskühlen lassen.

6. Für das Frosting die weiche Butter cremig schlagen, Puderezucker gut unterrühren. Mit Frischkäse und Vanilleextrakt zu einer homogenen Masse verrühren.

7. Das Frischkäse-Frosting in einen Dressiersack mit großer Sterntülle füllen und auf die Mohn-Muffins spritzen.

8. Mit Himbeierzucker und frischen Himbeeren garnieren.

Restlichen Himbeierzucker in Gläschen füllen. Auch zum Überzuckern von Süßspeisen, in Joghurt oder Topfen, auf Schlagobers oder Eis, zum Backen.

DIE CUPCAKES SIND SEHR SAFTIG
UND KÖNNEN SCHON AM VORTAG
GEBACKEN WERDEN. DAS FROSTING
ERST AM FESTTAG AUFSPRITZEN UND
GARNIEREN. KÜHL LAGERN. JE NACH
FRISCHKÄSESORTE BENÖTIGT MAN
UNTERSCHIEDLICH VIEL ZUCKER FÜR
DAS FROSTING. KURZ ABSCHMECKEN!



SÜSSE IDEEN ZUR HOCHZEIT

44 süße Ideen für Hochzeiten
und besondere Feierlichkeiten.
Rezepte, Geschenktips, Deko-
inspirationen und vieles mehr auf:

www.wiener-zucker.at/shop



Vanille-Törtchen

MIT BEEREN

ZUTATEN

FÜR CA. 35 TÖRTCHEN

MÜRBEIG

500 g Mehl

280 g kalte Butter

140 g Wiener Backzucker

2 Eier

1 Prise Salz

500 ml Milch

150 g Topfen

4 EL Wiener Bio

Staubzucker

Beeren und Obst wie

z. B. Ribiseln, Himbeeren,

Erdbeeren, Heidelbeeren,

Brombeeren, Kiwi

PUDDINGFÜLLUNG

1 Pkg. Vanille-Pudding-
pulver

Wiener-Staubzucker-

Mühle zum Anzuckern

ZUBEREITUNG

1. Vanille-Pudding nach Packungsanweisung zubereiten. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Auskühlen lassen.

2. Für den Mürbteig entweder alle Zutaten in der Küchenmaschine kneten oder das Mehl auf die Arbeitsfläche (oder in eine Schüssel) geben und eine Mulde formen. Butter klein schneiden und mit Backzucker, Eiern und Salz in die Mulde geben. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Mürbteig im Kühlschrank ungefähr eine halbe Stunde rasten lassen.

3. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.

4. Für die Creme den Pudding glatt rühren und den Topfen darunterühren. Staubzucker hinzufügen und hineinrühren.

5. Beeren und Obst waschen und klein schneiden.



6. Muffinformen (oder Tarteförmchen) mit Butter ausstreichen oder Muffinförmchen aus Papier verwenden. Mürbteig in kleine Stücke teilen, rund ausrollen und in die Förmchen legen. Mit der Gabel den Teig einige Male einstechen. Formen im Backrohr 15-20 Minuten backen.

7. Törtchen aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen.

8. Mit der Vanillecreme füllen und mit Beeren und Obst belegen. Mithilfe der Wiener-Staubzucker-Mühle bestreuen.

—
**STATT VANILLE-PUDDINGPULVER
KANN AUCH KOKOS-PUDDINGPULVER
VERWENDET WERDEN.**
—

Bodyscrub

GLÜCKSGEFÜHL

ZUTATEN

FÜR 2 GLÄSER (À 314 ML)

90 g Kaffeepulver
4 EL Algenöl
(oder alternativ Jojobaöl)
220 g Wiener
Normalkristallzucker

1 EL abgeriebene Schalen
einer unbehandelten
Orange
3 EL Algenöl
(oder alternativ Jojobaöl)
10 Tropfen Orangenöl,
ätherisch

ZUBEREITUNG

1. Kaffeepulver und 4 EL Algenöl gut miteinander vermengen.

2. In einem separaten Gefäß Wiener Normalkristallzucker, Orangenschalen, 3 EL Algenöl und Orangenöl gut miteinander mischen. Schichtweise in ein Glas füllen.

ANWENDUNG:
DIREKT UNTER DER DUSCHE DIE
GEWÜNSCHTE MENGE ENTNEHMEN UND
MIT SANFT KREISENDEN BEWEGUNGEN
AUF DEM KÖRPER VERTEILEN. ABSPÜLEN
UND DIE HAUT NUR MEHR LEICHT
TROCKEN TUPFEN.

TOLLES
GESCHENK
FÜR
GÄSTE!





EINE MARKE VON AGRANA

ZU HAUSE IST, WO OMAS GUGELHUPF
DIE GRÖSSTE BELOHNUNG IST.



Die Zuckerseiten Österreichs.
wiener-zucker.at

   /wienerzucker

OHNE
gen
TECHNIK
HERGESTELLT