



*Immer
das richtige
Backrezept*

WIENER
ZUCKER[®]



WAS ICH ALLES KANN

12 Rezepte für vielfältige Weihnachten

Gemeinsam backen wir mehr! Und viele Kekse machen Weihnachten. Genauso wie viele Menschen unsere Gemeinschaft ausmachen. Mit **#BakingDiversity** teilst du Kekskreationen nicht nur online, sondern auch mit Familie, Freunden und besonderen Menschen. Fragt sich nur, welche? Ganz einfach: Hier kommen zwölf Rezepte für echte **#BakingDiversity** mit Kekstellern, so vielfältig wie wir Menschen. Ob du Kekse suchst, die sich besonders gut teilen lassen, die Kinder gern verzieren, die mit wenig Energie fürs Backrohr auskommen oder auch vegan und glutenfrei: Wir haben unsere 12 Lieblingsrezepte für dich zusammengestellt. **Viel Spaß beim Backen mit Wiener Zucker!**

Mitmachen bei
#BakingDiversity

www.wiener-zucker.at

[@wienerzucker](https://www.instagram.com/wienerzucker)





1

Linzer Stangerl

Zutaten

Für ein Blech mit ca. 47 x 40 cm

- 250 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 250 g Weizenmehl glatt
- 150 g Wiener Gelbzucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- ½ Pkg. Backpulver
- 1 TL Zimt gemahlen
- 1 Msp. Nelken gemahlen
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen

- 400 g Ribiselmarmelade
- 1 EL Rum
- Wiener Staubzucker
- Mühle zum Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C vorheizen (Heißluft, Gas Stufe 3).
2. Butter in Stücke schneiden und mit Ei, Eigelb und allen trockenen Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten. Wenn der Teig beim Kneten zu warm und bröselig wird, 1–2 EL eiskaltes Wasser hinzufügen.
3. Blech mit Backpapier belegen, $\frac{2}{3}$ des Teigs darauf bis in die Ecken ausrollen.
4. Ribiselmarmelade mit Rum glattrühren und gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.
5. Den restlichen Teig dünn ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Diese diagonal mit 1–1,5 cm Abstand auf den mit Marmelade bestrichenen Teig legen.
6. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.
7. Vollständig auskühlen lassen, dann in Streifen schneiden.
8. Leicht mit Staubzucker bestäuben.

Haltbarkeit in verschlossener Dose
ca. 3 Wochen

**2**

Vegane Gitterkekse

Zutaten

Für 2 Backbleche

- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 150 g Weizenmehl glatt
- 70 g geriebene Walnüsse
- 75 g Wiener Bio Staubzucker
- 225 g vegane Margarine
- 1 Msp. Zimt
- ½ TL Backpulver
- 50 ml Pflanzendrink
(z. B. Kokos-, Hafer-, Mandel-
oder Reisdink)

Außerdem

Gitter, Marmelade
oder Nusscreme

Zubereitung

1. Margarine in Stücke schneiden.
2. Alle Zutaten vermengen und rasch zu einem glatten Teig verkneten.
3. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.
4. Backrohr auf 180°C vorheizen (Ober-/Unterhitze, Gas Stufe 3). Backbleche mit Backpapier auslegen.
5. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.
6. Teig 4 mm dick ausrollen und ein Gitter vorsichtig auf die gesamte Teigfläche drücken. Mit Keksausstechern Motive ausstechen.
7. Kekse ca. 11 Minuten backen.
8. Abkühlen lassen und je zwei Kekse mit Marmelade oder Nusscreme zusammenkleben.

Tipp

Nach diesem Rezept lassen sich auch Nusskugeln bereiten. Dafür aus dem Teig Kugeln zu je 25 g formen, auf das Blech legen und ein Gitter vorsichtig hineindrücken. Ebenfalls ca. 11 Minuten backen.

**3**

Mohnbusserl mit Marmelade

Zutaten

Für ca. 40 Stück (2 Bleche)

- 250 g weiche Butter
- 130 g Wiener Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei (zimmerwarm)
- 280 g Weizenmehl glatt
- 150 g Mohn
- 60 ml Schlagobers
- Zwetschken-
oder Ribiselmarmelade
- 1 Becher Kakaoglasur

Zubereitung

1. Backrohr auf niedrigste Stufe (Heißluft) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker ca. 5 Minuten schaumig mixen.
3. Ei, Mehl und Mohn untermischen. Rasch das Schlagobers untermischen und den Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen.
4. Kleckse auf die Bleche dressieren (nicht zu große). Wenn die Masse schwer durch die Tülle geht, den Spritzsack kurz im Backrohr erwärmen.
5. Backrohr auf 170°C heizen (Heißluft, Gas Stufe 2-3), die Busserl 10-12 Minuten backen, danach auskühlen lassen.
6. Marmelade (nicht zu wenig!) auf ein Mohnbusserl streichen, ein zweites Busserl daraufsetzen und leicht andrücken.
7. Kakaoglasur nach Anleitung bereiten, die Busserl zur Hälfte eintunken und auf Backpapier trocknen lassen.

Haltbarkeit in verschlossener Dose
ca. 3 Wochen

4

Apfel-Zimt Kekse



Zubereitung

Für das Apfelmus

Die Äpfel waschen, schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten gemeinsam mit dem Saft einer halben Zitrone und Wasser in einen Topf geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sobald die Apfelstücke weich sind, den Topf vom Herd ziehen. Zimtrinde und Sternanis entfernen. Die weichen Apfelstücke pürieren und das Mus anschließend auskühlen lassen.

1. Für den Keksteig alle Zutaten zügig zu einem Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.
2. Das Backrohr auf 180°C vorheizen (Ober-/Unterhitze, Gas Stufe 3). Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Den Keksteig auf bemehlter Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Kekse ausstechen. Die Kekse mit etwas Abstand auf die Bleche legen.

4. Die Kekse mit Schlagobers bestreichen und jedes Blech einzeln ca. 12 Minuten backen.
5. Die Kekse sind fertig, wenn sie anfangen zu bräunen. Aus dem Backrohr nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss

Staubzucker und Zitronensaft verrühren, mit einem Teelöffel über die Kekse verteilen und die gemahlene Walnüsse darüberstreuen. Trocknen lassen.

Für die Schokoladeverzierung

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, mit einem Teelöffel über die Kekse verteilen und die gemahlene Walnüsse darüberstreuen. Trocknen lassen.

Zutaten

Für ca. 40 Stück

- 220 g Weizenmehl glatt
- 80 g gemahlene Walnüsse
- 80 g Apfelmus
- 2 Eigelb
- 1 große Prise Salz
- 120 g kalte Butter in Würfel geschnitten
- 100 g Wiener Backzucker
- 1 Biozitrone (Abrieb)
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 2 TL Zimt gemahlen
- 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 4 EL Schlagobers

Für das Apfelmus

- 2 kleine Äpfel
- 60 ml Wasser
- 1 Biozitrone (Saft)
- 1 Stange Zimt
- 1 Sternanis

Für den Zuckerguss

- 300 g Wiener Staubzucker
- 3 TL Zitronensaft
- 40 g gemahlene Walnüsse

Für den Schokoguss

- 100 g dunkle Kuvertüre
- 40 g gemahlene Walnüsse



5

Schokoschnitten mit Haselnüssen

Zutaten

Für ½ Backblech

250 g Butter

200 g Bitterkuvertüre

3 Eier

130 g Wiener Braunzucker

Abgeriebene Schale von
1 Bio-Orange

40 g Maismehl

150 g geriebene Haselnüsse

Zum Bestreichen

50 g Ribiselmarmelade

100 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung

1. Butter und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen.
2. Backrohr auf 180°C (Ober-/ Unterhitze, Gas Stufe 3) vorheizen.
3. Eier, Braunzucker und Orangenschale ca. 7 Minuten mit dem Handmixer schaumig schlagen. Dann die Butter-Kuvertüre-Mischung gut unterrühren.
4. Maismehl und Haselnüsse untermischen.
5. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Masse 2 cm hoch daraufstreichen.
6. Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen, vollständig auskühlen lassen.
7. Den Kuchen auf ein zweites Stück Backpapier umdrehen. Die Ribiselmarmelade erhitzen und daraufstreichen, mit Haselnüssen bestreuen. Abkühlen lassen und in rautenförmige Stücke schneiden.

**6**

Vanille-Zimt Kipferl

Zutaten

Für ca. 80 Stück

- 300 g Weizenmehl glatt
- 90 g Wiener Staubzucker
- 90 g geriebene Haselnüsse
oder Mandeln
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 250 g kalte Butter

Zum Wälzen

- 120 g Wiener Staubzucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung

1. Backrohr auf 180°C vorheizen (Heißluft, Gas Stufe 4).
2. Weizenmehl glatt versieben, Butter in Stücke schneiden und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Wenn er zu bröselig ist, 1-2 EL Milch dazukneten.
3. In Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Stunden kaltstellen.
4. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig in gleich große Stücke zu ca. 9 g schneiden.
6. Aus jedem Stück ein Kipferl formen und auf das Blech legen.
7. Die Bleche einzeln auf mittlerer Schiene 11 Minuten backen.
8. Staubzucker, Zimt und Vanillezucker vermischen. Die noch heißen Kipferl darin wälzen. Wenn sie zu leicht zerbrechen, die Zucker-Zimt-Mischung durch ein Sieb auf die warmen Kipferl stäuben.

Haltbarkeit in verschlossener Dose
ca. 3 Wochen

**7**

Schokoknöpfe

Zutaten

Für den Teig

- 300 g Weizenmehl universal
- 50 g geriebene Walnüsse
- 50 g Kakaopulver
- 100 g Wiener Staubzucker
- 250 g Butter
- 1 Ei

Zum Verzieren

- Gehackte Pistazien
- Geriebene Haselnüsse
- Goldstaub

Zubereitung

1. Mehl, Walnüsse, Kakao, Staubzucker und Vanillezucker gründlich mischen.
2. Butter in Würfel schneiden, die Mischung mit Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten.
3. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.
4. Backofen auf 180°C (Heißluft, Gas Stufe 4) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
5. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, diese auf das Blech legen.
6. Je $\frac{1}{2}$ der Kugeln mit Pistazien bzw. Haselnüssen bestreuen.
7. Auf mittlerer Schiene ca. 18 Minuten backen.
8. Auskühlen lassen und die restlichen Kugeln mit Goldstaub bestreuen.



8

Dattel-Walnuss Plätzchen mit Marmelade

Zutaten

Für 25 Plätzchen

- 200 g Kastanienmehl
- 180 g kalte Butter
- 1 Prise Salz
- 60 g Wiener Rohrzucker kristallin
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Abgeriebene Schale einer Biozitrone
- 2 Eigelb
- 50 g fein geriebene Walnüsse
- 90 g getrocknete Datteln, sehr fein gehackt

Zum Füllen

- 100 g Ribiselmarmelade
- Backtrennpapier

Zubereitung

1. Butter kleinhacken. Die Butterstücke mit dem Kastanienmehl zwischen den Händen verreiben, sodass Streusel entstehen.
2. Mit den übrigen Zutaten zu einem Teig kneten.
3. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backrohr auf 180°C vorheizen (Ober-/Unterhitze, Gas Stufe 3).
5. Den Teig zu einer 1 cm dicken Rolle formen, davon 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese zu Kugeln drehen und auf das Blech setzen.
6. Einen Kochlöffel in Mehl tauchen und in jede Kugel eine Vertiefung drücken.
7. Auf mittlerer Schiene ca. 14 Minuten backen.
8. Marmelade in die Vertiefungen füllen, trocknen lassen.

9

Schokostern- Christbäume



Zutaten

Für 10 Bäumchen mit 4 Ausstechern

250 g dunkle Schokolade

6 Eier

250 g weiche Butter

250 g Wiener Braunzucker

150 g Weizenmehl glatt

Außerdem

Sternausstecher in 4 Größen

Spritzsack mit feiner Tülle
(oder Tiefkühlbeutel)

250 g Wiener Staubzucker

Zuckerperlen

Zubereitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Backrohr auf 180°C vorheizen (Ober-/Unterhitze, Gas Stufe 3).
3. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.
4. Butter, Zucker und Eigelb cremig rühren.
5. Flüssige Schokolade unterrühren.
6. Mehl und Eischnee abwechselnd unterheben.
7. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Masse darauf gleichmäßig verstreichen.
8. Ca. 20 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.
9. Auskühlen lassen, mit jedem der vier Ausstecher gleich viele Sterne ausstechen.
10. Staubzucker mit 4 EL Wasser glattrühren, in den Spritzsack oder Tiefkühlbeutel füllen und die Sterne mit der Glasur umranden. Die Spitzen mit Perlen verzieren.
11. Sterne übereinanderstapeln, trocknen lassen.

10

Lebkuchen- männchen



Zubereitung

1. Gelbzucker, Honig und Wasser bei schwacher Hitze im Topf schmelzen.
2. Roggenmehl, Natron, Vanillezucker, Zimt, Lebkuchengewürz und Orangenzesten gut vermischen.
3. Eigelb dazugeben. Unter Kneten langsam die Honig-Zucker-Wasser-Mischung dazugeben. Weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. In Frischhaltefolie wickeln und über Nacht, mindestens aber 1 Stunde kaltstellen.
5. Backofen auf 180°C vorheizen (Ober-/Unterhitze, Gas Stufe 3). Ein Blech mit Backpapier auslegen. Arbeitsfläche mit Roggenmehl bemehlen.
6. Teig ca. 5 mm cm dick ausrollen, Figuren ausstechen und mit einem Strohhalm ein Loch für die Kordel machen.
7. Figuren auf das Blech legen, mit Milch bepinseln und auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen.
8. Fondant in Schnüre rollen (mit etwas Puderzucker, damit das Fondant nicht an den Händen klebt), ineinander drehen und zu Schirmchen formen.
9. Zwei Eiklar mit dem Puderzucker vermischen, in einen Spritzsack füllen. Die Figuren mit Zuckerglasur, Perlen und Schirmchen verzieren.
10. Etwas trocknen lassen, Kordel durchziehen und aufhängen.

Zutaten

Für den Teig

- 30 g Wiener Gelbzucker
- 500 g Honig
- 30 ml Wasser
- 500 g Roggenmehl
- 10 g Natron
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 10 g Zimt gemahlen
- 1 Pkg. Lebkuchengewürz
- Zesten von ½ Bioorange
- 2 Eigelb
- Etwas Milch
- 250 g Wiener Puderzucker
- Zuckerperlen

Für die Deko

- Strohhalm
- Bunte Kordeln
- Spritzsack mit Tülle (oder Tiefkühlbeutel)
- Fondant in zwei Farben

Tipp

Die Figuren werden beim Trocknen hart. Um sie wieder mürbe zu machen, mit etwas Brot oder Apfelstücken in eine Dose geben.

**11**

Karamell- Herzen

Zutaten

Für ca. 65 Stück

250 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln
(können durch 30 g Mehl ersetzt
werden)

80 g Wiener Gelbzucker

2 Eigelb

220 g kalte Butter

30 g Kakaopulver

Zum Füllen

1 Glas Karamell
bzw. Dulce de Leche
oder Haas Glasur Karamell

Alternativ:
Marmelade oder Erdnussbutter

Zum Verzieren

50 g dunkle Kuvertüre

1–2 TL Kokosfett

Spritzsack mit Tülle
oder Tiefkühlbeutel

Zubereitung

Zubereitung mit Küchenmaschine

1. Butter in Würfel schneiden.
2. Alle Zutaten mit dem Knethaken verkneten.

Zubereitung ohne Küchenmaschine

1. Butter in Würfel schneiden.
2. Mehl mit Mandeln auf der Arbeitsfläche vermischen. Eine Mulde in die Mitte drücken, Zucker und Eigelb hineingeben. Butterwürfel darum herum verteilen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kaltstellen.
4. Backofen auf 170°C vorheizen (Ober-/Unterhitze, Gas Stufe 2–3). Teig halbieren und noch einmal durchkneten.
5. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Eine Teighälfte ausrollen.
6. Herzen ausstechen und auf das Blech setzen. Ca. 10 Minuten backen.

7. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
8. Die zweite Teighälfte ausrollen, Herzen mit Loch ausstechen und ebenfalls 10 Minuten backen.
9. Wenn alles ausgekühlt ist: Herzen ohne Loch mit Karamell bestreichen, jeweils ein Herz mit Loch daraufsetzen, auf Backpapier geben.
10. Schokolade mit Kokosfett bei schwacher Hitze im Topf schmelzen.
11. In einen Spritzsack füllen und die Kekse mit feinen Schokolinen verzieren. Trocknen lassen.
12. In einer Keksdose luftdicht aufbewahren.

12

Spekulatius



Zutaten

Für ca. 65 Stück

- 500 g Weizenmehl glatt
- 250 g Wiener Braunzucker
- 200 g kalte Butter
- 2 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- $\frac{3}{4}$ Pkg. Backpulver
- 6 TL Zimt gemahlen
- 2 TL Kardamompulver
- $\frac{1}{2}$ TL Nelkenpulver
- 1 TL Ingwer gemahlen
- $\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss gemahlen
- (Alternativ: 7–8 TL Spekulatiusgewürz statt aller Gewürze)

Zubereitung

Zubereitung mit Küchenmaschine

1. Alle Zutaten außer Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben.
2. Butter kleinschneiden, auf die Zutaten legen und alles mit dem Knethaken zu einem festen Teig verkneten.
3. Backrohr auf 180°C vorheizen (Heißluft, Gas Stufe 4). Zwei Bleche mit Backpapier auslegen.
4. Teig auf bemehlter Fläche ca. 4 mm dünn ausrollen.

Zubereitung ohne Küchenmaschine

1. Mehl, Zucker, Braunzucker, Vanillezucker und Gewürze in einer Schüssel vermengen.
2. Butter kleinschneiden und darüber verteilen.
3. Die Masse zwischen den Fingern verreiben, bis der Teig eine sandige Konsistenz bekommt.
4. Eier hinzufügen und alles rasch zu einer glatten Masse verkneten.
5. Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht, mindestens aber 4 Stunden kaltstellen.
6. Unterschiedliche Motive mit Ausstechern oder Spekulatiuswalze ausstechen. Wenn die Spekulatius Baumschmuck werden sollen, vor dem Backen mit einem Holzstab oder Strohalm ein Loch in jedes Keks stechen.
7. Je nach Größe 10–13 Minuten backen.