

WIENER
ZUCKER[®]

EINE MARKE VON AGRANA

Gemeinsam

BACKEN UND GENIESSEN

**HIMMLISCHE
FESTTAGS-
REZEPTE**

**BACKEN UND
DEKORIEREN
MIT KINDERN**

kostbar
-SPEZIAL-

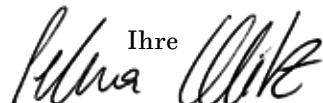
Wir feiern DAS LEBEN

GENUSSVOLLE ERLEBNISSE IM FAMILIEN- UND FREUNDKREIS PRÄGEN UNSERE SCHÖNSTEN ERINNERUNGEN. EIN PLÄDOYER FÜR FESTE IM KREISE DER LIEBSTEN.

Happy Birthday to you ...“ - Schief gesungen? Macht gar nichts! Ob Geburtstag, Ostern, Hochzeit oder einfach die erste Gartenparty im Jahr - diese besonderen Momente, die man mit den liebsten Menschen gemeinsam erlebt, sind immer emotional aufgeladen: Feiern im Familien- und/oder Freundeskreis bedeutet Spaß, Gemütlichkeit, Freude am Leben und dieses warme Gefühl der Gemeinschaft. „Was sich liebt, das neckt sich“ gehört dabei genauso dazu wie dieses gute Gefühl, sich an den bedeutendsten Tagen des Lebens getragen und geborgen zu fühlen. Deshalb zählen solche Feste zu unseren prägenden und schönsten Erinnerungen.

GENUSSKULTUR LEBEN

Kulinarische Genüsse im Kreise der Liebsten bleiben verlässlich im Gedächtnis: die Frühlingstorte der Anni-Oma, Papas Osterzopf und die Kekse der zehnjährigen Zwillinge ... Denn alle tragen zum Genussfest bei. In diesem Sinne: Feiern Sie schön!

Ihre 

Selma Illitz, Wiener Zucker Marketing



Foto: Halipoint/Shutterstock

„DIE FAMILIE IST DIE HEIMAT DES HERZENS.“
GIUSEPPE MAZZINI



FAMILIENREZEPT

- 2 TASSEN LIEBE
- 1 SCHÖPFLÖFFEL LACHEN
- 1 LÖFFEL VERZEIHEN
- 1 MESSERSPITZE VERTRAUEN
- 1 PRISE HOFFNUNG ...
- ... ZUSAMMENMISCHEN.
- MIT GEDULD SÜSSEN.
- MIT LIEBENSWÜRDIGKEIT VERZIEREN.



Foto: Halipoint/Shutterstock

Inhalt

- Ombre-Torte _____ 04
- Mille Feuille mit Himbeercreme _____ 06
- Naked Mojito Cake _____ 07
- Aufgetischt in Österreich _____ 08
- Oster Drip Cake _____ 09
- Osterhasen-Germgebäck _____ 10
- Osterhasen-Kekse _____ 11
- Das Einmaleins des Dekorierens _____ 12
- Essbare Blüten _____ 14
- Nusstorte mit Nougatcreme _____ 15
- Wir backen mit regionalen Schätzen _____ 16
- Schoko-Indianer _____ 18
- Kinder in die Küche! _____ 20
- Sprinkles Cake _____ 21
- Funfetti-Torte _____ 22

IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:
 AGRANA Zucker GmbH, Josef-Reither-Straße 21-23, 3430 Tulln,
 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.

ESSBARE BLÜTEN IN
HARMONISCHEN FARBNUANCEN
MACHEN DIE OMBRE-TORTE
ZUM HINGUCKER.



Ombre- TORTE

ZUTATEN

FÜR 2 TORTENRINGE,
20 CM Ø

TEIG

7 Eier
310 g Wiener Backzucker
1 Pkg. Vanillezucker
150 ml Öl
150 ml Wasser
270 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
30 ml Schlagobers

TOPFENCREME

500 g Mascarpone light
750 g Topfen
100 g Vanillejoghurt

150 g Wiener
Pudermucker
ca. 50 g (tiefgekühlte)
Heidelbeeren

ZUM BESTREICHEN

DER EINZELNEN BÖDEN
200 g Marillen- oder
Heidelbeermarmelade
8 EL Wasser
8 EL Rum

DEKORATION

Heidelbeeren,
Brombeeren, Minzblätter,
essbare Blüten
(z. B. Stiefmütterchen,
Wiesenschaumkraut,
Borretsch), Baiser

ZUBEREITUNG

1. Das Backrohr auf 175 °C Heißluft vorheizen. Für die Böden Eier trennen, Eiklar steif schlagen und kühl stellen. Dotter, Backzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, Öl langsam dazugeben und weiterrühren. Wasser unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Schlagobers kurz, aber gründlich unter den Teig rühren und Eischnee unterheben.

2. Backblech mit Backpapier auslegen und 2 Tortenringe platzieren. Seitenränder be fetten und

bemehlen, den Teig je zur Hälfte in die Tortenringe füllen und ca. 20 Minuten backen.

3. Mascarpone, Topfen und Vanillejoghurt in einer großen Rührschüssel cremig aufschlagen und Puderzucker gründlich in die Masse einrühren. In einem Topf die gefrorenen Heidelbeeren erwärmen. Die Creme gleichmäßig auf vier Schüsseln verteilen. In die erste Schüssel 2 EL Heidelbeeren, in die nächste Schüssel 1 EL Heidelbeeren und in die dritte Schüssel nur ein klein wenig der Heidelbeeren gut unterrühren. Der vierte Teil bleibt weiß.

4. Marmelade mit Wasser und Rum aufkochen.

5. Die ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen und jeweils horizontal in der Mitte durchschneiden. Die erste Hälfte auf eine Tortenplatte oder einen Teller legen und etwas Rum-Marmelade darauf verteilen. Darauf ca. $\frac{2}{3}$ der dunkelsten Heidelbeercreme verteilen und den zweiten Boden aufsetzen. Erneut Rum-Marmelade verteilen und $\frac{2}{3}$ der nächsthelleren Heidelbeercreme darauf verteilen. Mit dem dritten und vierten Boden wie oben beschrieben fortsetzen. Die weiße Creme ganz oben glatt streichen.

6. Für die Außenseite die Reste der dunkelsten Creme mit einem Spritzsack oder der Rückseite eines Löffels grob am unteren Rand (ca. 4 cm hoch) auftragen (noch nicht glatt streichen). Dann die mittellila Creme um den Tortenrand platzieren und die hellste Creme mit der weißen Creme verrühren und im obersten Drittel aufstreichen. Mit einer Teigkarte einmal um die Torte streichen und vorsichtig glätten, um den Farbverlauf herzustellen. Die unterschiedlichen Farben dabei nicht zu sehr vermischen.

7. Die Torte mit Beeren, Minzblättern, essbaren Blüten und Baiser dekorieren und anschließend kühl stellen.



Mille Feuille

MIT HIMBEERCREME

ZUTATEN

TEIG

3 Rollen Blätterteig
Wiener Staubzucker
Mühle

CREME

70 g Schlagobers
400 g Topfen
100 g Joghurt
170 g Wiener Staubzucker

(alternativ 20 g gefrier-
getrocknete Himbeeren
fein vermahlen mit 150 g
Staubzucker mischen)

DEKORATION

frische Beeren
(Himbeeren, Ribiseln etc.)
Baiser
Macarons
Zuckerherzen
essbare Blüten

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unter-
hitze vorheizen. Jeweils einen Blätterteig
ausrollen und mit Backpapier auf ein Backblech
geben. Eine Herzschablone anfertigen und auf die
Blätterteigplatten legen. Herzen ausschneiden und
ein kleineres Herz innen herausschneiden, damit ein
Herzrahmen entsteht. Mit der Staubzuckermühle
bestreuen. Aus den entstandenen Innenteilen der
Herzen kann ein zweiter kleiner Kuchen gebacken
werden.

2. Die Teigherzen einzeln 7 Minuten vorbacken.
Danach mit einem Backblech beschweren, damit
der Blätterteig nicht zu hoch aufgeht. Weitere
7 bis 10 Minuten goldbraun backen. Anschließend
abkühlen lassen.

3. Für die Creme Schlagobers steif schlagen.
Topfen, Joghurt und Staubzucker (alternativ den
Himbeerzucker) untermengen und gut verrühren.



4. Ein Blätterteigherz auf einen Tortenteller
legen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittel-
großer Lochtülle füllen und auf das Teigherz dres-
sieren. Auf das zweite und dritte Teigherz ebenfalls
die Creme dressieren. Die restliche Creme auf die
ausgeschnittenen kleinen Herzen dressieren.

5. Mit frischen Beeren, Baiser, Macarons,
Zuckerherzen und Blüten verzieren.

SÜSSE IDEEN ZUR HOCHZEIT

44 süße Ideen für Hochzeiten und
besondere Feierlichkeiten. Rezepte, Ge-
schenketipps, Dekoinspirationen und mehr.
www.wiener-zucker.at/shop



Naked

MOJITO CAKE

ZUTATEN

FÜR EINEN 3-STÖCKIGEN
NAKED CAKE MIT 20 CM Ø

MINZSIRUP

200 ml Wasser
Saft von 3 Zitronen
280 g Wiener Sirupzucker
für Holunderblüten
& Kräuter
4 – 5 Minzzweige
4 – 6 cl weißer Rum

TEIG

150 g Butter
6 Eier

300 g Wiener Backzucker
300 g Mehl
1,5 Pkg. Backpulver
2 TL Vanillemark

CREME

300 g Butter
4 Eiklar
200 g Wiener
Puderrucker
Mark von zwei
Vanilleschoten

DEKORATION

ein paar Minzblätter
2 Limetten

ZUBEREITUNG

1. Für den Minzsirup Wasser, Zitronen-
saft, Sirupzucker, Minzzweige und Rum in
einem verschließbaren Glas über Nacht im Kühl-
schrank durchziehen lassen. Minzzweige entfernen.

2. Backrohr auf 175 °C vorheizen. Für den Bis-
kuit Butter schmelzen und etwas auskühlen lassen.
Eier mit Backzucker mehrere Minuten zu einer
luftigen Masse aufschlagen. Butter, Mehl, Back-
pulver und Vanillemark hinzufügen. In drei mit
Backpapier ausgelegten Springformen etwa
30 Minuten backen. Böden aus der Springform
lösen und auskühlen lassen.

3. Für die Creme Butter schmelzen. Eiklar mit
Puderrucker über einem Wasserbad für ca. 5 Mi-



nuten erhitzen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst
haben. In der Küchenmaschine oder mit dem Hand-
mixer aufschlagen, bis eine feste, glänzende Creme
entsteht. Die auf Zimmertemperatur abgekühlte
Butter mit dem Vanillemark unter die Creme heben.

4. Tortenboden mit reichlich Minzsirup ein-
streichen und ein Drittel der Creme auf dem Boden
verteilen. Einen weiteren Tortenboden aufsetzen, mit
Minzsirup tränken und nochmals mit Creme be-
streichen. Die dritte Schicht obendraufsetzen, wieder
tränken und mit Creme bestreichen. Etwas Creme
am Rand der Torte verteilen und mit einer Spachtel
oder einem glatten Messer abziehen, damit der
Naked Cake Look entsteht. Anschließend dekorieren.

FÜR DIE ALKOHOLFREIE VARIANTE
EINFACH DEN RUM WEGLASSEN.

Aufgetischt IN ÖSTERREICH!

BACKTRADITIONEN RUND UM DAS OSTERFEST

Rund um die Osterfestivitäten sind in Österreich viele Bräuche und kulinarische Festtags-traditionen entstanden. Wer allerdings das typisch österreichische Ostergebäck sucht, wird feststellen, dass jede Region ihre Eigenheiten hat. So unterschiedlich Topografie, Klima und Sprache der neun Bundesländer sind, so vielseitig ist auch ihr österliches Brauchtumsgebäck.

WÄHREND IN KÄRNTEN ...

... der traditionelle Reindling, ein Germgugelhupf mit Rosinen, Zimt und Zucker, aufgetischt wird, freuen sich die Niederösterreicher auf ihren kunstvoll geflochtenen Germzopf in Form eines Kipferls: das Godnküpfli. In Wien setzt man auf die reichhaltige Osterpinze mit viel Butter und Ei, während die Tiroler und Salzburger ihr Lampal, ein Osterlamm aus süßem Biskuitteig, und die Steirer den geflochtenen Osterstriezel servieren. Egal wo in Österreich Ostern gefeiert wird: Jedes Bundesland punktet auf seine Art mit kulinarischen Besonderheiten und traditionellen Gaumenfreuden.

Foto: Natasha Breen/Shutterstock



Neben der Vorliebe für süße Mehlspeisen gibt es einen weiteren gemeinsamen Nenner im österlichen Bundesländervergleich: Beim Osterfest kommen alle Generationen an einem Tisch zusammen. Um gemeinsam zu feiern, Brauchtum zu zelebrieren und zu genießen.

Oster DRIP CAKE

ZUTATEN

FÜR 1 TORTENRING,
20 CM Ø

TEIG

250 g Karotten
4 Eier
230 g Wiener
Braunzucker
125 ml neutrales Öl
100 g gemahlene
Mandeln
50 g gemahlene
Walnüsse
175 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
50 g Speisestärke

1 Prise Salz
1 TL Zimt

FRISCHKÄSECREME

150 g weiche Butter
290 g Wiener Puder-
zucker
500 g kalter Frischkäse
10 – 20 ml Schlagobers

SCHOKO-DRIP-GLASUR

200 g Kochschokolade
20 g Kokosöl

DEKORATION

weiße und braune
Osterschokoer

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Für den Teig Karotten schälen und fein raspeln. Eier und Braunzucker sehr schaumig aufschlagen, Öl langsam unterrühren. Restliche Zutaten gut vermischen und unter den Teig rühren. Zuletzt noch die Karotten unterrühren. Den Teig in eine befettete und bemehlte Springform bzw. in einen Tortenring füllen und ca. 40 bis 45 Minuten backen. Herausnehmen, ganz abkühlen lassen und aus der Form lösen.
2. Für die Frischkäsecreme Butter ca. 1 Minute aufschlagen, dann löffelweise Puderzucker und Frischkäse dazugeben, bis eine cremig-luftige Masse



entsteht. Je nach Bedarf noch 10 bis 20 ml Schlagobers unterrühren.

3. Für die Glasur Schokolade und Kokosöl langsam schmelzen lassen. Etwas auskühlen lassen, bis die Schokolade nicht mehr zu flüssig ist.

4. Für die Dekoration die Torte zweimal waagrecht durchschneiden.

5. Auf den ersten Boden ca. 3 gehäufte Esslöffel Frischkäsecreme verteilen. Zweiten Boden daraufsetzen und wieder mit Creme bestreichen. Letzten Tortenboden daraufgeben.

6. Nun die Torte mit einer Teigkarte oder Spachtel komplett mit der Frischkäsecreme „einkleiden“ und kühl stellen.

7. Die Glasur entlang des Tortenrandes auftragen und an den Seiten herunterrinnen lassen. Restliche Glasur von der Mitte nach außen verstreichen, antrocknen lassen, Deko verteilen und kühl stellen.

Osterhasen- GERMGEBÄCK

ZUTATEN

FÜR CA. 30 HÄSCHEN

110 g Butter
350 g lauwarme Milch
630 g glattes Weizenmehl

½ Würfel frischer Germ
120 g Wiener Backzucker
1 Prise Salz
1 Ei
Wiener Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Topf schmelzen und Milch dazugeben. Mehl, Germ, Backzucker und Salz in eine Rührschüssel geben und das lauwarme (nicht heiß!) Butter-Milch-Gemisch dazugeben. 5 Minuten mit den Knethaken (Küchenmaschine oder Rührgerät) verarbeiten, bis ein homogener, glatter Teig entsteht. Der Teig darf klebrig, aber nicht zu nass sein. Eventuell Mehl dazugeben, bis ein schöner Teig entstanden ist.

2. Teig abgedeckt ca. 1 bis 1,5 Stunden an einem warmen Ort ohne Zugluft gehen lassen. Ist der Teig aufgegangen, ½ EL Mehl darüberstreuen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche fest durchkneten. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

3. Den Teig in 80-g-Stücke und 15-g-Stücke teilen. Die 15-g-Stücke zu Kugeln und die 80-g-Stücke zu Strängen formen. Stränge u-förmig auflegen und den linken über den rechten Strang legen (Schlaufe). Erneut den linken Strang über den rechten legen. Die abstehenden Enden sind die Hasenohren.

4. Die Kugel mit verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und in den unteren Spalt der Schlaufe setzen. Die fertigen Hasen auf ein Back-



blech legen und noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Tipp: Für einen schönen Glanz die Häschen mit Ei bestreichen. Wird der Teig nicht bestrichen, wird er matt (siehe Foto).

5. Die Häschen für 15 bis 20 Minuten backen. Wird der Teig zu schnell braun, mit Alufolie abdecken.

WIENER HAGELZUCKER

Er ist backfest und besonders zum Verziern von Bäckereien wie Brioche, Striezel und Obstkuchen geeignet.

www.wiener-zucker.at/produkte



Osterhasen- KEKSE

ZUTATEN

TEIG

450 g glattes Mehl
300 g Butter
150 g Wiener
Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
etwas Zitronenschale
1 Prise Salz

SPRITZGLASUR

3 Eiklar
500 g gesiebter Wiener
Puderzucker
1 Prise Salz
1 Prise Zitronensäure
Wasser
Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Zutaten zu einem glatten Teig kneten und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen. Den Teig ausrollen, Osterhasen ausstechen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C für ca. 10 Minuten backen.

2. Für die Spritzglasur die Zutaten in der Küchenmaschine langsam vermengen, dann auf mittlerer Stufe steif schlagen. Mit einer Palette die Glasur durch Einrühren von Wasser auf Schreibkonsistenz (weich, aber nicht flüssig) bringen. Anschließend die Lebensmittelfarbe hinzufügen.

3. Glasur in ein Stanitzel füllen und die Konturen nachzeichnen. Den Rest der Glasur durch tröpfchenweise Zugabe von Wasser auf Füllkonsistenz bringen (leicht flüssig), in ein Fläschchen füllen und die Konturen ausfüllen. Über Nacht trocknen lassen und eventuell noch verzieren.

DAS VIDEO ZUR HERSTELLUNG DER
SPRITZGLASUR UND ZUR RICHTIGEN FÜLL-
UND SCHREIBKONSISTENZ FINDEN SIE UNTER
WWW.YOUTUBE.COM/WIENERZUCKERAT



Das Einmaleins DES DEKORIERENS

SCHLUSS MIT CREMETUPFEN, GEKAUFTEM
MARZIPANDEKOR UND ZUCKERRÖSCHEN



SCHOKOGLASUR

Der Dekoklassiker ist besonders zum Überziehen von Torten und Kuchen geeignet. Dabei muss es nicht immer dunkle Schokolade sein. Versuchen Sie einmal eine Melange aus weißer und dunkler Schokolade und kreieren Sie einen Zebra-look.

MARZIPAN

Aus Marzipanrohmasse lassen sich Blumen, Figuren und Bordüren zaubern. Mit Lebensmittelfarbe können Sie die Rohmasse auch nach Belieben einfärben.

Wie wäre es, wenn Sie sich einmal an ganz neue Dekoelemente herantrauen? Seien Sie kreativ, experimentieren Sie, entdecken Sie völlig neue Möglichkeiten und präsentieren Sie Ihren Lieben bei der nächsten Gelegenheit einen besonderen Augenschmaus.

DEKOARTIKEL

Sie denken an Zuckerbilder oder Marzipanfiguren? Holen Sie sich doch die „Klassiker“ aus dem Süßigkeitenregal und drapieren Sie Schokoeier, Schokolinsen oder Pralinen eindrucksvoll auf Ihrer Torte.

NAKED

Wer sagt, dass eine Torte immer eine Creme- oder Schokohülle braucht? Lassen Sie Ihre Torte doch einfach „nackt“ und stellen Sie die unterschiedlichen Lagen und Schichten selbstbewusst zur Schau.



SCHABLONEN

Schneiden Sie sich jegliche Formen wie Herzen, Schriften, Figuren oder Muster zurecht. Bestreuen Sie die Ausschnitte mit Staubzucker, Kakao-pulver, Kokosraspeln oder Streuseln, um besondere Effekte zu erzielen.



FRÜCHTE

Es muss nicht immer der Fruchtspiegel sein. Heben Sie ein paar der Früchte auf, die Sie in der Creme verarbeiten, und dekorieren Sie das Backwerk hinterher. Verwenden Sie auch ganze Früchte (Physalis), Rispen (Ribisel) oder dekorative Kerne (Granatapfel).

ZUCKERGUSS

Je nach Konsistenz kann farbiger Zuckerguss zum Umrahmen und Ausmalen von Flächen oder für zarte Schriftzüge verwendet werden.



BLÜTEN

Echte Blüten auf Torten und Desserts sorgen für Wow-Momente bei Ihren Gästen. Das bunte Sortiment bietet blühende Dekovielfalt in nahezu allen Farbschattierungen. Vorsicht aber bei der Verwendung - nicht alle Blüten sind essbar und dürfen direkt auf das Backgut gelegt werden.

Kleine Helferlein
in der
Backwerkstatt



EINWEGDRESSIER-SÄCKE mit praktischer Abreißperforation



GLÄTTER (SMOOTHER) zum Modellieren und Glattstreichen von Cremes, Glasuren und Marzipan



SPRITZPAPIER für leichtes Auftragen von Glasuren im Stanitzel

MEHR IM SHOP



QR-Code scannen oder online entdecken auf www.wiener-zucker.at/shop



Essbare Blüten

ZUM VERNASCHEN FAST ZU SCHÖN

Früchte, Kerne, Blätter und sogar Wurzeln essen wir mit einer Selbstverständlichkeit. Bei Blüten und Knospen geben wir uns eher verhalten, denn wir sind es nicht gewohnt, sie zu vernaschen. Dabei bieten viele von ihnen mehr als nur ein hübsches Antlitz.

Wer Blüten als Dekoration auf süßen Köstlichkeiten einsetzen möchte, sollte allerdings vorsichtig sein. Nicht alle Blüten sind essbar, manche sind sogar giftig. Essbare Blüten gibt es abgepackt im Supermarkt oder Spezialitätengeschäft. Wer sich ein bisschen auskennt, wird auch auf der heimischen Blumenwiese fündig.

WEISSE
HOLUNDERBLÜTEN,
GÄNSEBLÜMCHEN

ROTER
HIBISKUS

VIOLETT
LAVENDEL

GELBE
KAPUZINERKRESSE,
TAGLILIE

ROSA
ROTKLEE

BUNTE
STEFMÜTTERCHEN

ORANGE
RINGELBLUME

Kandierte Blüten

WER EIN BISSCHEN AUFWAND NICHT SCHEUT,
KANN SEINE DEKOBLÜTEN AUCH KANDIEREN.

REZEPT

Ein Eiklar leicht anschlagen und die frisch geernteten Blüten auf beiden Seiten mit einem Küchenpinsel bestreichen. Mit Staubzucker bestreuen und auf einem Pergamentpapier vorsichtig auflegen. Die Blüten an einem warmen Ort langsam trocknen lassen.

TIPP FÜR DIE FRISCHE VERWENDUNG

Ernten Sie die Blüten kurz vor ihrem Einsatz, damit sie schön frisch auf die Torte kommen. Unbedingt sorgfältig waschen und von Insekten und Schmutz befreien. Sie können die Blüten bis zum Dekorieren in einer Schüssel mit kaltem Wasser frisch halten.

14
kostbar
-SPEZIAL-

Nusstorte MIT NOUGATCREME

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
26 – 28 CM Ø

TEIG

100 g Kochschokolade
50 g Butter
10 Eier
1 Prise Salz
120 g + 75 g
Wiener Backzucker
2 EL Rum
100 g Mehl
4 g Backpulver
110 g gemahlene
Mandeln
75 g gemahlene
Walnüsse

40 g gemahlene
Haselnüsse

NOUGATCREME

400 ml Schlagobers
1,5 Pkg. Sahnesteif
100 g Frischkäse
6 – 7 EL Nuss-Nougat-
Creme

FÜLLE

ca. 6 – 7 EL Nuss-Nougat-
Creme
5 – 6 EL Ribisel- oder
Johannisbeermarmelade

DEKORATION

Haselnusskrokant

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Schokolade und Butter unter ständigem Rühren langsam schmelzen lassen. Eier trennen. Eiklar mit Salz anschlagen und nach und nach 120 g Backzucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis eine stabile Schneemasse entsteht. Eidotter, 75 g Backzucker und Rum sehr schaumig schlagen. Butter-Schokolade-Mischung unterrühren.

2. Mehl, Backpulver und Nüsse in einer Schüssel vermischen und unter die Schokomasse heben. Zum



Schluss noch den Eischnee gut unterheben. In eine befettete und bemehlte Springform bzw. in einen Tortenring füllen und ca. 50 Minuten backen. Komplette auskühlen lassen.

3. Für die Nougatcreme Schlagobers halb aufschlagen, Sahnesteif unter ständigem Rühren einrieseln lassen und steif schlagen. Frischkäse und Nuss-Nougat-Creme unterheben und rasch, aber gründlich durchrühren. Kalt stellen.

4. Den ausgekühlten Tortenboden waagrecht in der Mitte durchschneiden und gut mit der Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Die Marmelade etwas verrühren und auf die Nougatschicht verteilen.

5. Den Tortendeckel wieder daraufsetzen, die vorbereitete Nougatcreme oben auftragen und am Tortenrand schön verstreichen. Mit Haselnusskrokant dekorieren.

15
kostbar
-SPEZIAL-

WIR BACKEN MIT REGIONALEN Schätzen

100 PROZENT ÖSTERREICH - VOM
RÜBENSAMEN BIS ZUM ZUCKERKRISTALL



Der Zuckerrübenanbau hat in Österreich und Europa eine lange Tradition. AGRANA sichert den Fortbestand dieser spezifischen Anbau-, Aufzucht-, Ernte- und Verarbeitungswirtschaft nahe der agrarischen Urproduktion. Langfristige Partnerschaften mit unseren Rübenbauern garantieren eine gleichbleibende Qualität unserer Produkte.

ZU 100 PROZENT WISSEN, WAS DRIN IST

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, die natürlichen Ressourcen vom agrarischen Rohstoff bis zum fertigen Produkt zu schonen. Wir beachten Energie- und Umweltaspekte in der Rohstoffbeschaffung und den eigenen Produktionsprozessen, gehen verantwortungsvoll mit Wasser um und organisieren einen großen Teil unseres Rübentransportes mit der Bahn. In die großteils recyclebaren Verpackungen kommt nur hochwertigster und garantiert gentechnikfreier Zucker. Das gentechnikfreie Saatgut kommt aus unserer hauseigenen Rübensamenzucht in Tulln. Nur wer weiß, was im Samen steckt, weiß auch zu 100 Prozent, was im Zuckerkristall landet.

WERTVOLLES VERWERTEN

Die Zuckerrübe ist ein besonderer Schatz der österreichischen Landwirtschaft und darum möchten wir möglichst alles davon verwerten. Die Pflanze selbst und alle Ressourcen, die zur Aufzucht, Ernte und Verarbeitung einfließen, sind zu wertvoll, um Teile davon als „Abfall“ wegzuerwerfen. Neben den unterschiedlichen Zuckersorten entstehen bei der Zuckergewinnung auch konventionelle und biologische Futter- und Düngemittel. In unserer Produktion setzen wir auf „saubere“ physikalische Verfahren sowie Kläranlagen, die für eine umweltgerechte Aufbereitung der Abwässer sorgen.



FRISCH VOM FELD:
GEERNTET WIRD
AB SEPTEMBER

Zuckersüße Fakten

WUSSTEN SIE,

- ... dass Wiener Zucker ein österreichisches Naturprodukt ist?
- ... dass die Zuckerrübe zur Familie der Fuchschwanzgewächse zählt?
- ... dass eine Zuckerrübe bei der Ernte bis zu 0,8 kg wiegt und vorwiegend aus Wasser besteht?
- ... dass aus etwa 6 kg Rüben 1 kg Zucker gewonnen wird?
- ... dass neben dem Hauptprodukt Zucker auch wertvolle Nebenprodukte entstehen?
- ... dass nahezu 100 Prozent der eingesetzten agrarischen Rohstoffe verwertet werden?

VIDEO-REISE



So wird Zucker in Österreich ökologisch nachhaltig gewonnen.





Schoko-INDIANER

ZUTATEN

TEIG

- 3 Eier
- 250 g Wiener Braunzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 125 ml Öl
- 125 ml Wasser
- 250 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 30 g Backkakao

SCHOKOGANACHE

- 100 g Zartbitterschokolade

- 125 g Schlagobers
- 2 EL Wiener Staubzucker

ZUM BESTREICHEN DER KUCHENTÜRMCHEN

- Marillenmarmelade
- 2 – 3 Becher Kakaoglasur

DEKORATION

- Tonpapier und Federn
- essbare Augen bzw. Schokostifte zum Aufmalen der Augen

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Für den Teig Eier mit Braunzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl einlaufen lassen und gutiterrühren. Wasser langsam unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und unterrühren. Teig auf ein Backblech streichen und ca. 20 bis 25 Minuten backen.

2. Für die Schokoganache die Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Schlagobers in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade und Staubzucker hinzufügen und mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Die Ganache abgedeckt im Kühlschrank

abkühlen lassen. Anschließend aufschlagen, bis die Creme steif ist.

3. Mit einem runden Keksausstecher Türmchen aus dem Kuchenteig ausstechen. Bei der Hälfte der Kreise die Kanten abrunden (für die „Köpfe“). Die Kreise mit Marillenmarmelade und Schokoganache bestreichen und die Kuchenkreise mit den abgerundeten Kanten daraufsetzen. Alle Schokoküchlein auf ein Kuchengitter stellen.

4. Die Kakaoglasur erhitzen. Wenn die Glasur flüssig ist, die Küchlein damit komplett überziehen. Trocknen lassen.

5. Für die Indianerfedern: Aus buntem Tonpapier Streifen mit ca. 1,5 cm Breite schneiden. Diese vorher mit einem Bleistift und Lineal vorzeichnen. Den Streifen um das fertige Schokoküchlein legen und mit ca. 1 bis 1,5 cm Zugabe abschneiden. Einen Kreis damit bilden und mit einer Feder festtackern. Auf die fertigen Küchlein setzen. Die Augen ankleben bzw. mit den Schokostiften aufmalen.



DIE NEUE WIENER ZUCKERDOSE

So schön kann Genießen sein! Wiener Feinkristallzucker gibt es ab sofort in einer hochwertigen und wiederverschließbaren Kartonverpackung. Die Zuckerdose bietet jedoch noch weitere Vorteile! Sie ist dicht, nachhaltig und erleichtert das Dosieren durch den praktischen Verschluss. Überzeugen Sie sich selbst – ab sofort im Einzelhandel erhältlich!



DAS AUSSTECHEN DER KREISE MACHT KINDERN BESONDERS SPASS. FÜR DAS EINSTREICHEN MIT MARMELADE UND SCHOKOCREME AM BESTEN EIN STUMPFES KINDERMESSER VERWENDEN.



Foto: LightField Studios/Shutterstock

„WIR WOLLEN
MITMACHEN, NICHT
NUR KOSTEN!“

Kinder IN DIE KÜCHE!

GEMEINSAM MIT DEN KLEINEN ZU BACKEN, STEIGERT
DIE VORFREUDE AUF EIN FEST. VORAUSGESETZT,
DIE GROSSEN BRINGEN ZEIT UND GEDULD MIT.

Ich will auch ...! Alle Eltern und Großeltern kennen diese fordernden Worte von Kindern, denen es - zum Glück - nicht reicht, einfach nur zuzuschauen, wenn in der Küche großartige Dinge vor sich gehen: Wenn aus patzigem Teig ein flaumiger Kuchen wird, dann ist das für Kinder ein Erlebnis, das die Fantasie anregt. „Unbedingt mittun lassen“, appelliert Christine Schwarzenberger. Als diplomierte Kindergesundheits- und Ernährungstrainerin kocht und bäckt sie seit vielen Jahren mit großen und kleinen Kindern und steckt auch die erwachsenen Begleiter mit ihrer Begeisterung an.

ZUTRAUEN UND FANTASIE

„Wenn ich mit Kindern backe, muss klar sein, dass ich Geduld und Zeit brauche“, setzt Schwarzenberger voraus. Zutrauen sei gut, doch immer unter Beobachtung! Zutaten mischen, rühren, mixen: „Küchengeräte immer zuerst zeigen und genau erklären - und dann natürlich dabei bleiben“, damit man bei Missgeschicken gleich einspringen kann.

Die Fantasie muss ebenso immer ihren Platz haben: „Besonders beim Dekorieren haben Kinder hervorragende Ideen“, weiß die Expertin. „Vorschläge dafür machen, aber dann tun lassen“, lautet ihr Rezept für das gelungene Miteinander in der Küche.

STOLZ SEIN

Wenn Große und Kleine gemeinsam backen, steigert das nicht nur die Vorfreude auf ein Fest, sondern auch die Wertschätzung für das Kochen und Backen ganz generell. Gemeinsam etwas zu schaffen und einen schmackhaften Beitrag zu einem feierlichen Anlass zu leisten, verbindet, macht Freude und - so Schwarzenberger - „macht Kinder und deren Eltern stolz“. Wir wünschen viel Spaß!

Tipps fürs Backen mit Kindern

GEDULD UND ZEIT

Bringen Sie beides mit in die Küche und stellen Sie das gemeinsame Erlebnis in den Vordergrund.

DIE KLEINSTEN

Ab etwa zwei Jahren haben viele Kinder bereits Interesse: Sie können die Zutaten in eine Schüssel schütten oder zum Beispiel eine Banane zerdrücken.

PAUSEN

Je kleiner das Kind, desto kürzer beteiligt es sich. Pausen gestatten!

UNTER BEOBACHTUNG

Seien Sie immer dabei, wenn kleine Kinder in der Küche hantieren - so können Sie jederzeit erklären und eingreifen.

DIE GROSSEN

Wenn Kinder Rezepte lesen und verstehen, dürfen sie auch schon teilweise alleine werkeln.

PERFEKT IST FAD

Ei auf dem Boden? Ein kleines Missgeschick ist kein Drama, das miteinander Geschaffene sollte im Mittelpunkt stehen.



Foto: Andrii Zastrozhnov/Shutterstock

MITEINANDER
MACHT ES EINFACH
MEHR SPASS!

Sprinkles Cake

FUNFETTI-TORTE

ZUTATEN

FÜR 2 TORTENRINGE,
20 CM Ø

TEIG

7 Eier
300 g Wiener Backzucker
200 ml Öl
200 ml Wasser
abgeriebene Schale
einer Zitrone
(je ausgetrockneter,
desto besser)
Saft einer frischen Zitrone
450 g Mehl
1 Pkg. Backpulver

70 g Streusel oder
essbare Konfetti

FRISCHKÄSECREME

150 g weiche Butter
290 g Wiener Puder-
zucker
500 g kalter Frischkäse
10 – 20 ml Schlagobers

KONFETTIHÜLLE

ca. 150 g essbare
Konfetti, Sprinkles,
bunte Streusel

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Für den Teig Eier und Backzucker sehr schaumig rühren. Öl langsam einrühren. Wasser, Zitronenschale und Zitronensaft kurz unterrühren. Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel vermischen und zügig unter den Teig rühren.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, beide Tortenringe daraufgeben und mit Alufolie umkleiden, damit der Teig in den Formen bleibt.
3. Das Konfetti in den Teig geben und nur kurz verrühren. Den Teig je zur Hälfte in die Tortenringe füllen und ca. 35 bis 40 Minuten backen.

4. In der Form auskühlen lassen. Zum einfachen Lösen des Teiges aus den Tortenringen am besten mit einem Messer am Tortenring entlangfahren.

5. Für die Frischkäsecreme Butter ca. 1 Minute aufschlagen, dann löffelweise Puderzucker und Frischkäse dazugeben, bis eine cremig-luftige Masse entsteht. Bei Bedarf Schlagobers unterrühren.

6. Zum Dekorieren die beiden ausgekühlten Böden waagrecht in der Mitte durchschneiden.

7. Den ersten Boden auf einen Drehteller bzw. auf eine Platte geben und ca. 3 gehäufte Esslöffel Frischkäsecreme darauf verteilen. Den zweiten Boden daraufsetzen und wieder mit Creme einstreichen. Weiter so verfahren, bis alle Böden gestapelt sind.

8. Nun die Torte komplett mit der Frischkäsecreme „einkleiden“. Dazu am besten eine Teigkarte oder Spachtel verwenden.

9. Zum Schluss die Sprinkles auf der Torte verteilen. Dazu am besten ein Tuch unter die Torte legen, damit man die heruntergefallenen Streusel noch einmal verwenden kann. Je nach Geschmack kann die Torte vollkommen mit Sprinkles bedeckt oder nur akzentuiert bestreut werden. Kühl stellen.

DAS UNTERRÜHREN DES
ESSBAREN KONFETTIS IN
DEN TEIG UND AUCH DAS FINALE
DEKORIEREN MIT DEN
SPRINKLES KANN MAN MIT
RUHIGEM GEWISSEN DEN
KINDERN ÜBERLASSEN.





EINE MARKE VON AGRANA

Feinkristallzucker von seiner schönsten Seite.

