

WIENER
ZUCKER

EINE MARKE VON AGRANA

kostbar

- SPEZIAL -

*DIY-DEKO:
MIT FRISCHEN
BLUMENGRÜSSEN*

*SÜSS:
VERSPIELTE
REZEPTE*

festliche Freude

AUF DEM FRÜHLINGSTISCH

Die helle FREUDE

ES PASSIERT ALLJÄHRLICH UND IST JEDES MAL AUFS NEUE EIN FEST: DAS ERWACHEN DER NATUR. ENTDECKEN SIE MIT UNS INSPIRIERENDES FÜR DEN FRÜHLING.

Haben Sie sie auch schon wahrgenommen - die Boten des Frühlings? Der Anbau startet im kleinen Hausgarten und auch in der Landwirtschaft, das Zwitschern der Singvögel scheint täglich mehr zu werden und natürlich: Die Tage breiten sich endlich wieder länger vor uns aus. Für mich und meine Lieben ist das wahrhaft eine helle Freude und an jedem Wochenende zieht es uns hinaus in die Natur.

WACHSEN UND GEDEIHEN

Wenn es Ihnen auch so geht, dann finden Sie in dieser Frühlingsausgabe tolle Ideen für die Frühlingstage: zum Beispiel der Besuch malerischer Schaugärten oder der Biologischen Station Auring - oder pfiffige Ideen für die Frühlingsdekoration zu Hause - oder wunderbar verspielte Rezepte für süße und kostbare Momente, die Sie in bester Gesellschaft zelebrieren. Genießen Sie mit uns das Wachsen und Gedeihen im Frühling!

Ihre 

Selma Illitz, Marketing Wiener Zucker

Foto: Tara Pata/Shutterstock



„BLUMEN SIND
DIE LIEBESGEDANKEN
DER NATUR.“
BETTINA VON ARNIM





REZEPT FÜR GENUSS IM FRÜHLING:

- 1 PRISE
PIPPI LANGSTRUMPF
- 1 KILO
HUMOR
- 100 GRAMM
STERNENSTAUB
- 2 PORTIONEN
GLITZERN IN
DEN AUGEN
- 1 PACKUNG
VERLIEBTSEIN
INS LEBEN



Foto: Rupert Fessl/Arche Noah

Inhalt

Bring Freude auf den Frühlingstisch _____	04
Heidelbeer-Cupcakes _____	05
Heidelbeer-Schoko- Drip-Cake _____	06
Mürbteig-Herzen _____	08
Mini-Brandteigkrapferl _____	10
DIY-Frühlingsgrüße _____	11
Naturschauplatz Auring _____	14
Schokolust - süß und verspielt _____	16
Cake am Stiel _____	17
Cake am Stiel in Glacéform _____	18
Bruchschokolade _____	19
Lichtgedichte _____	20
Zauberhafte Schaugärten _____	21

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 Sales & Marketing GmbH
(wenn nicht anders angegeben).

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



GUTE AUSSICHTEN
AUF EIN FRÖHLICHES
ZUSAMMENSEIN

Foto: Katia Semutina/Shutterstock

Bring Freude

AUF DEN FRÜHLINGSTISCH

DAS LEBEN IST EIN FEST - EGAL, OB OSTERN, MUTTERTAG,
GEBURTSTAG ODER GANZ EINFACH: FRÜHLING! WIR HABEN
DIE FEINSTEN NASCHEREIEN FÜR FRÖHLICHE STUNDEN.

Heidelbeer-Cupcakes

ZUTATEN

FÜR CA. 12 STÜCK

TEIG

50 g weiße Schokolade
100 g flüssige Butter
2 Eier
220 ml Buttermilch
220 g Wiener
Feinkristallzucker
350 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron

ca. 80 Stück frische
Heidelbeeren (ca. 200 g)

FROSTING

80 g weiche Butter
140 g Wiener
Puderzucker
200 g Frischkäse
ungesalzen
ca. 20 g gefrorene
Heidelbeeren und Minz-
blätter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Weiße Schokolade grob hacken. Butter schmelzen lassen.

2. Die flüssige Butter mit den Eiern und der Buttermilch in einer Schüssel zu einer cremigen Masse verrühren. Feinkristallzucker, Mehl, Backpulver und Natron in einer zweiten Schüssel vermischen und nach und nach unter die Eier-Buttermilch-Mischung rühren. Nicht zu lange rühren! Weiße Schokostückchen kurz unterheben.

3. Ein Muffinbackblech mit Muffinförmchen auskleiden. Die Förmchen zu zwei Dritteln mit Teig füllen und 5-6 Heidelbeeren hineindrücken.

4. In der Mitte des Backrohrs ca. 20-25 Minuten backen. Am besten mit Stäbchenprobe kontrollieren, da sie trocken werden, wenn sie zu lange im Backrohr bleiben. Auskühlen lassen.



5. Für das Frosting die Butter cremig rühren, mit Puderzucker und Frischkäse rasch verrühren.

6. Die Heidelbeeren auftauen lassen und pürieren. Nun so viele Heidelbeeren in die Frischkäsemasse rühren, bis der gewünschte Grad an Farbe erreicht ist.

7. Das Frosting in einen Dressiersack mit Stern-tülle füllen und auf die abgekühlten Cupcakes spritzen. Mit Heidelbeeren und Minzblättern garnieren.

HINWEIS: Je nach Frischkäse-Sorte benötigt man unterschiedlich viel Zucker für das Frosting. Einfach kurz abschmecken! Die Cupcakes sind sehr saftig und können ruhig schon am Vortag gebacken werden.

Heidelbeer-Schoko-Drip-Cake

ZUTATEN

CA. 12 STÜCK

TEIG

240 g weiche Butter
330 g Wiener Backzucker
4 Eier
380 g Mehl (+ 2 EL Mehl)
1 Pkg. Backpulver
1 Prise Salz
180 ml Milch
60 ml Obers
200 g Beeren
(tiefgekühlt oder frisch)
Heidelbeermarmelade

FROSTING

130 g Butter
270 g Wiener Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt flüssig
450 g Frischkäse

SCHOKOGLASUR

150 g weiße Kuvertüre
1 EL Kokosöl
Lebensmittelfarbe
Orange

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Zwei Springformen (20 cm ø) mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Backzucker schaumig rühren (mind. 4 Minuten). Die Eier einzeln hinzufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Abwechselnd die Mehlmischung, Milch und Obers unterrühren. Die gemischten Beeren in einer Schüssel mit 2 EL Mehl bestäuben und vorsichtig unter den Teig heben.
3. Teig je zur Hälfte in die Formen füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Auskühlen lassen.

4. Für das Frosting Butter cremig aufschlagen. Zuerst Puderzucker, Vanilleextrakt und dann den Frischkäse unterrühren.

5. Die Torten waagrecht halbieren. Einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte oder einen Drehteller legen und mit Heidelbeermarmelade bestreichen. Darauf das Frosting auftragen und bis zum Rand verstreichen. Vorgang beim zweiten und dritten Kuchenboden wiederholen. Zuletzt die Torte mit Frosting gleichmäßig einstreichen. Zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.

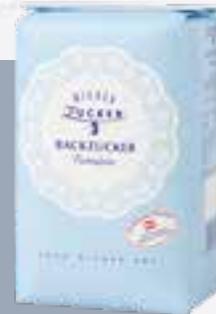
SCHOKO-DRIP UND DEKORATION

Weißer Kuvertüre mit Kokosöl schmelzen. Orange Lebensmittelfarbe (je nach gewünschter Farbintensität) unterrühren. Auskühlen lassen. Die Mischung mit einem Löffel am Rand der Torte auftragen und auf allen Seiten hinunterlaufen lassen, damit der Drip-Effekt entsteht. Dann in der Mitte der Torte die Schokoladenmischung auftragen und nach außen verstreichen. Trocknen lassen und mit Blumen, Macarons, Baiser etc. dekorieren.

WIENER BACKZUCKER

Warum Wiener Backzucker hier ausgesprochen gut passt? Die ganz feinen, gleichmäßigen weißen Kristalle sind besonders gut vermischbar und leicht löslich. Damit ist er die perfekte Wahl für saftige Rührteige, aber auch Mürbteige und flaumige Schokomassen.

www.wiener-zucker.at/produkte





Mürbteig-Herzen

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

450 g Mehl glatt
300 g kalte Butter
150 g Wiener Backzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Eidotter

VERZIEREN

80 g Eiklar
120 g Wiener
Puderzucker
1 Prise Salz

VARIANTE

Ribiselmarmelade
Wiener-Staubzucker-
Mühle

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Butter, Backzucker, Vanillezucker, Salz und Eidotter rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig ungefähr eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einer Herzform Kekse ausstechen und die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ungefähr 12 Minuten backen.

3. Für die Eiklar-Spritzglasur die Zutaten in der Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit vermengen, dann auf hoher Stufe steif schlagen. Masse nach Vorliebe mit Lebensmittelfarbe einfärben. Nun noch so viel Wasser dazugeben, bis eine gut spritzfähige Masse entsteht. Sie soll weder zu fest noch zu flüssig sein. In ein kleines Tiefkühl- oder Jausensackerl füllen und die Spitze abschneiden. Die Kekse damit und mit Perlen sowie anderem Dekor verzieren.



TIPP: Etwa ein Viertel der noch ungefärbten Masse in einen separaten Spritzbeutel füllen. So lassen sich schöne zweifarbige Effekte erzielen. Am besten mit einem Holzspieß arbeiten, so kann man die Glasur schön verteilen.

EXTRAFEINER PUDERZUCKER

Noch feiner vermahlen als Staubzucker und ideal für Spritzglasuren, Toppings, Fondants oder feine Cremes. Die klassische Eiweiß-Spritzglasur - für die Verzierung von Torten und Keksen, als Glasur oder Zuckerschrift - gelingt damit ohne Klümpchen.

www.wiener-zucker.at/produkte





Mini- Brandteigkrapferl MIT KOKOS-FRUCHT-FÜLLE

ZUTATEN

FÜR CA. 10 KRAPPEN

BRANDTEIG

200 ml Wasser
80 g Butter
1 Prise Salz
150 g Mehl
4 Eier

DEKORATION

verschiedene Beeren oder Früchte
Wiener-Staubzucker-Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 210 °C Ober- und Unterhitze (oder 190 °C Heißluft) vorheizen. Eine hitzefeste Auflaufform mit Wasser auf die untere Schiene des Backrohrs stellen.

2. Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen, das Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Danach so lange mit einem Kochlöffel weiterrühren, bis die Masse klumpt und sich vom Topf löst. Teig in eine Rührschüssel geben und auf ca. 40 °C auskühlen lassen. Die Eier einzeln nach und nach unter Rühren zur Masse geben, bis der Teig bindet und glänzt.

FÜLLUNG

2 Pkg. Kokos-Puddingpulver
800 ml Milch
4 EL Wiener Zucker
brauner Rohrzucker
10 EL Obers
4 EL Wiener Backzucker



3. Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech vorbereiten. Den Brandteig in einen Spritzsack füllen und mit einer Sternspritztülle kleine runde Rosetten mit etwas Abstand auf das Blech spritzen. Das Blech auf der Mittelschiene in das Backrohr schieben. Nach ca. 10 Minuten das Wassergefäß entfernen und noch ca. 15 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen.

4. Den Pudding laut Packungsanleitung zubereiten. Braunen Rohrzucker, Obers und Backzucker unterrühren und auskühlen lassen. Die ausgekühlten Krapferl waagrecht durchschneiden. Den Kokospudding in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Krapferl füllen.

5. Früchte bzw. Beeren vorbereiten (waschen, wenn nötig zerkleinern) und auf die Puddingcreme drapieren. Den oberen Teil daraufsetzen. Mithilfe der Staubzuckermühle anzuckern.

HINWEIS: Am besten frisch zubereiten, da sowohl die Krapferl als auch das Obst schnell trocken werden.

Do it yourself

FRÜHLINGSGRÜSSE

BUNTE BLUMENBOTEN KREATIV
AUF TISCH UND TAFEL ARRANGIERT

Klopf, klopf. Bunte Frühlingsblumen erobern sich mit den steigenden Temperaturen wieder ihr Revier im Garten zurück und flüstern zart: „Es ist Zeit, dass es wieder farbenfroh und fröhlich wird!“ Nach den kalten, trüben und finsternen Tagen eine Wohltat für Körper, Geist und Seele. Und wenn die leuchtenden Blüher in Form von Tulpen und Hyazinthen an die Tür klopfen, dann sollten wir sie auch unbedingt hineinlassen, um uns nicht nur draußen, sondern auch drinnen an ihnen zu erfreuen.

POTPOURRI DER FARBEN

Gelbe Narzissen, Krokusse und Hornveilchen in Blau, Lila und Orange, Tulpen und Primeln in allen Farben des Regenbogens, Schneeglöckchen, ein- und zweifarbige Ranunkeln und das zartblaue Vergissmeinnicht erfreuen uns als heimische Frühlingsblüher im Garten. Um das erfrischende Farbfeuerwerk in den Wohnraum zu holen, braucht es ein Farbkonzept, kreative Ideen und Lust am Arrangieren. Dürfen wir ein paar schöne Frühlingsideen für Tisch, Tafel und Balkon vorstellen?





BLUMENKISTERL NEU INTERPRETIERT

Man nehme ein kleines Holzkisterl und wickle eine Paketschnur kreuz und quer über die obersten Latten der Kiste. In die engen Verwebungen steckt man mit Wasser gefüllte Glasröhrchen, in welche einzelne Blumen gesteckt werden.



FRÜHLING IN DER EIERSCHALE

Diese Möglichkeit, Frühlingsblumen zu arrangieren, ist eine Metapher für das Wiedererwachen der Lebendigkeit. Das Ei, aus dem neues Leben entsteht, wird zur natürlichen Blumenvase. Die Hälften der dichten Eierschalen vom Kochen und Backen aufheben, mit Wasser befüllen und kurz abgeschnittene Blüten und grünes Moos darin einfrischen.

DER EIERKARTON STABILISIERT DIE EIERVERASEN.



Foto: Agnes Kantaruk/Shutterstock

HÄNGENDE BLUMENVASEN

Eine schöne Idee für Balkon und Terrasse, aber auch auf einen Kronleuchter oder eine Pendellampe im Esszimmer gehängt. Leere Flaschen aus Weiß- oder Buntglas mit Wasser befüllen und mit einer robusten Paketschnur am Flaschenhals umwickeln. Fest verknotet und das Ende der Schnur für die Befestigung nach oben nutzen. Die Hängevasen können immer wieder neu mit Schnittblumen befüllt werden. Mit einem sicheren, aber einfach zu öffnenden Knoten oder aber durch die Verwendung von Haken ist auch das Wasserwechseln ein Kinderspiel.

1. BASTELMATERIAL

Für diese hübsche Rindenvase benötigen wir gleichmäßig gewachsene Baumrinde, einige Glasröhrchen, eine Blumenschere, eine Heißklebepistole, Bänder und Schnüre aus Naturmaterialien und natürlich Frühlingsblumen - in unserem Fall Anemonen.

Foto: Agnes Kantaruk/Shutterstock



AUS BAUMRINDE
WIRD EINE BLUMEN-
VASE.



Foto: Agnes Kantaruk/Shutterstock

4. BLUMEN ARRANGIEREN

Die Blumen in der richtigen Länge abschneiden und einzeln in die Glasröhrchen stecken. Die Vase ist am Esstisch, auf der Kommode oder am Sideboard ein Hingucker.



Foto: Agnes Kantaruk/Shutterstock

2. VASE KREIEREN

Die Rindenstücke werden so miteinander verklebt, dass dazwischen Platz für die Glasröhrchen bleibt. Außen sorgt ein Band für Stabilität.



Foto: Agnes Kantaruk/Shutterstock

3. RÖHRCHEN EINSTECKEN

Die Glasröhrchen können nun in die Lücken gesteckt werden. Am besten vorher schon mit Wasser befüllen - das erspart eine Menge Patzerei.



DIE ELEGANTE
FLUSSEESCHWALBE
IST TYPISCH FÜR DIE
VOGEL.SCHAU.PLÄTZE

Foto: Nilsen

NATUR-
SCHAUPLATZ
Auring

WO EINST EINE ZUCKERFABRIK WAR, ENTSTAND
EIN NATURSCHUTZ-PROJEKT, ÜBER DAS AGRANA
HEUTE IHRE SCHÜTZENDE HAND HÄLT.

„SCHAU GANZ TIEF IN
DIE NATUR, DANN VERSTEHST
DU ALLES BESSER.“
ALBERT EINSTEIN

Feuchtlebensräume aus Menschenhand - wie geht das? Die Erde, die bei der Zuckerrübenverarbeitung in die Fabrik in Hohenau gelangte, wurde als Erde-Wasser-Gemisch vom Waschen der Rüben wieder in die Anlandebecken gepumpt. Diese lockten als guter Ersatz für die Lebensbedingungen in der Au vor der Marchregulierung Wasser- und Watvögel an.

VOGEL.SCHAU.PLÄTZE

Inzwischen haben sich hier ausschließlich die vogel.schau.plätze - tatkräftig unterstützt von AGRANA - ausgebreitet. Der Verein Auring beschäftigt sich in der Biologischen Station Hohenau-Ringelsdorf mit dem Beobachten, Erforschen und Dokumentieren der Natur in den oberen March-Thaya-Auen. Die Feuchtgebiete stellen auch für Amphibien wie Frosch und Molch bedeutende Lebensräume dar.

WISSENSCHAFTLICHE FORSCHUNG

Zur Vogelforschung gehören auch die Untersuchungen zur Wirksamkeit von Glasmarkierungen. Denn jährlich sterben hunderte Millionen Vögel durch den Anprall an Fenstern und Lärmschutzwänden, weil sie Scheiben nicht wahrnehmen können. Aber nicht nur Tieren kommt die Wissenschaft zugute - „Naturisten“ dürfen in das Naturjuwel vogel.schau.plätze tief eintauchen.



Foto: Nüäken

VOGELKUNDLERN
BEI DER ARBEIT
ZUSEHEN ...

Forschungsstation

VOGELBERINGUNG

Die Beringungsstation kann man von Juli bis Oktober von Freitag bis Montag besuchen und den Vogelkundlern bei der Beringung zusehen. Öffnungszeit: Fr-So: 7-17 Uhr, Mo: 7-10 Uhr

SPEZIALEKKURSIONEN

sind für interessierte Gruppen möglich. Nach Vereinbarung gibt es auch Führungen in die angrenzenden March-Thaya-Auen.

AUF EIGENE FAUST

Verschiedene Beobachtungspunkte sind ein schöner Anreiz für Naturfreunde, zwischen Feldern und Auen das Gebiet auf eigene Faust zu erkunden.

RUND UM HOHENAU

Seltene Wachtelkönige brüten bei den unter Naturschutz stehenden Rabensburger Bauernwiesen im Norden. See- und Kaiseradler sowie der Rote Milan sind in der gesamten Region regelmäßig anzutreffen.

FÜR GROSSE UND KLEINE „NATOURISTEN“

AGRANA unterstützt die Biologische Station Hohenau-Ringelsdorf. Auf diesem 55 Hektar großen Naturschauplatz konnten bisher mehr als 230 Vogelarten nachgewiesen werden! www.auring.at



KUCHEN ODER
SCHOKOLADE?
AM BESTEN BEIDES!

Schokolust

SÜSS UND VERSPIELT

HIER GERATEN KUCHEN UND SCHOKOLADE VÖLLIG AUS
DER FORM. GEWOHNT SÜSS UND ÜBERRASCHEND
VERSPIELT PRÄSENTIEREN SICH DIE BEIDEN LIEBLINGE.

Cake am Stiel

ZUTATEN

FÜR 8 STÜCK
TORTENFORM 26 CM Ø

MÜRBTEIGBODEN

300 g Mehl
200 g kalte Butter
100 g Wiener
Backzucker
1 Ei
1 Prise Salz

CHEESECAKE-FÜLLE

500 g Mascarpone
150 g Wiener
Feinkristallzucker
4 Eier
250 ml Schlagobers
2 EL Vanilleextrakt
400 g Mehl
1 Prise Salz
1 Zitrone

DEKORATION UND TOPPINGS

8 Eisstiele aus Holz
300 g weiße Kuvertüre
300 g Zartbitterkuvertüre
Schokolade, Nüsse, frische und/oder
getrocknete Früchte, Streusel etc.

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und ca. 30 Minuten rasten lassen. Danach den Teig ausrollen und die Form auskleiden.

3. Für die Cheesecake-Fülle Mascarpone, Zucker, Eier, Schlagobers, Vanilleextrakt, Mehl, Salz und die abgeriebene Schale einer Zitrone mixen und die Masse auf den Mürbteigboden gießen. Für ca. 1 Stunde backen und danach gut auskühlen lassen. Idealerweise über Nacht kühl stellen.



4. Den fertigen Cheesecake mit einem scharfen Messer in 8 Stücke schneiden. Vorsichtig den Eisstiel in jedes Kuchenstück stecken und dann für ca. 4 Stunden einfrieren.

5. Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, die Kuchenstücke einzeln mit der flüssigen Kuvertüre überziehen und nach Lust und Laune dekorieren. Je bunter, desto besser!

Cake am Stiel

IN GLACÉFORM

ZUTATEN

FÜR 4-6 STÜCK

3 Eier
3 EL Wiener
Feinkristallzucker
1 Prise Salz
3 EL Mehl
2 EL Kakaopulver
80 g Butter
2 EL Marmelade
(bspw. Marillen- oder
Himbeermarmelade)
3 EL Wiener Puderzucker

DEKORATION UND TOPPINGS

200 g weiße Kuvertüre
200 g Zartbitterkuvertüre
Schokolade, Nüsse,
frische und/oder getrock-
nete Früchte, Streusel etc.

Eisformen aus Silikon
Eisstiele aus Holz

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen, Eiweiß mit Zucker und Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Eigelb dazugeben, dann das Mehl mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech glatt streichen und im Backofen bei 180 °C für 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und in kleine Stücke reißen.

2. Mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Masse vermengen und in die Silikonformen drücken. Formen ca. 3 Stunden einfrieren.

3. Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Kuchenstücke vorsichtig aus der Eisform nehmen und mit der flüssigen Kuvertüre überziehen. Nach Belieben dekorieren.



Bruchschokolade

MIT BUNTEN TOPPINGS

ZUTATEN

BACKBLECH: 20 X 30 CM

2 Tafeln
Zartbitterschokolade
2 Tafeln weiße
Schokolade

NUSSTOPPING

80 g gemischte Nüsse
(Pekannüsse, Erdnüsse,
Pistazien)
150 g Wiener
Feinkristallzucker
50 g getrocknete
Preiselbeeren
2 EL Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

1. Den Zucker bei niedriger Temperatur vorsichtig in einem Topf karamellisieren. Nüsse unterrühren, auf ein Stück Backpapier leeren und hart werden lassen. Danach mit einem scharfen Messer grob hacken.

2. Die Schokoladetafeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backrohr bei 50 °C Umluft für ca. 10 bis 15 Minuten leicht schmelzen. Aus dem Backrohr nehmen und mit einem Holzspießchen nun die Tafeln vorsichtig vermischen, sodass ein schönes Muster entsteht.

3. Nun kommt der schönste Teil: die Dekoration! Die geschmolzene Schokolade mit den karamellisierten Nüssen, getrockneten Früchten und Kokosflocken dekorieren. Die fertige Schokolade an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank wieder fest werden lassen. Danach einfach mit der Hand in große Stücke brechen, in hübsche Zellophansäckchen füllen und verschließen.



EIGNET SICH
ALS TOLLES
LAST-MINUTE-
GESCHENK ZU JEDER
JAHRESZEIT!



Lichtgedichte

Poesie ist im Ursprung eine Kunstgattung, die auf Worten basiert. Wenn Gedichte allerdings eine andere Sprache sprechen, durch Farben und Lichter erzählt werden, dann handelt es sich um eine ganz neue Form von Kunst. „Lichtgedichte“ nennt sich die Projektionsmalerei des Künstlerkollektivs OMAi aus Tulln.

DIE ZUCKERFABRIK IM LICHTERMEER

OMAi kreiert Lichtprojektionen auf Stadtfassaden, Brücken und Bauwerken. Auch die Zuckerfabrik in Tulln wurde Teil des spektakulären Kunstprojekts, wobei ein großer Dicksafttank in ein buntes Lichter-

kleid getaucht und als Kunstobjekt inszeniert wurde. Alle Projektionen von „Lichtgedichte“ waren Teil einer Fotoausstellung, bei welcher sich Besucher auch einen exklusiven Bildband mit allen Aufnahmen sichern konnten.

WUSSTEN SIE ...?

Am Standort Tulln wird nicht nur Dicksaft gelagert. Die riesigen Silos fassen rund 180.000 Tonnen Kristallzucker. Der im Jahr 2011 in Betrieb genommene größte Silo ist 52 Meter hoch und hat einen Innendurchmesser von 4,9 Metern – damit ist er der zweitgrößte Zuckersilo Europas.

ZAUBERHAFTE
SCHAUGÄRTEN

Zum Staunen

„AUSFLÜGELN“ UND DIE SCHÖNHEIT
DER ERWACHENDEN NATUR GENIESSEN



Foto: Rupert Pessi/Arche Noah

DIE GARTEN TULLN

Ein riesiger Abenteuerspielplatz für die Kleinen, wunderbar angelegte und gepflegte Gärten für die Großen - Die Garten Tulln hat für die ganze Familie eine Menge anzubieten: Bootsfahrten, Baumwipfelweg, unzählige Themengärten, Baumhäuser, Seilpyramiden und vieles mehr. Die Erlebniswelt Niederösterreich öffnet ihre Tore wieder ab 9. April 2022.

diegartentulln.at



Foto: Die Garten Tulln



Foto: Adam's Garten



ADAM'S GARDEN

Romantisch, beschaulich und so richtig zum Entspannen lädt Adam's Garden im oberösterreichischen Aubichl/Vorchdorf ein. Eine malerische Kulisse zaubert der Seerosenteich, 50 Bäume spenden Schatten und Früchte. Mai bis Oktober nach telefonischer Vereinbarung: +43 660 652 59 65.

adamsgarden.at

Eine Auswahl prächtiger Gärten



Foto: Alexandra Giese

Schon der römische Philosoph Cicero wusste: „Wenn du einen Garten und eine Bibliothek hast, wird es dir an nichts fehlen.“ Auch jene, für die der „grüne Daumen“ ein absolutes Fremdwort darstellt, schätzen die Pracht und Beschaulichkeit eines Gartens, sind fasziniert von der Kraft und Schönheit der Pflanzenwelt. Da es uns im Frühling wieder in die erwachende Natur zieht, haben wir uns für Sie umgesehen und ein paar wirklich spektakuläre Schaugärten, aber auch kleinere Geheimtipps zusammengetragen.

AUSFLUG IN DEN GARTEN

Damit die ganze Familie von einem Ausflug ins Grüne begeistert ist, raten wir zu Gärten mit mehr als „nur“ Blumenbeeten - wer mit Kleinkindern unterwegs ist, punktet mit einem Spielplatz, ältere Kinder freuen sich über Workshops und Führungen zu speziellen Themen. Danach ein Picknick oder eine Stärkung im Café - Herz, was willst du mehr?

MIRABELLGARTEN

Täglich geöffnet
Barocker Park im Schloss
Mirabell, Mirabellplatz
5020 Salzburg
stadt-salzburg.at/
mirabellgarten

ARCHE NOAH

(siehe Foto Seite 21)
Ab 15. April 2022
Obere Straße 40
3553 Schiltern, NÖ
arche-noah.at

SULAMITH GARTEN

Ab 1. Mai 2022
8171 St. Kathrein am
Offenegg, Stmk
sulamith.at

SCHAUGARTEN MESSNER

16.-19. Juni und 14.-17.
Juli 2022 ohne Voran-
meldung. Ansonsten:
Tel.: +43 650 50 70 723
Heubergstraße 41
4407 Dietach, OÖ
schaugarten-messner.at

VOM HÜGEL

Garten, Garten-Café,
Hofladen, Workshops
Ab 23. März 2022
Erbersdorf 1
8322 Eichkögl, Stmk.
vomhuegel.at



Foto: pasja1000@pasja



IM SULAMITH GARTEN
GIBT ES ZAHLREICHE
WORKSHOPS.

Mit meinem
weichen
Kern kann
ich jede
Party

VERSÜSSEN



    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at

WIENER
ZUCKER[®]



WAS ICH ALLES KANN