

WIENER  
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA

HERBST/WINTER  
€ 2,50

# *Kostbar*

*SÜSS FEIERN:  
VOM KRAMPUS BIS  
ZUM BUSSERL*

*GESCHENKTIPPS  
FÜR KÜCHEN-  
KREATIVE*

*RUND UM SEEN:  
WANDERN IM  
WINTER*



*Naschen ...*

*... OHNE BACKEN!*

# Einkehr

## IN NEUE ZEITEN

GUT SO: IN DEN LETZTEN JAHREN HABEN WIR UNS OFT GEFRAGT, WAS WICHTIG IST IN UNSEREM LEBEN - UND WAS WIR GETROST LASSEN KÖNNEN.



**N**icht nur Herbst und Winter laden uns ein, Vergangenes zu reflektieren und über unser Leben nachzudenken. Noch nie war uns so bewusst, wie wichtig wir Menschen füreinander sind und dass unser tägliches Tun einen Sinn ergeben muss. Für uns selbst und auch für die Gemeinschaft, denn niemand ist eine Insel. Was wichtig ist für uns alle, treibt selbstverständlich auch uns als Unternehmen an: Mit Blick auf Versorgungssicherheit und

Schonung unserer Ressourcen wollen wir zu einer nachhaltigen Gesellschaft beitragen. Denn eines liegt auf der Hand: Grundnahrungsmittel, die uns alle nähren, sind und bleiben in unserem Fokus.

### IDEENREICH UND INSPIRIEREND

Im aktuellen Magazin für Herbst und Winter wollen wir Sie einmal mehr dazu inspirieren, Genuss, Gemütlichkeit und Glanz in Ihr Leben zu bringen, und gleichzeitig sehr praktische Tipps für Ihren Alltag vorstellen. Holen Sie sich neue Keksideen und mixen Sie festliche Drinks, rühren und rollen Sie unsere No-Bake-Naschereien mit Ihrer Familie, wandern Sie mit unseren Tourentipps rund um eiskalte Seen, finden Sie Geschenktips in unserem Webshop und vor allem: Feiern Sie ein ganz wunderbares Weihnachtsfest mit Ihren Liebingsmenschen! Guten Rutsch ins neue Jahr 2023!

Selma Illitz, Wiener Zucker Marketing



26



36

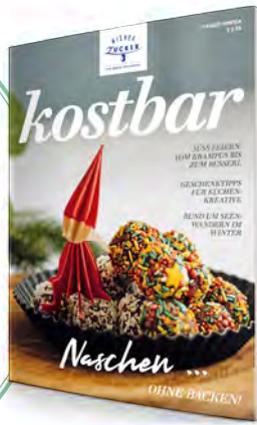


15

Foto: RapunzelStock/Shutterstock

Gratis-  
Abo sichern!

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



UND SO GEHT'S:



QR-Code scannen und  
online bestellen auf  
[www.wiener-zucker.at/abo](http://www.wiener-zucker.at/abo)

# Inhalt

<b>No Bake Christmas</b>	<b>04</b>
Spekulatius-Pralinen	06
Erdnuss-Haferflocken-Konfekt	08
Schokolade-Kokos-Röllchen	10
Schoko-Salami	12
<b>Stromsparen im Advent</b>	<b>14</b>
<b>DIY: Kränze</b>	<b>16</b>
<b>Festliche Weihnachtszeit</b>	<b>20</b>
Tassenkekse mit Glasur	22
Marillenbuserl	24
Krampus aus Germteig	25
Bratapfeltorte mit Karamellglasur	26
Lebkuchenmousse mit Kirschkompott	28
<b>Austria Juice: Fruchtig!</b>	<b>30</b>
<b>#BakingDiversity</b>	<b>33</b>
<b>Geschenkideen</b>	<b>34</b>
<b>Bewusst BIO AUSTRIA</b>	<b>36</b>
<b>Seenwanderungen</b>	<b>38</b>
9 Tour-Ideen plus Ausrüstungstipps fürs Winterwandern	
<b>Energiekick für die Pause</b>	<b>42</b>
Zwetschken-Haselnuss-Twist	42
Topfenschnecken	43
Birnen-Schoko-Hafer-Muffins	43



9



16

Foto: Stanislav Uyehli/hutterstock



39

Foto: smilesfromabroad/Shutterstock

Scann mich!



## QR-CODES MIT SMARTPHONE ÖFFNEN

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

## IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:  
AGRANA Sales & Marketing GmbH, F.-W.-Raiffeisenplatz 1, 1020 Wien  
T: +43 (0) 2272 602-12033, [www.wiener-zucker.at](http://www.wiener-zucker.at)  
Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH, 8010  
Graz, T: +43 (0) 316 907515, [www.fresh-content.at](http://www.fresh-content.at)  
Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, [www.rypka.at](http://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.



No Bake Christmas

# Gerührt, **NICHT GEBACKEN!**

---

KEKSE GEHÖREN ZU WEIHNACHTEN  
EINFACH DAZU. ABER WER SAGT, DASS  
DIESE IMMER GEBACKEN SEIN MÜSSEN?

---



Fotos: Mell Habasto Speis.

5  
kostbar

DAS PRALINENFORMEN  
MACHT AUCH DEN KINDERN  
SPASS UND VERKÜRZT DIE  
WARTEZEIT AUF  
HEILIGABEND.

# Spekulatius- Pralinen

## MIT ZWEIERLEI TOPPING

### ZUTATEN

FÜR CA. 30 STÜCK

100 g weiche Butter  
100 g Wiener Staubzucker  
125 g dunkle Schokolade  
125 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL gemahlener Zimt  
¼ TL gemahlener Ingwer  
(als Ersatz gemahlener Kardamom)

¼ TL gemahlene Nelken  
¼ TL gemahlene Muskatnuss

### DEKORATION

bunte Streusel  
Kokosflocken

### ZUBEREITUNG

**1.** Die weiche Butter mit dem Staubzucker schaumig mixen.

**2.** Die dunkle Schokolade in einem Wasserbad schmelzen – dafür einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Schokolade zerhacken. Eine in Form und Material geeignete Schüssel auf das heiße Wasser stellen und die Schokolade darin schmelzen, immer wieder umrühren.

**3.** Die gemahlene Haselnüsse mit den Gewürzen in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten – das verstärkt die Aromen.

**4.** Die geschmolzene Schokolade und die Nuss-Gewürz-Mischung zur Buttermischung geben und gut verrühren. Die Masse sollte patzig, aber nicht flüssig sein, sonst ggf. noch Nüsse unterrühren.

**5.** Die Masse im Kühlschrank für etwa 30 Minuten kühl stellen.

**6.** Mit einem kleinen Löffel runde Formen aus der Masse ausstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. In bunten Streuseln oder Kokosflocken wälzen. Bis zum Servieren kühlen.



Fotos: Mel Habare Speis

WER KEINE ERDNÜSSE  
MAG ODER GAR ALLERGISCH  
REAGIERT, KANN EINE  
MUSALTERNATIVE UND  
ANDERE NÜSSE WÄHLEN.

# Frohe Weihnachten



Foto: Meli/Hubste-Speisi

# Erdnuss- Haferflocken- KONFEKT

## ZUTATEN

FÜR CA. 40 STÜCK

75 g Butter  
200 g Wiener Fein-  
kristallzucker  
75 ml Milch  
100 g Erdnussmus  
(alternativ Erdnussbutter)

125 g Haferflocken  
100 g mild gesalzene  
Erdnüsse

kleine Pralinenförmchen  
zum Füllen

## ZUBEREITUNG

**1.** Die Butter, den Feinkristallzucker und die Milch in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

**2.** Den Topf vom Herd nehmen und das Erdnussmus einrühren. Zum Schluss die Haferflocken gut unterrühren.

**3.** Die Erdnüsse grob hacken und ebenso in die warme Masse einrühren. Wenn alles gut vermengt ist, mit einem Löffel kleine Häufchen entnehmen und in Pralinenförmchen füllen. Das Erdnuss-Haferflocken-Konfekt für mindestens 30 Minuten kühlen bzw. bis zum Servieren kühl halten.

## BACKEN OHNE BACKEN ...

### ... SPART STROM!

Stromsparen ist wichtiger denn je! Und das können wir in vielen Lebensbereichen tun, ohne uns wirklich einzuschränken oder auf etwas zu verzichten. Unsere ungebakenen Weihnachtskekse gehen da mit gutem Beispiel voran. Wir lassen den Backofen aus und sparen Energie, verzichten aber keinesfalls auf weihnachtlichen Genuss und das wohlige Kuschelgefühl, das beim Vernaschen von Keksen automatisch aufkommt. Natürlich darf (und soll!) zur Adventzeit nach wie vor gebacken werden – aber auch beim Backen lässt sich an der einen oder anderen Stelle Energie sparen. Challenge accepted? Tipps dazu gibt es auf den folgenden Seiten.



Fotos: Meli labste Speis!



10  
kostbar

# Schokolade-Kokos- RÖLLCHEN

## ZUTATEN

FÜR 2 ROLLEN À 20 STÜCK

### FÜR DIE KOKOSFÜLLE:

200 ml Milch  
80 g Butter  
80 g Wiener  
Feinkristallzucker  
50 g Weichweizengrieß  
150 g Kokosraspeln  
Klarsichtfolie zum Rollen

### FÜR DIE SCHOKOHÜLLE:

400 g Butterkekse  
20 g ungesüßter  
Backkakao  
100 g Wiener Staubzucker  
120 ml Milch

## ZUBEREITUNG

**1.** Für die Kokosfülle die Milch in einem Topf erwärmen, die Butter und den Zucker zugeben und kurz aufkochen lassen. Den Weichweizengrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen, bis die Masse zu einem Grießpudding eindickt. Das geht sehr schnell, unbedingt dabei bleiben und rühren. Sobald die Masse eindickt, den Herd abschalten bzw. die Masse

von der heißen Herdplatte ziehen. Zum Schluss die Kokosraspeln unterrühren.

**2.** Für die Schokohülle die Butterkekse fein zerbröseln. Das gelingt entweder in einer Küchenmaschine oder mit einem Tiefkühlsackerl und einem Nudelwalker. Einfach beherzt daraufklopfen.

**3.** Die zerbröselten Butterkekse mit dem Backkakao und dem Staubzucker in eine Schüssel geben und die Milch schluckweise zugeben. Immer wieder umrühren und auch die Hände zur Hilfe nehmen. Die Masse soll gut knetbar und nicht zu trocken oder zu feucht werden. Sobald eine gute, knetbare Konsistenz erreicht ist, die Masse zu einer Kugel formen und alles auf eine große Lage Klarsichtfolie geben. Eine zweite Lage Klarsichtfolie darübergeben und mit dem Nudelwalker zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Schicht soll etwa 5 mm dick sein. Die obere Schicht Klarsichtfolie wieder abziehen.

**4.** Mit einem Löffel die Kokosfülle darauf verteilen. Von der langen Seite beginnend wie eine Roulade straff mithilfe der unteren Klarsichtfolie einrollen. Die Rolle für mindestens 60 Minuten – am besten über Nacht – kühlen.

**5.** Gekühlt mit einem scharfen Messer kleine Röllchen abschneiden und sofort servieren.



Fotos: Mein liebste Speis!



# Schoko- SALAMI

## ZUTATEN

FÜR 1 SALAMI (CA. 10 STÜCK)	20 g Butterkekse oder andere Kekse nach Geschmack
25 g Haselnüsse	20 g bunte Streusel
40 g Mandeln	
200 g dunkle Schokolade	Wiener Streuzucker
50 g Butter	Klarsichtfolie
25 g Wiener Staubzucker	Garn

## ZUBEREITUNG

1. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten – das verstärkt ihr Aroma.
2. Die dunkle Schokolade in Stücke brechen und in einem Wasserbad schmelzen.
3. Die Kekse in größere und kleine Stücke zerbröseln. Die Streusel bereitstellen.
4. Die Butter und den Staubzucker in die geschmolzene Schokolade rühren, bis sie sich aufgelöst haben. Dann alle Zutaten unterrühren und gut vermengen. Für etwa 30 Minuten kühl stellen.
5. Eine Klarsichtfolie ausbreiten und die leicht angezogene Masse auf etwa 20 cm Länge aufschütten. Eine etwa 5 cm dicke Wurst formen und straff mit der Klarsichtfolie eindrehen. Die Enden zudrehen und für mindestens eine weitere Stunde kühl stellen.
6. Die Schoko-Salami in Streuzucker wälzen und mit einem Garn wie eine echte Salami verknoten.
7. Zum Servieren bzw. Aufschneiden sollte die Schoko-Salami Zimmertemperatur haben, sonst zerbröselst sie leicht.



Fotos: Mei/laabste Speis!

**GEH MIR AUF DEN  
Keks!**

**ROLLEN ODER  
AUSSTECHEN –  
WIE VERWANDELT  
SICH IHR TEIG IN  
EIN KEKS?**

**89%**  
backen am  
liebsten schnelle,  
einfache  
Kekse

**58%**  
greifen zum  
Ausstecher

**37%**  
formen  
ihre Kekse  
händisch

## Schnelle Nummer

### HABEN SIE DAS GEWUSST?

In Österreich kredentz man zur Weihnachtszeit am liebsten einfache und schnelle Kekse. Glauben Sie nicht? Im Wiener Zucker Backreport lassen wir nicht das Bauchgefühl, sondern Zahlen und Fakten sprechen. Wir mögen es am Keksteller zwar

abwechslungsreich und lecker, aber für 89 Prozent der Befragten sollten die Keksbacksessions nicht zu lange dauern und die Rezepte absolut gelingsicher sein! Diese Kriterien erfüllen unsere backfreien Kreationen auf jeden Fall. Der Rest ist – wie so oft im Leben – reine Geschmackssache!

### SÜSSE ERGEBNISSE

Mit der Studie „Backen nach Zahlen“ wurden im Jahr 2019 die Zuckerseiten des Landes näher beleuchtet. Der Duft von Vanille, Kardamom und Zimt, der zur Adventzeit lockt, lässt uns neugierig hinter die weihnachtlich geschmückten Hausfassaden blicken. Der Report zeigt auf unterhaltsame Weise, was bei Herr und Frau Österreicher zu Weihnachten angesagt ist. Und weil Weihnachten ohne Kekse für 71 Prozent unvorstellbar ist, verzichten wir auch dieses Jahr nicht auf weihnachtliche Keksrezepte (diesmal ohne Backen) zum Nachmachen.



# Stromsparen IM ADVENT

KALTER BACKOFEN IM ADVENT? LICHT AUS IN DER WEIHNACHTSZEIT? HIER KOMMEN TIPPS FÜR EINEN GUTEN MITTELWEG!

**S**trom aus im Advent? Das klingt absolut nicht nach Vorweihnachtlicher Gemütlichkeit. Natürlich ist es sinnvoll, die Heizung im Winter ein bisschen zu drosseln und Lichter konsequent auszuschalten, wenn man nicht im Raum ist. Dass Herd und Backofen komplett aus bleiben und wir gänzlich auf Weihnachtsbeleuchtung verzichten, möchte man sich aber irgendwie gar nicht vorstellen. Wenn wir uns selbst ein wenig kritisch auf die Finger schauen, ein paar einfache Tricks im Alltag befolgen und dem Versuch gegenüber aufgeschlossen sind, es heuer einfach einmal anders zu versuchen, dann können wir auch in der energieintensiven Weihnachtszeit an vielen Ecken und Enden Strom sparen.

### TATORT KÜCHE

Elektrogeräte in der Küche verschlingen tatsächlich viel Energie. Herd und Backofen gehören zu den Haushaltsgeräten, die mit am meisten Strom verbrauchen. Durch Küchenmaschine, Mixer und Co kommen noch einige Kilowattstunden dazu. Schon mit der richtigen Topf- und Deckelgröße für die jeweilige Herdplatte geht keine unnötige Energie beim Erhitzen verloren – wer mit geschlossenem Deckel kocht, spart sogar bis zu 30 Prozent ein. Wasser im Wasserkocher (vor)erhitzt braucht außerdem weniger Energie als das Hochkochen am Herd. Auch der Backofen muss nicht zwingend vorgeheizt werden. Die Backzeit verlängert sich zwar ein bisschen, aber es wird insgesamt weniger Energie verschenkt. Sowohl auf dem Herd als auch im Ofen kann man die Restwärme nach dem Ausschalten nutzen. Beim Backen kann man beispielsweise meist bereits fünf bis zehn Minuten früher ausschalten und das Backgut bei geschlossener Tür weiterbacken lassen. Viele Rezepte können mit Ober- und Unterhitze oder mit Umluft gebacken werden. Im Vergleich spart man



Fotos: fikes/Shutterstock



PASSENDEN  
DECKEL ZUM  
TOPF UND DIE  
RICHTIGE HERD-  
PLATTE ZUR TOPF-  
GRÖSSE WÄHLEN

Fotos: blitzmaker/Shutterstock



Fotos: RepunzelStock/Shutterstock

## UNSERE ENERGIEBILANZ- SIEGER IM ADVENT: UNGEBACKENE KEKSE UND KERZEN!

VORSICHT MIT  
BRENNENDEN KERZEN  
UND TROCKENGESTECKEN!



LATERNEN  
MIT ECHTEN KERZEN  
STATT STROMBETRIEBENER  
LICHTERKETTEN

Fotos: Stanislaw Sukhri/Shutterstock

mit Umluft bis zu 40 Prozent Energie, da die Temperatur bis zu 30 °C niedriger eingestellt werden kann. Außerdem können gleich mehrere Bleche auf unterschiedlichen Ebenen im Backrohr gleichzeitig backen. Emaillierte und schwarz lackierte Backformen und -bleche bevorzugen – sie erhitzen besonders schnell. Bleche und Backgitter, die nicht benötigt werden, vor dem Backvorgang entfernen, damit keine unnötige Energie bei deren Erhitzung verloren geht.

### ES WERDE LICHT

Lichterketten in der dunklen Jahreszeit erhellen den Raum und die Stimmung – aber das tut Kerzenlicht ebenso. Echtes Feuer erzeugt sogar noch wohlrigere Lichtspiele. Gefühlt kommen in fast jedem Haushalt jedes Jahr ein oder zwei neue Beleuchtungskörper zur Weihnachtsdekoration hinzu. Vielleicht kann man die Anzahl der Lichterketten heuer einfach einmal reduzieren? Weniger ist mehr und man kann ganz gezielt schöne Akzente setzen. Eine schöne Gelegenheit, auszumisten und nur noch stromsparende LED-Lichterketten zu behalten. Diese verbrauchen bis zu 90 Prozent weniger Strom als alte Lichterketten ohne LED-Technologie. Zeitschaltuhren helfen dabei, die Leuchtdauer im Auge zu behalten. So wird es automatisch finster, wenn ohnehin niemand mehr wach ist, und pünktlich zum Aufwachen wieder stimmungsvoll und heimelig. Mit einer optimalen Energiebilanz gehen Kerzen ins Rennen. Als Alternative zu Outdoor-Lichterketten können große Laternen den Eingangsbereich in Szene setzen. Der Christbaum mit echten Kerzen weckt an Heiligabend Kindheitserinnerungen. Aber Vorsicht mit Kindern und Haustieren! Kerzen nie unbeaufsichtigt brennen lassen und in Kombination mit leicht entzündlichen Dekoelementen besonders aufpassen.



Fotos: Magdalena Kucova/Shutterstock



Do it yourself

# Um- windeln UND BINDEN

---

DIE FORM DES KRANZES IST REICH AN  
SYMBOLIK UND DEKORATIONSMÖGLICH-  
KEITEN. ZU SCHADE, IHN „NUR“ ALS  
ADVENTKRANZ ZU SCHMÜCKEN.

---

Fotos: Alena Ozerova/Shutterstock



## Vielseitiger Tischkranz

Ein Kranz wird ringförmig mit verschiedenen Materialien umwunden und gebunden. Als Basis bzw. Grundgerüst eignen sich Metallringe, Ringe aus Ästen oder Stroh oder auch Steckschwämme. Auch der Winter schenkt uns saisonale Werkstoffe aus der Natur wie zum Beispiel blätterlose Zweige mit Winterbeeren, Zapfen und Reisig. Dekoriert wird mit Weihnachtskugeln, Textilelementen, getrockneten Blumen und Gräsern aus dem Herbst oder auch getrockneten Gewürzen und Kräutern. Ein Tischkranz kann immer wieder neu inszeniert werden. Er verleiht Kerzen, Winterfiguren, Blumenvasen oder auch dem weihnachtlichen Keksteller einen festlichen Rahmen.



## Einladender Türkranz

Der Türkranz ist eine Art Willkommensgruß der Bewohner an ihre Gäste und erfreut sich auch zur Weihnachtszeit immer größerer Beliebtheit. Im Winter sind die meisten Türkranze immergrün. Ideal zum Winden und Binden sind Tannenzweige, Eiben oder auch das sternenförmige Laub der Stechpalmen. Efeu und Eukalyptus sind besonders gut zu drapieren und schaffen moderne Kontraste zum klassischen Wintergrün. Bänder, Kugeln und Schleifen, aber auch Vogelbeeren, Mispeln und Schlehen verleihen einen weihnachtlichen Touch. Wer es weniger weihnachtlich mag, der ergänzt das Immergrün mit farbenfrohen Trockenblumen. Erlaubt ist, was gefällt.

Fotos: IrinaSunnywind/Shutterstock



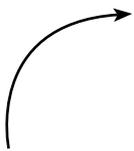
Do it yourself



Fotos: Elvira Gr/Shutterstock



Fotos: Stanisław Uyheli/Shutterstock



## Stilvoller Wandkranz

Ein schöner Wandkranz statt des obligatorischen Gemäldes oder der Fotogalerie? Warum eigentlich nicht? Je nach Platzangebot kann der Kranz ruhig groß und üppig ausfallen. Einen besonderen Blickfang schafft man, wenn passend zum Kranz ein Gesteck im selben Stil arrangiert wird. Ein solches Ensemble gibt einem schmucklosen Raum rasch ein komplett neues Gesicht. Bei einem Wandkranz wirkt es außerordentlich spannend, wenn die Dekoration asymmetrisch ist – die unterschiedlichen Kranzzonen werden ungleich geschmückt oder auch eine besondere Gewichtung auf einen bestimmten Bereich gelegt. Wer Zimtstangen, Nelken oder getrocknete Zitrusfrüchte integriert, der hat gleichzeitig eine wunderbare Raumbedeutung.



Fotos: stock\_studio/Shutterstock

Festliche  
Weihnachtszeit

*DAS FEST  
DER*  
**Freude**

---

RUND UM DIE WEIHNACHTSZEIT TUT  
ES BESONDERS GUT, EINANDER FREUDE  
ZU BEREITEN. MIT GESCHENKEN UND  
LECKEREIEN, DIE MAN SICH AM LIEBSTEN  
IN DIESER JAHRESZEIT GÖNNT.

---





# Tassenkekse MIT GLASUR

## ZUTATEN

FÜR 3 BACKBLECHE	1 Prise Salz
ZUBEREITUNGSZEIT:	1 Pkg. Vanillezucker
30 MINUTEN	1 Eigelb (Größe M)
(EXKL. AUSKÜHLZEIT)	
<b>FÜR DEN MÜRBEIG:</b>	<b>FÜR DIE GLASUR:</b>
300 g Mehl	500 g Haas-Vanilleglasur
200 g eiskalte Butter	1 Pkg. Haas-Speisefarben grün, rot, gelb
100 g Wiener Bio Staubzucker	

## ZUBEREITUNG

**1.** Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Mulde formen. Eiskalte Butter zügig in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit den anderen Zutaten in die Mulde geben. Mulde mit Mehl bedecken und die Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und an einem kühlen Ort mindestens 30 Minuten rasten lassen.

**2.** Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen und 3 Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe eines Nudelholzes ca. 0,5 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Kekse in verschiedenen Formen (Weihnachtsbaum, Stern, Nikolausmütze) ausstechen.

**3.** An der Unterkante der Kekse mittig jeweils ein 0,5 cm breites und 2 cm hohes Rechteck mit einem scharfen Messer ausschneiden, damit diese später an den Tassenrand gehängt werden können.

**4.** Kekse auf die Backbleche legen und für ca. 10 Minuten backen. Sobald sich die Ränder zu färben beginnen, die Backbleche aus dem Backofen nehmen und die Kekse auskühlen lassen.

## FÜR DIE MARMORIERTERTE GLASUR:

**1.** Vanilleglasur in eine Schüssel geben, 60 ml Wasser hinzugeben und anschließend 30 Sekunden mit dem Handmixer gut durchrühren. Vanilleglasur zu gleichen Teilen auf 3 Schüsseln verteilen.

**2.** Die Speisefarben werden nun auf die Schüsseln aufgeteilt. Davon je ca. 3-4 TL in die Vanilleglasur geben und mit einem Zahnstocher grob linienförmig in der weißen Vanilleglasur verteilen. Es soll eine Marmorierung in der Schüssel entstehen.

**3.** Die ausgekühlten Kekse gleichmäßig in die marmorierte Vanilleglasur tunken und herausheben. Überschüssige Vanilleglasur abwischen und auf ein Abkühlgitter zum Trocknen legen.

**4.** Ggf. muss nach mehrmaligem Eintunken wieder 1 TL Farbe hinzugefügt und mit dem Zahnstocher verteilt werden.



Foto: Sebastian Moldovanu / Images/Canva

## Warm ums Herz: Pfiffiger Kakao

### BLICK ÜBER DEN TASSEN-RAND:

Wir finden, winterliche Heißgetränke verlangen geradezu nach süßem Aufputz! Neben Tassenkekse zum Dazuknabbern sind Marshmallows das Tüpfchen auf dem i eines süßen Kakaos. Auch ein Stück Bitterschokolade verleiht Kakao das gewisse Etwas. Schauen

Sie auch über den Tassenrand: Sternanis, Zimt, Kardamom, Vanille - all diese winterlich warmen Gewürze machen sich nicht nur perfekt im Tee, sondern auch im Kakao und Kaffee!

### FÜR DIE GROSSEN

Kakao mit Espresso, mit einem Schuss Baileys, Rum oder auch Whiskey.

## ESPRESSO- TASSEN-SET

Nicht nur zum molligen Kakao oder zum morgendlichen Häferkaffee passen unsere Tassenkekse optimal - auch Fans von starkem Espresso lieben die süßen Kleinigkeiten zum Abrunden ihres Kaffeegenusses.

[wiener-zucker.at/shop](http://wiener-zucker.at/shop)



# Marillenbusslerl

## ZUTATEN

FÜR 2 BACKBLECHE  
ZUBEREITUNGSZEIT:  
25 MINUTEN  
(EXKL. AUSKÜHLZEIT)

**FÜR DIE BUSSLERL:**  
10 Eigelb (Größe M)  
100 g Wiener Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
150 g Mehl  
Marillenmarmelade

**FÜR DIE PUNSCHGLASUR:**  
250 g Wiener Puderzucker  
30 ml heißes Wasser  
30 ml Rum  
15 ml Himbeersirup  
ggf. etwas rosa Lebensmittelfarbe

**FÜR DIE NOUGATGLASUR:**  
100 g Haas-Nougatglasur

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Eigelbe mit Staubzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mindestens 5 Minuten rühren, bis

eine schaumige, hellgelbe Masse entsteht. Mehl durch ein Sieb sieben und vorsichtig unter die Dottermasse heben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Tupfen mit ca. 2 cm Durchmesser auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche spritzen.

3. Busslerl ca. 10 Minuten backen. Sobald sich die Busslerl seitlich dunkel färben, die Bleche aus dem Backofen nehmen und die Busslerl auskühlen lassen.

4. Die glatte Fläche mit Marillenmarmelade bestreichen und die Busslerl zusammensetzen.

5. Für die Punschglasur Puderzucker in eine Schüssel geben. Heißes Wasser und Rum dazugeben und durchrühren, bis ein Zuckerguss ohne Klumpen entstanden ist. Himbeersirup langsam hinzugeben. Für eine intensivere Farbe die Punschglasur mit rosa Lebensmittelfarbe einfärben.

**Tipp:** Wenn der Guss zu dick ist, etwas Wasser hinzugeben. Wenn der Guss zu dünn ist, Puderzucker hinzugeben.

Die Nougatglasur nach Packungsanleitung zubereiten, Busslerl zur Hälfte eintauchen und anschließend auf einem Abkühlgitter fest werden lassen.

DIE BUSSLERL IN EINER  
LUFTDICHTEN DOSE  
AUFBEWAHREN



# Krampus AUS GERMTEIG

## ZUTATEN

FÜR 4 KRAMPUSSE  
ZUBEREITUNGSZEIT:  
90 MINUTEN

1 Ei (Größe M)  
1 EL Milch

## FÜR DEN TEIG:

500 g Mehl  
1 Pkg. Germ  
100 g Wiener Backzucker  
1 Prise Salz  
200 ml lauwarme Milch  
80 g zimmerwarme Butter

Für die Verzierung:  
4 Rosinen  
Wiener Hagelzucker  
zum Bestreuen  
10 g Rohmarzipan  
1 Msp. Haas-Speisefarbe  
rot

## ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Germ in einer Rührschüssel vermengen. Alle weiteren Zutaten dazugeben und mit den Händen (oder dem Knethaken der Küchenmaschine) zu einem homogenen Teig verkneten. Teig in einer Schüssel abgedeckt 50 Minuten gehen lassen.

2. Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

3. Teig auf einer bemehlten Fläche nochmals gut durchkneten und in 4 gleich große Teile teilen.

4. Teigstücke zu gleich langen, ca. 3 cm dicken Teigrollen formen und senkrecht auf die Arbeitsfläche legen. Teigstränge gedanklich dritteln und nach dem ersten, oberen Drittel mit den Fingern eine Mulde in den Teig für den Kopf pressen.

5. An der Unterseite mit einer Teigspatel mittig den Teig teilen und daraus die Füße formen. Im mittleren Drittel den Teig links und rechts seitlich ca. 1,5 cm mit der Teigspatel einschneiden und Hände formen. Das obere Ende der Teigrolle ca. 2 cm mit der Teigspatel einschneiden und Hörner formen. Die Krampusse auf die vorbereiteten Backbleche legen.

6. Das Ei mit einem Esslöffel Milch verquirlen und die Krampusse damit bestreichen. Für die Augen je zwei Rosinen auf die Krampusse setzen. Die Bäuche der Krampusse mit Hagelzucker bestreuen und sie für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

7. Anschließend auskühlen lassen. Währenddessen das Marzipan mit einer Messerspitze roter Speisefarbe einfärben. Marzipan ca. 3 mm dick ausrollen und kleine, ca. 0,5 cm große Dreiecke ausschneiden. Diese als Zungen auf die Krampusse setzen.



—  
DER APFEL WIRD  
DAVOR IN DIE  
KARAMELLGLASUR  
GETAUCHT!  
—



# Bratapfelforte MIT KARAMELLGLASUR

## ZUTATEN

FÜR 16 PORTIONEN	20 ml Zitronensaft
ZUBEREITUNGSZEIT:	1 Pkg. Vanillepudding
90 MINUTEN	80 g Wiener Feinkristallzucker
<b>FÜR DEN TEIG:</b>	80 ml Apfelsaft
4 Eier (Größe M)	½ TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz	<b>FÜR DIE CREME:</b>
100 g Butter, zimmerwarm	50 g zimmerwarme Butter
150 g Wiener Zucker	50 g Wiener Puderzucker
brauner Rohrzucker	1 Pkg. Vanillezucker
100 g Apfelmus	200 g Mascarpone
80 ml Milch	200 g Frischkäse
200 g Mehl	½ TL Zitronensaft
40 g gemahlene Walnüsse	<b>FÜR DIE DEKO:</b>
40 g Kakaopulver	250 g Haas-Karamellglasur
1 Pkg. Backpulver	Haas-Dekormix funkelnde Weihnachten
1 TL Zimt (alternativ: Honiglebkuchengewürz)	Walnüsse nach Belieben
<b>FÜR DIE BRATAPFEL-FÜLLUNG:</b>	1 kleiner Apfel
700 g Äpfel	

## ZUBEREITUNG TORTENBÖDEN:

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backformen (oder Tortenringe) mit einem Durchmesser von 18 cm mit Backpapier auslegen.
2. Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen. Butter mit dem Zucker cremig rühren. Eigelbe einzeln unterrühren. Das Apfelmus und die Milch langsam einrühren. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver, Zimt und gemahlene Walnüssen vermengen und zu den restlichen Zutaten geben. Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Teig auf die vorbereiteten Backformen aufteilen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen.
4. Tortenböden aus dem Backofen nehmen und auf einem Abkühlgitter auskühlen lassen. Die ausgekühlten Böden waagrecht halbieren.

## ZUBEREITUNG APFELFÜLLE:

1. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke mit Zitronensaft einige Minuten dünsten. Vanillepuddingpulver mit Feinkristallzucker und Apfelsaft glatt rühren. Unter Rühren die Mischung zur Apfelmasse geben und aufkochen lassen. Zimt unterrühren.
2. Apfelfüllung auf den Tortenböden verteilen, am Rand etwa 1 cm aussparen.

## ZUBEREITUNG CREME:

1. Butter mit Puderzucker und Vanillezucker aufschlagen. Mascarpone, Frischkäse und Zitronensaft hinzugeben und alle Zutaten zügig verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und am ausgesparten Rand der Tortenböden jeweils einen Cremerand ziehen.
2. Auf der ausgekühlten Apfelfülle jeweils eine dünne Cremeschicht verteilen und die Tortenböden stapeln. Restliche Creme mit einer Teigspatel gleichmäßig auf der Torte verteilen und glatt streichen.
3. Torte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## FERTIGSTELLUNG:

1. Karamellglasur in eine Schüssel geben, 60 ml Wasser hinzufügen und mit einem Handmixgerät 30 Sekunden gut durchmischen.
2. Karamellglasur auf der Torte gleichmäßig verteilen und mit einem Esslöffel vorsichtig über den Rand der Torte streichen, damit die Glasur auf den Seiten herunterläuft. Apfel waschen, abtrocknen und in die Karamellglasur tauchen. Kurz antrocknen lassen und anschließend den Apfel auf die Torte setzen.
3. Torte nach Belieben mit Walnüssen oder Dekormix dekorieren.

## BRAUNER ROHRZUCKER

Die goldbraune Farbe und der aromatische, karamellartige Geschmack sind typisch für dieses Naturprodukt, das aus frisch geerntetem Zuckerrohr gewonnen wird. Der braune Rohrzucker mit dem Fairtrade-Siegel eignet sich hervorragend zum Backen!  
[www.wiener-zucker.at/produkte](http://www.wiener-zucker.at/produkte)





# Lebkuchenmousse MIT KIRSCHKOMPOTT

## ZUTATEN

FÜR 6 PORTIONEN  
ZUBEREITUNGSZEIT:  
30 MINUTEN

### ZUTATEN LEBKUCHENMOUSSE:

200 g Zartbitterschokolade (alternativ: 220 g Vollmilchschokolade)  
300 ml Schlagobers  
3 Eier  
1 Pkg. Haas-Instant-Gelatine  
45 g Wiener Staubzucker  
10 g Honiglebkuchengewürz

### ZUTATEN KIRSCHKOMPOTT:

150 g Kirschen, entsteint und abgetropft  
100 ml Kirschsafte (alternativ: 50 ml Wasser oder Kirschsafte und 50 ml Rotwein)  
25 g Wiener Feinkristallzucker  
1 Zimtrinde  
1 EL Maisstärke

### FERTIGSTELLUNG:

100 ml Schlagobers  
1 EL Kakaopulver  
6 Stk. Physalis

## ZUBEREITUNG LEBKUCHENMOUSSE:

1. Die Zartbitterschokolade grob hacken und im Wasserbad langsam schmelzen.
2. Sobald die Schokolade flüssig ist, das Honiglebkuchengewürz unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Den Rum einrühren und die Instant-Gelatine einstreuen und einrühren.
3. Während die Masse abkühlt, das Schlagobers steif schlagen und die Eier mit dem Staubzucker über Wasserdampf schaumig schlagen.
4. Die abgekühlte Schokolade langsam zu den schaumig geschlagenen Eiern geben und gut miteinander verrühren.
5. Das steif geschlagene Schlagobers vorsichtig unterheben.

## ZUBEREITUNG KIRSCHKOMPOTT:

1. 3 EL Kirschsafte oder Rotwein zur Seite stellen.
2. Den restlichen Kirschsafte mit den Kirschen, dem Kristallzucker und der Zimtrinde in einen Topf geben und aufkochen.
3. Inzwischen die Maisstärke in den zur Seite gestellten Saft geben und gut miteinander verrühren.
4. Wenn die Kirschen im Topf aufkochen, die Maisstärke-Mischung unter ständigem Rühren hinzufügen. Sobald die Masse beginnt einzudicken, den Topf vom Herd ziehen und die Kirschmasse auskühlen lassen.

## FERTIGSTELLUNG:

1. Das Schlagobers steif schlagen.
2. Die Mousse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und die Hälfte der Masse auf 6 vorbereitete Gläser verteilen.
3. Auf der Mousse je 2-3 EL Kirschkompott verteilen und den Rest der Mousse darauf verteilen. Die Gläser mit der Lebkuchenmousse mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Vor dem Servieren das steif geschlagene Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen auf die Mousse setzen.
5. Mit Kakaopulver bestreuen und mit einer Physalis garnieren.
6. Sofort servieren.



Austria Juice

*FRUCHTIGE  
VIELFALT MIT*

# *Gold-Status!*

---

ALS B<sub>2</sub>B-UNTERNEHMEN BRINGT AUSTRIA JUICE DEN FRUCHTIGEN GESCHMACK IN UNSERE BEVORZUGTEN TRENDGETRÄNKE.

---

Mit einer an Sicherheit grenzenden Wahrscheinlichkeit haben Sie sich heute schon genüsslich Austria Juice auf der Zunge zergehen lassen! Als eines der wichtigsten Unternehmen am weltweiten Lebensmittel- und Getränkemarkt hat Austria Juice B<sub>2</sub>B-Kunden in über 65 Ländern. Rund 1.000 Beschäftigte arbeiten an 14 internationalen Produktionsstandorten

an hochwertigen Fruchtsaftkonzentraten, Fruchtweinen, natürlichen Aromen und Direktsäften. Alles begann 1936 mit der Ybbstaler Obstverwertung. Diese bildete den Startschuss für dieses Unternehmen, das heute erfolgreich auf seine 86-jährige Firmengeschichte zurückblicken kann. Der Gründungsort Kröllendorf in Niederösterreich ist auch heute noch die zentrale

DIE YBBSTALER FRUIT AUSTRIA FUSIONIERT MIT AGRANA JUICE IM JAHRE 2012 ZU AUSTRIA JUICE.



Foto: Auftragsfoto.at | Stefan Sappert

FRUCHTIGE KARRIERE:  
AUSTRIA JUICE BIETET  
VIELFÄLTIGE KARRIERE-  
MÖGLICHKEITEN VON DER  
PRODUKTENTWICKLUNG BIS  
ZUR PRODUKTION.

Foto: APA PictureDesk/agrana/Schedl

Schaltstelle im Konzern. Aus der Fusion von Ybbstaler Fruit Austria und AGRANA Juice entstand 2012 Austria Juice.

### NATÜRLICH FRUCHTIG

Als Mitglied der Sustainable Juice Covenant (SJC) unterliegt Austria Juice der Selbstverpflichtung, die Beschaffung, die Produktion und den Handel von Frucht- und Gemüsesäften, Pürees und deren Konzentraten bis 2030 zu 100 Prozent nachhaltig zu gestalten, und bereits 2018 bewertete ECOVADIS das Engagement von Austria Juice mit dem Gold-Status.

### TRENDBAROMETER VOM PROFI

Aber nicht nur in puncto Nachhaltigkeit und Produktvielfalt hat Austria Juice die Nase vorn - auch Lebensmittel- und Getränketrends werden stetig beobachtet und bei der Produktentwicklung berücksichtigt. Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit wünschen sich die Menschen auf ihre Tische. So punkten gesunde Free-from-Getränke sowie Produkte mit stresslindernden, immunstärkenden Inhaltsstoffen oder biologischen Zutaten. So umfangreich das Angebot an alkoholfreien Getränken in den Regalen des Lebensmittelhandels ist, so vielseitig ist auch das Austria Juice Portfolio, das von Bio-Fruchtsäften über trendige Energydrinks bis hin zu Functional Drinks reicht. Die Experten von Austria Juice bleiben dem Genuss auf der Spur - und bieten Ihnen gleich zwei trendige Rezepte zum Nachmischen an: Wir wünschen „Prosit“ mit dem Prosecco Beere und dem Glühwein-Masala-Chai!



Foto: ALBERTI & WEGO GBR

## Prosecco Beere

### ZUTATEN

FÜR 1 GLAS (200 ML)

3 cl Bio-Beeren-Sirup  
7 cl Prosecco  
10 cl Soda

frische Johannisbeeren  
1 frische Zitrone  
Eiswürfel

### ZUBEREITUNG

1. Ein Weinglas mit Eis und Johannisbeeren auffüllen.
2. Erst Beeren-Sirup, anschließend Prosecco und zum Schluss Soda in das Glas füllen.
3. Zitrone waschen und die Schale mit einem Sparschäler abschälen. Zitronenzeste der Länge nach knicken, auf einem Holzspieß eindrehen und in das Glas geben.

# Glühwein- MASALA-CHAI

## ZUTATEN

FÜR 8 TASSEN

8 Kardamomkapseln  
10 Nelken  
10 Pimentkörner  
4 Kapseln Sternanis  
1 Stange Zimt  
1 TL Koriandersaat

1 TL Anissaat  
1 TL Ingwer  
6 EL Honig  
600 ml trockener Rotwein  
400 ml Reismilch  
1 unbehandelte Orange

## ZUBEREITUNG

1. Kardamomkapseln mit der breiten Seite eines großen Messers aufdrücken. Den Ingwer schälen und in kleine Stücke hacken. Kardamom, Ingwer, Nelken, Piment, Sternanis, Zimtstange, Koriander und Anissaat zusammen mit dem Wein in einen Topf geben und aufkochen. Die Orange heiß waschen und

zwei etwa 5-8 cm lange Stücke abschneiden und zu Spiralen formen. Die restliche Orange in Scheiben schneiden, zum Wein geben und bei milder Hitze 15 Min. ziehen lassen.

2. Den Wein sieben, mit der erwärmten Reismilch und dem Honig vermischen und zusammen mit der Zeste in einem Kupferbecher anrichten.

FÜR DIE ZESTE ZWEI  
STÜCK DER ABGESCHNITTENEN  
SCHALE IN DIESELBE LÄNGE  
SCHNEIDEN UND AN DEN  
ENDEN SPITZ ZUSCHNEIDEN.  
ANSCHLIESSEND UM EINEN  
HOLZSPIESS WICKELN, BIS DIE  
SPIRALEN IHRE FORM  
ANNEHMEN.

JE NACH GESCHMACK KANN  
AUCH EIN LIEBLICHER ROTWEIN  
VERWENDET UND SO DIE  
MENGE AN HONIG REDUZIERT  
WERDEN.



BACKEN UND  
TEILEN

# Viiiiiele Kekse!

EIN KEKS KOMMT NIEMALS ALLEIN - UND VIELE  
KEKSE MACHEN WEIHNACHTEN! TEILEN SIE IHRE  
BACKERLEBNISSE UND MIT GLÜCK GEWINNEN SIE!

#BakingDiversity: Gemeinsam backen wir mehr!  
#Je bunter der Keksteller, desto lieber greifen wir zu. Genauso bunt ist unsere Gemeinschaft, in der wir leben - und teilen. Vor dem Kekseteilen kommt aber das Keksebacken! Jede Woche backen wir zwei Sorten und wollen Sie damit inspirieren. Und Sie? Sie backen mit und teilen Ihre Backsessions und -erlebnisse mit uns allen, damit die Keksteller mit Leckereien gefüllt werden.

Also: backen, auf Instagram - #BakingDiversity - teilen. Unter allen veröffentlichten Beiträgen wählen wir wöchentlich zwei Gewinner:innen nach Zufallsprinzip aus. Mit etwas Glück gewinnen Sie liebevoll ausgewählte Backaccessoires!  
QR-Code scannen und mitmachen:  
[wiener-zucker.at/baking-diversity](https://www.wiener-zucker.at/baking-diversity)



## Schokoschnitten MIT HASELNÜSSEN

### ZUTATEN

#### FÜR ½ BACKBLECH:

250 g Butter	150 g geriebene Haselnüsse
200 g Bitterkuvertüre	50 g heiße Ribiselmarmelade
3 Eier	100 g gehackte Haselnüsse
130 g Wiener Braunzucker	Backtrennpapier
abgeriebene Schale einer Orange	
40 g Maismehl	

### ZUBEREITUNG

1. Butter und die Bitterkuvertüre im Schneekessel über einem Wasserbad langsam schmelzen, leicht überkühlen lassen.

2. Eier, Braunzucker und die Orangenschale ca. 7 Minuten mit dem Handmixer schaumig schlagen, dann die Butter-Kuvertüre-Mischung zugeben und gut verrühren. Maismehl mit den geriebenen Haselnüssen vermischen und ebenso untermischen.



Die Masse auf dem mit Backtrennpapier ausgelegten Backblech 2 cm hoch aufstreichen.

3. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Den Kuchen auf ein Backtrennpapier umdrehen, dick mit heißer Ribiselmarmelade bestreichen, schneiden und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

# Schönes ZUM EIN- UND AUSPACKEN!

GUTSCHEINE FÜR DIE MAMA, GELDKUVERT FÜR DEN NACHWUCHS, PARFUM FÜR DIE HERZALLERLIEBSTE? SEIEN SIE HEUER RUHIG EINMAL KREATIV(ER) BEIM SCHENKEN!



## STRUDELTUCH

Dieses besonders hochwertige Leinentuch aus der Traditionsweberei Vierböck im Mühlviertel macht das „Ausziehen“ des Strudelteigs zum Kinderspiel. Die glatten Leinenfasern und die feine Webung sorgen dafür, dass der Strudelteig nicht kleben bleibt.



## LEBENSMITTELHAUBEN

Statt Alu- und Frischhaltefolien verwenden wir nachhaltige Lebensmittelhauben aus recycelter Baumwolle. Der Doppelpack mit zwei Größen schützt Lebensmittel in Bechern, Schalen, Tassen oder Schüsseln im Kühlschrank, beim Teiggehen oder unterwegs. Die Innenbeschichtung ist wasserfest, lebensmittelecht und frei von BPA. Bei 40 °C in der Maschine oder im Geschirrspüler werden die Hauben immer wieder fit für den nächsten Einsatz.



## MEHLSPEISLIEBLICHE

Wie schmeckt eigentlich Österreich? Auf jeden Fall nach Zwetschkenfleck, Sachertorte, Apfelstrudel und Kaiserschmarrn! Im Rezeptbuch „Mehlspeisliebliche“ von Wiener Zucker haben 44 heimische Klassiker in Form von gelingsicheren Rezepten und appetitmachenden Bildern Platz gefunden.



## MOHN & TOPFEN

45 Rezepte rund um die beiden beliebten Zutaten Mohn und Topfen findet man in diesem Backbuch. Die Rezepte für einfache Kuchen, raffinierte Torten, süßes Gebäck und Desserts machen mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Backtipps und Küchentricks richtig Spaß.

## KUCHENFORMEN

Aus der Kategorie „Darf in keiner Backstube fehlen“ empfehlen wir Gugelhupf- und Springformen aus Carbonstahl mit Antihafbeschichtung. Für Kuchen, Brot und Quiche hat man damit die perfekte Grundausrüstung.



## SEIHTUCH

Wer eines hat, der möchte es nie mehr missen. Die hochwertigen Leinensehtücher werden mit viel Liebe in der ältesten Weberei im Mühlviertel gefertigt. Das Reinleinentuch ist ideal zum Passieren von Marmeladen, Suppen, Säften, Topfen und mehr.



## KEKSDOSE

Kann man jemals genug Keksdosen haben? Nicht nur die Designs von Wiener Zucker machen sie zum perfekten Geschenk (am besten prall gefüllt mit Selbstgebackenem!), sondern auch der praktische Stülpedeckel mit Frischhaltegarantie. Praktische Aufbewahrung – nicht nur in der Küche!

## HÜBSCH VERPACKT

Zwei Bögen Geschenkpapier in „süßen“ Designs.



## FILZTASCHE

Die hellgraue Tasche aus 100 % Baumwolle ist ein praktischer Begleiter im Alltag und darf auch beim Einkaufen nicht fehlen. Durch den breiten Boden steht die Tasche sicher und bietet viel Platz für alle Habseligkeiten. Die kleine Innentasche und der praktische Klettverschluss machen Schluss mit dem Taschenchaos.



## POPSOCKET

Fruchtige Erdbeere oder sportlicher Fußball? Das kommt auf die Beschenkten an. Mit PopSocket rutscht auf jeden Fall das Smartphone nicht mehr aus der Hand. Das kleine Gadget wird auf der Rückseite des Smartphones fixiert, damit dieses beim Telefonieren, Fotografieren, Surfen und Tippen sicher in der Hand liegt.

Alle Artikel  
und weitere  
Geschenkideen



35  
kostbar



# WIENER ZUCKER Bewusst BIO

GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN: BIO HAT DEFINITIV SEINEN PLATZ IM ZUCKERSEGMENT GEFUNDEN.

Wussten Sie, dass BIO AUSTRIA der größte Bio-Verband in Europa ist? 13.000 biobäuerliche Betriebe und 430 Partnerunternehmen in der Wirtschaft gehören dazu! Und eines davon ist AGRANA. Alle Mitglieder haben sich dafür entschieden, nicht nur die Vorgaben der Tierschutzverordnung oder der EU-Bio-Verordnung zu erfüllen, sondern darüber hinaus die eigenen Werte in ein erweitertes Regelwerk zu gießen. Bei BIO AUSTRIA muss beispielsweise der gesamte Betrieb biologisch bewirtschaftet werden. Es geht nicht, dass etwa das Getreide biologisch angebaut, die Tiere aber konventionell gehalten werden. Die strengeren Düngemittelregelungen und Einschränkungen bei den für Bio zugelassenen Pflanzenschutzmitteln tun letztendlich Mensch und Umwelt gut! Dasselbe

„BIO-ZUCKER AUS ÖSTERREICH ENTSPRICHT VOLL UND GANZ DEM WUNSCH DER KONSUMENTINNEN UND KONSUMENTEN NACH LEBENSMITTELN AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT IN DER REGION UND KURZEN TRANSPORTWEGEN.“

GERTRAUD GRABMANN,  
BUNDESOFRAU BIO AUSTRIA



EIGENE WERTE: BIO AUSTRIA GEHT ÜBER DIE GESETZLICHEN ANFORDERUNGEN DER EU-BIO-VERORDNUNG HINAUS!



Foto: BIO AUSTRIA/David Faber

ALLES BIO: HOCHWERTIGE  
HEIMISCHE LEBENSMITTEL  
FÜR DEN VOLLEN GENUSS



## AT-BIO-301 Österreich-Landwirtschaft

ALLE BIO-  
PRODUKTE VON AGRANA  
TRAGEN DAS BIO  
AUSTRIA-SIEGEL!

gilt auch für die regionalen, im Idealfall hofeigenen Futtermittel in BIO AUSTRIA-Qualität, die genau nachverfolgt werden können.

### QUALITÄT DER ROHSTOFFE

Wiener Zucker führte 2008 den Bio-Rübenzucker ein. Seitdem erfreut er sich so großer Beliebtheit, dass AGRANA mittlerweile eine Vielfalt an Produkten in Bio-Qualität anbietet. So konnten 14 Jahre später, also im heurigen Jahr, auf rund 1.100 Hektar Bio-Zuckerrüben geerntet werden!

Die eigenen Werte von BIO AUSTRIA gelten in der Folge auch für die Verarbeitung von Rohstoffen: Der Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen ist bei BIO AUSTRIA-Produkten nur sehr eingeschränkt möglich. Umso wichtiger ist die Qualität der Rohstoffe. Und das gilt natürlich auch für die süße Seite des Lebens.

Im Segment Zucker ist AGRANA Zucker das führende Unternehmen in Zentral- und Osteuropa und bedient auch den Endkonsumentenmarkt. Mit der nationalen Marke Wiener Zucker wird nicht nur Produktqualität und Sortenvielfalt beworben, sondern auch die österreichische Herkunft in den Vordergrund gestellt. So wird das gesamte Bio-Sortiment von Wiener Zucker in Tulln produziert.

Der Bio-Zucker von Wiener Zucker steht für biologischen Anbau, nachhaltige Landwirtschaft und unterliegt einem strengen Kontrollsystem vom Anbau bis zum Endprodukt - ein bewusster regionaler Genuss.

## Bio-Fakten

AGRANA UND BIO AUSTRIA  
SIND PERFEKTE PARTNER.

**AGRANA UND BIO AUSTRIA**  
2008 wurde der Bio-Rübenzucker eingeführt. Die Bio-Zuckerrübe wächst auf fruchtbaren heimischen Böden. Heute umfasst das Bio-Zuckersortiment folgende Produkte:

**WIENER ZUCKER IN BIO-QUALITÄT**

- Bio Kristallzucker (500-g-Packung; Zuckersticks-Portionen à 3,63 g; 25-kg-Sack)
- Bio Gelierzucker 2:1 (500-g-Packung)
- Bio Staubzucker (500-g-Packung)

**AUSSERDEM IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTLICH:**  
Zuckerspezialprodukte, Nebenprodukte (auch Futter- und Düngemittel sind in Bio-Qualität verfügbar) für Industrie und Endkonsumenten

- Wussten Sie, dass im Jahr 2022 Bio-Zuckerrüben auf rund 1.100 Hektar geerntet wurden?

Foto: Luis C. Jimenez del Rio/Shutterstock



# Rundherum

## WANDELN UND WANDERN

---

SEEN BIETEN AUCH IN DER KALTEN JAHRESZEIT EINE FASZINIERENDE ATMOSPHÄRE ZUM SPAZIEREN UND LUSTWANDELN. HIER SIND UNSERE HEISSEN TIPPS AM EISKALTEN WASSER.

---

**S**ehr viele Seen locken auch im Winter mit wunderbaren Rundwanderungen, die für die ganze Familie geeignet sind. Durch das gemäßigte Höhenprofil und mit geeigneter Ausrüstung (lesen Sie dazu unsere Tipps auf der nächsten Seite) sind die Wege das ganze Jahr über begehbar - damit breiten sich zauberhafte Landschaften vor uns aus. Auch und manchmal besonders dann, wenn die Natur sich schlafen legt.

### Salzburg

#### WOLFGANGSEE

Die 27 Kilometer lange Rundwanderung muss man nicht unbedingt in einem Stück durchziehen, denn sie führt auch durch Dörfer, wo man sich ein Taxi rufen kann. Der klassische Ausgangspunkt ist St. Wolfgang.





## Vorarlberg

### BODENSEE

Winterwandern am Bodensee bietet herrliche Blicke auf die Berge und auch Wege in die Berge. Durch wunderschön verschneite Wälder des NaturErlebnisparks Schwägalp/Säntis führt der romantische „Laternliweg“.

## Oberösterreich

### SCHIEDERWEIHER

Bekannt als Publikumssieger von „9 Plätze - 9 Schätze“ ist der Schiederweiher bei Hinterstoder. Der künstlich angelegte See lädt zur 5-Kilometer-Umrandung vor der imposanten Kulisse des Toten Gebirges ein.



Foto: Sven Fuchs/Shutterstock



Foto: Gasimov Aydin/Shutterstock



## Steiermark

### ALTAUSSEER SEE

Der gesamte Weg rund um den Altausseer See mit Blick auf das schneebedeckte Dachsteinmassiv ist angenehme 8 Kilometer lang. Also sollte man etwa 2,5 Stunden dafür einplanen - eine gute Länge, um mit der ganzen Familie zu spazieren.

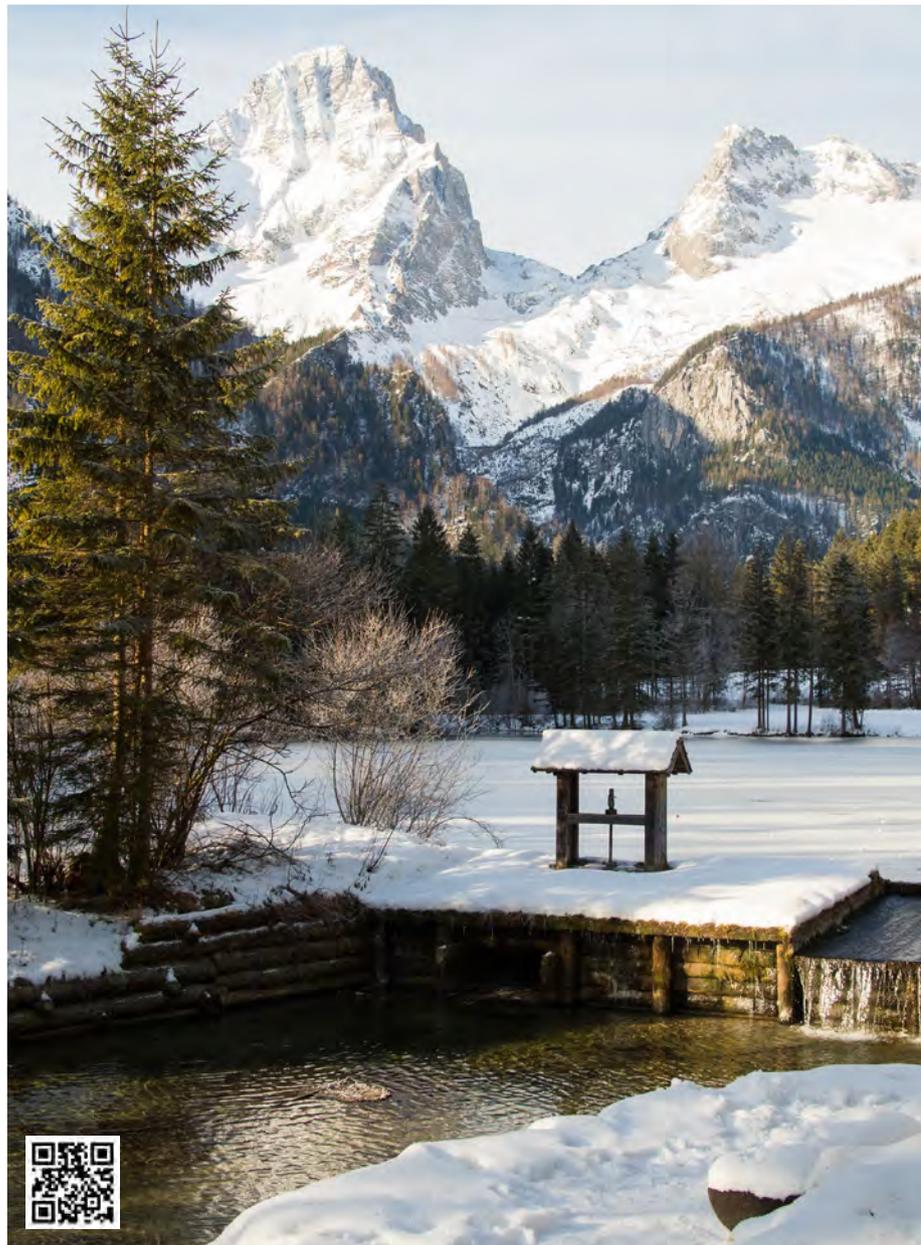


Foto: smilesfromabroad/Shutterstock



Foto: Eva-Maria Demuth/Shutterstock

Foto: Aydin Hassan/Shutterstock



Foto: FooTToo/Shutterstock



## Burgenland

### NEUSIEDLER SEE

Viele schöne Wege säumen den Neusiedler See. Überschaubare Längen bieten der Weinweg Rust, der Seebadweg, die Windpark-Routen Weiden am See und die Kleine Seeschleife im Laufpark - Seewinkel.



## Wien

### ALTE DONAU

Der Wiener Wasserweg führt rund um die Obere und Untere Alte Donau und ist ein Spazier- und Radweg für die ganze Familie. Eine eigene App als Tour-Guide bietet eine spannende Rätselrallye und viel Wissenswertes rund um den Wasserweg.

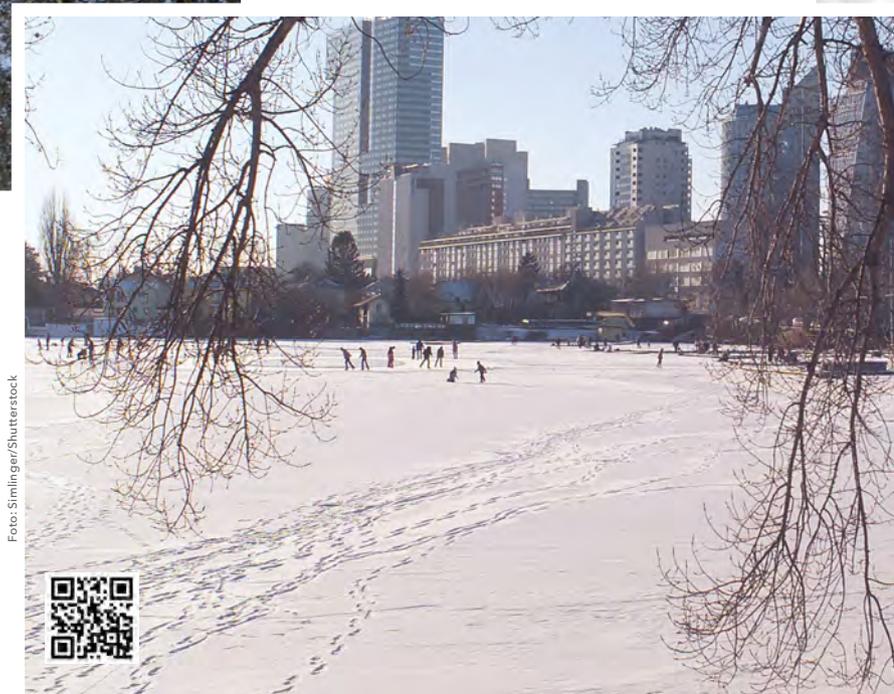


Foto: Simlinger/Shutterstock





## Kärnten

### KLOPEINER SEE

Die sogenannte „Promenadenrunde“ um den See ist überschaubare und familienfreundliche 5 Kilometer lang. Es gibt aber noch mehr Möglichkeiten, wandern die herrliche Gegend zu erkunden.



## Tirol

### ACHENSEE

Wandern am wunderschönen Achensee ist in allen Schwierigkeitsgraden möglich. Bei der Umrundung muss man viel Trittsicherheit mitbringen, daher empfehlen wir die Achensee-Runde von Pertisau (6 Kilometer).

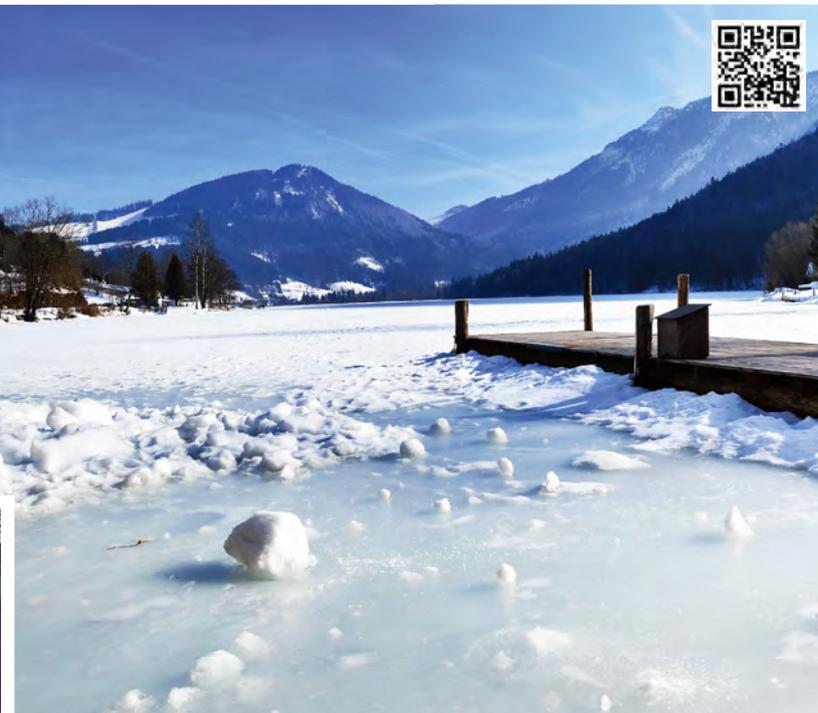


Foto: Karl Allen Lugmayer/Shutterstock

## Niederösterreich

### LUNZER SEE

Die Runde um den Lunzer See ist als leicht einzustufen und in eineinhalb Stunden für die ganze Familie zu bewältigen. Der beschauliche Seeuferweg für Genusswanderer startet beim Parkplatz Lunzer See.



Foto: New Africa/Shutterstock



Foto: Snowboy/Shutterstock

## Viel Spaß auf sichereren Pfaden

RUTSCHEN? NUR, WENN WIR DAS WOLLEN! DIE BESTEN ACCESSOIRES, DIE SIE FÜR EINE WINTERWANDERUNG EINPACKEN SOLLTEN.

### GRÖDEL. GRÖDEL?

Erstaunlich viele Menschen kennen die besten Begleiter für Winterwanderungen (noch) nicht – oder auch nicht unter dieser Bezeichnung: Grödel sind Spikes (siehe kleines Bild oben), die man durch einen festen Gummi ganz leicht über die Sohlen der Wanderschuhe ziehen kann. Sobald ein Weg rutschig wird, sorgen sie für optimalen Halt und eine sichere Wanderung. Am besten immer einpacken!

Schnee unmöglich und so geht man mit ihnen ein bisschen wie auf Watte und kann das traumhaft glitzernde Weiß unter den Füßen so richtig genießen.

### ZIPFELBOB

Diese schlichten Rodeln gibt es in so leichten Ausführungen, dass man sie auch gut an den Rucksack hängen kann. Mit viel Spaß geht's dann rasant jeden Hügel hinunter.

### TASCHENWÄRMER

Für alle Kalthändchen und natürlich jene, die sich die Finger bei einer Schneeballschlacht so richtig einfrieren, wurden die Hand- oder Taschenwärmer gemacht: Diese kleinen Accessoires sind unsere Retter in der Winterkälte!

### SCHNEESCHUHE

Geführte Schneeschuhwanderungen gehören zum fixen Programm in Wintersportorten. Aber auch zu Hause will man nach Schneefall nicht am Ofen sitzen bleiben. Mit Schneeschuhen ist das Einsinken in tiefen

# Energiekick

## FÜR DIE PAUSE

---

DURCHATMEN, ZURÜCKLEHNEN UND GENIESSEN:  
MIT UNSEREN PAUSENREZEPTEN IST NEUE KRAFT  
IM ALLTAG GARANTIERT. KAFFEE, TEE ODER  
KAKAO DAZU - UND: MHMM!

---

### Zwetschken- Haselnuss-Twist

#### ZUTATEN

400 g Mehl	50 g grob gehackte Haselnüsse
1 Prise Salz	
70 g Wiener	
Normalkristallzucker	1 Eigelb
50 g geschmolzene Butter	2-3 EL Wiener Puderzucker
20 g Germ	Wiener Streuzucker
200 ml Milch	
2-3 EL Zwetschken- marmelade	

#### ZUBEREITUNG

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz, Zucker und geschmolzene Butter hinzufügen. Den Germ in die lauwarme Milch bröseln und mit dem Mehl vermischen. Den Teig kneten und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und 0,5 cm dicke, rechteckige Fladen ausrollen. Mit der Zwetschkenmarmelade bestreichen, die Hälfte des Teiges mit Haselnüssen bestreuen. Die andere Hälfte des Teigs darüberklappen, die Ränder zusammendrücken. Teigstreifen schneiden, in Schneckenform aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen, mit Puderzucker bestreuen und im Backofen bei 180 °C etwa 30 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Streuzucker bestreuen.



# Topfenschnecken

## ZUTATEN

200 g Topfen	50 g getrocknete Heidelbeeren
1 Ei	1 Pkg. Blätterteig
80 g Wiener Feinkristallzucker	1 Eigelb
3 EL Grieß	
abgeriebene Schale und ausgepresster Saft einer halben unbehandelten Zitrone	Silikon-Muffinformen

## ZUBEREITUNG

1. Topfen mit Ei, Zucker, Grieß, Zitronenschale und -saft sowie Heidelbeeren verrühren. Den Blätterteig ausrollen, die Topfenmasse auf eine Hälfte streichen, die andere Hälfte des Teigs darüberklappen. 5 cm dicke Streifen quer abschneiden und aufrollen. Die Stückchen in Silikon-Muffinformen legen, Schnecken mit Eigelb bepinseln und bei 180 °C ca. 20-25 Minuten backen.



# Birnen-Schoko-Hafer-Muffins

## ZUTATEN

2 Eier	200 ml Milch
100 g Wiener Feinkristallzucker	50 g Schokolade
100 g Mehl	1 Birne
3 EL Haferflocken	Muffinform
½ TL Backpulver	Papierförmchen
1 EL Kakaopulver	Wiener-Staubzucker-Mühle
100 ml Sonnenblumenöl	

## ZUBEREITUNG

1. Die Eier und den Zucker mit einem Küchenmixer schlagen, Mehl, Haferflocken, Backpulver, Kakaopulver, Öl und Milch hinzufügen. Die Schokolade zerkleinern und unter den Teig mischen. Die Muffinformen mit Papierförmchen auslegen und den Teig hineingeben. Birne in Scheiben schneiden und auf die Muffins legen. Die Muffins im Backrohr bei 180 °C ca. 25-30 Minuten backen.

2. Die ausgekühlten Muffins mit Wiener Staubzucker bestreuen.



Feine Zutaten  
kann ich zu

# GENUSS

formen.



WAS ICH ALLES KANN

    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:  
wienerzucker.at