

WIENER
ZUCKER®



WAS ICH ALLES KANN



herzhaft & süß
BACKEN

Haselnuss-Feigen STRUDEL

ZUTATEN FÜR DEN STRUDELTEIG

140 g Mehl
80 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
1 EL Öl

ZUTATEN FÜR DIE HASELNUSS-FEIGEN-FÜLLUNG

250 g gemahlene Haselnüsse
170 g Milch
70 g Wiener Gelbzucker
½ TL Ceylon Zimt
100 g Feigen

AUSSERDEM

50 g zerlassene Butter
1 Ei und etwas Milch

Zubereitung der Füllung:
Feigen waschen,
putzen und in kleine
Stücke schneiden.
Zutaten für die Füllung in
eine Rührschüssel geben
und gut miteinander
vermengen.



ZUBEREITUNG

1. Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts ca. 7-10 Minuten verkneten.
2. Teig zu einer Kugel formen und herausnehmen.
3. Schüssel mit heißem Wasser ausspülen, etwas Öl hineinträufeln, Teig darin schwenken und abgedeckt ca. 45 min. rasten lassen. Inzwischen Füllung vorbereiten.
4. Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen.
5. Strudelteig auf ein sauberes, leicht bemehltes Geschirrtuch legen und ausrollen (so dünn, wie es geht).
6. Teig über den Handrücken vorsichtig dünn zu einem Rechteck ziehen, bis das Geschirrtuch leicht durchscheint (Vorsicht, dass keine Löcher entstehen).
7. Dickere Randstellen wegschneiden und Strudelteig mit der zerlassenen Butter bestreichen.
8. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und die rechte sowie linke Seite der Teigplatte einklappen.
9. Strudel mithilfe des Geschirrtuchs locker einrollen und auf Backblech heben.
10. Ei mit Milch verquirlen und dünn auf den Strudel streichen.
11. Haselnuss-Feigen Strudel im vorgeheizten Backrohr für ca. 50-60 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun und knusprig backen.

ZUBEREITUNG

1. Zutaten für den Germteig in eine Rührschüssel geben und mindestens 10 Minuten mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgerätes zu einem sehr weichen, geschmeidigen Teig verkneten.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche und mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und in eine Schüssel legen.
3. Teig für ca. 60 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat. Inzwischen Apfelstrudel-Füllung vorbereiten.
4. Backrohr auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Gugelhupf-Form mit Butter einfetten sowie bemehlen.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick rechteckig ausrollen und Apfelstrudelfüllung gleichmäßig darauf verteilen.
6. Teigplatte vorsichtig an der kurzen Seite entlang aufrollen und offene Stellen an den Seiten und die Naht oben gut festdrücken.
7. Teig mit der Naht nach oben in Gugelhupf-Form legen und Enden gut festdrücken.
8. Gugelhupf noch einmal für ca. 20 Minuten aufgehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backrohr auf unterster Schiene ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.
9. Gugelhupf nach dem Auskühlen aus der Form stürzen, mit Staubzucker bestreuen und am besten frisch genießen.

Apfelstrudel GUGELHUPF

ZUTATEN FÜR DEN TEIG (GUGELHUPFFORM 26 CM Ø)

420 g Mehl
20 g frischer Germ ODER
1 Päckchen Trockengerm
80 g weiche Butter
100 g Wiener Kristallzucker
2 zimmerwarme Eier (Größe M)
200 ml zimmerwarme Milch
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

ZUTATEN FÜR DIE APFELSTRUDEL-FÜLLUNG

2 süß-säuerliche Äpfel
Saft einer ½ Zitrone
50 g Wiener Braunzucker
2 EL Rum
75 g Rosinen
75 g gestiftelte Mandeln
1 TL Zimt
½ TL gemahlene Nelken



Zubereitung der Füllung:
Äpfel schälen, entkernen
und in kleine Stücke schneiden.
Apfelstücke gut mit den
anderen Zutaten vermischen.



Vegan
genießen!

Schoko-Birnen KUCHEN

ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM (22 CM Ø)

- 200 g Mehl
- 50 g Backkakao
- 2 ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 200 ml Hafermilch
- 75 g Rapsöl
- 150 g Wiener Feinkristallzucker
- 75 g Apfelmus
- 1 große Birne (weich)
- ganze Haselnüsse
- 2 EL Wiener Braunzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Rand der Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Mehl, Backkakao, Backpulver, Salz und Zimt vermischen.
2. Hafermilch, Öl und Zucker in einer Schüssel verrühren. Apfelmus dazugeben und nochmal gut durchmischen. Masse langsam unter die trockenen Zutaten rühren und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange rühren). Teig in die Form füllen.
3. Birne vierteln, entkernen und jeweils der Länge in Scheiben fächerig scheiden und auf den Teig geben. Haselnüsse mit einem Messer in Scheiben schneiden und über dem Teig verteilen. Mit Braunzucker bestreuen und im Ofen ca. 45 Minuten backen.

Tipp: Mit Schokosauce servieren!

Feine Mohn-Topfen TORTE

ZUTATEN FÜR DEN TORTENBODEN (SPRING- FORM 22 CM Ø)

80 g Butter
150 g Vollkorn-Butterkekse
60 g Wiener Staubzucker
½ TL Zimt

ZUTATEN FÜR DIE TOPFENCREME

250 g Speisetopfen
250 g Magertopfen
265 g Frischkäse ungesalzen

200 g Wiener Staubzucker
4 Eier
100 ml Schlagobers
2 EL Puddingpulver Vanille
2 EL gemahlener Mohn

FÜR DEN GUSS

250 g Sauerrahm
30 g Wiener Puderzucker

FÜR DIE DEKORATION

Granatapfel, Feigen, Minze-
blätter, Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Hitzebeständige, mit Wasser befüllte Schüssel hineinstellen.
2. Butter schmelzen. Butterkekse fein zerbröseln und in einer Schüssel mit flüssiger Butter, Staubzucker und Zimt gut verrühren. Masse in die Tortenform geben und zu einem festen Tortenboden zusammendrücken.
3. Für die Topfencreme Topfen und Frischkäse mit Staubzucker kurz verrühren. Eier nacheinander darunterheben. Schlagobers mit Puddingpulver steif schlagen und locker in die Topfenmasse einarbeiten.
4. Creme in die Form geben. Zwei Esslöffel Mohn auf der oberen Topfenschicht glattstreichen.
5. Auf mittlerer Schiene in das Backrohr stellen, ca. 45 Minuten backen und danach 10 Minuten abkühlen lassen.
6. Sauerrahm und Puderzucker glattrühren und vorsichtig auf der warmen Topfen-Mohn-Creme verteilen. Weitere 10 Minuten backen, dann im abgeschalteten, geöffneten Backrohr ca. eine Stunde auskühlen lassen und anschließend für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Vor dem Servieren mit frischen Feigen, Granatapfelkernen, Minzeblättern und Rosmarinzweigen dekorieren.

**Hinweis: Der Wasserdampf sorgt dafür,
dass auf der Oberfläche keine Risse entstehen.**

Mit
Zwetschken-
röster
servieren!



Upside down BUCHWEIZENTORTE

ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM (20 CM Ø)

- 100 g Wiener Bio Kristallzucker
- 50 g Butter
- 3 in Spalten geschnittene Pfirsiche
- 150 g Butter
- 140 g Wiener Bio Staubzucker
- 4 Eier
- 140 g Buchweizenmehl
- 180 g geriebene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- Wiener Bio Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- 1.** In einer großen Pfanne Bio Kristallzucker hell karamellisieren, Butter zugeben und ca. 2 Minuten mitköcheln lassen, Karamell sollte nicht zu dunkel sein. Noch flüssig in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform gießen. Pfirsichspalten darauf legen.
- 2.** Butter mit 80 g Bio Staubzucker schaumig rühren. Eier trennen, die Eidotter einzeln in die Butter-Zucker-Masse rühren. Eiklar mit dem restlichen Staubzucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Buchweizenmehl mit geriebenen Mandeln und Backpulver vermischen und in die Masse rühren.
- 3.** Teig über die Pfirsichspalten gießen und die Torte im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 50 Minuten backen.
- 4.** Etwas auskühlen lassen und die Torte aus der Form stürzen, damit die Pfirsiche obenauf zu liegen kommen. Mit Bio Staubzucker bestreuen und genießen.



Karamell-Topfencreme

SCHOKOTORTE

ZUTATEN FÜR DEN TEIG (SPRINGFORM 20 CM Ø)

180 g Butter
200 g Kochschokolade
6 Eier
250 g Wiener Braunzucker
5 EL Sauerrahm
240 g Mehl
1 Pkg. Backpulver

ZUTATEN FÜR DIE DEKORATION

150 g Zartbitterschokolade
90 ml Schlagobers

ZUTATEN FÜR DIE TOPFENCREME

500 g Speisetopfen
3 EL Joghurt Vanille
50 g Wiener Puderzucker
2 Pkg. Vanillinzucker

ZUTATEN FÜR DIE SCHOKOGLASUR & FÜLLUNG

150 g Zartbitterschokolade
90 ml Schlagobers
1 Glas Karamellcreme bzw.
Dulce de leche

ZUBEREITUNG

1. Butter und Schokolade in einem Topf schmelzen. Eier trennen. Eiklar steif schlagen. Dotter mit Braunzucker sehr schaumig aufschlagen. Unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse und danach Sauerrahm dazugeben.
2. Backpulver mit Mehl mischen und darunterrühren. Eischnee unterheben.
3. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Springform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und Teig einfüllen. Auf der mittleren Schiene ungefähr 60 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Für die Topfencreme alle Zutaten gut miteinander verrühren.
5. Ausgekühlte Torte waagrecht dritteln.
6. Einen Kuchenboden auf eine Kuchenplatte legen. Mit 3 EL Karamellcreme bestreichen und darauf eine dünne Schicht Topfencreme streichen. Zweiten Kuchenboden daraufsetzen und den Vorgang wiederholen. Den letzten Kuchenboden darauflegen und Torte mit Hilfe einer Palette mit der Topfencreme gleichmäßig einstreichen. Torte im Kühlschrank erkalten lassen, bis die Creme fest ist.
7. Schokolade im Schlagobers langsam zum Schmelzen bringen. Schokoladeglasur mit einem Löffel in der Mitte der Torte auftragen und nach außen verstreichen. Dabei auf der Seite etwas hinunterlaufen lassen.
8. Torte mit Pekannüssen, Macadamia-Nüssen, Haselnusskrokant und Schokopralinen verzieren. Bis zum Servieren kühl stellen.



Unser Sortiment

ZUM KOCHEN & BACKEN



WIENER BIO STAUBZUCKER

Feiner, gemahlener und gesiebter Staubzucker aus der Bio Zuckerrübe. Für feine Mehlspeisen, Glasuren und Schlagobers.



WIENER PUDERZUCKER

Noch feiner vermahlen als Staubzucker, eine extrafeine Zutat zum Backen. Für Spritzglasuren, Toppings, Fondants, Glasuren und feine Cremes.



WIENER BIO KRISTALLZUCKER

Der Klassiker in Bio Qualität eignet sich hervorragend für Mehlspeisen sowie zum Süßen von Speisen und Getränken. Er ist in der Küche vielseitig einsetzbar.



WIENER BACKZUCKER

Mit seiner speziellen Körnung ist er besonders gut mischbar und leicht löslich. Perfekt geeignet zum Backen, für alle Arten feiner österreichischer Mehlspeisspezialitäten wie Torten und Kuchen aus Biskuit oder Sandmasse.



Viele weitere Rezepte finden Sie in unserem Backbuch „Mohn & Topfen“ unter wiener-zucker.at/shop.



WIENER BRAUNZUCKER

Kristallzucker aus der Zuckerrübe, veredelt durch Karamellisierung und Zugabe von Rohrzuckersirup. Gibt Teigmassen und Getränken eine spezielle Geschmacksnote.



WIENER GELBZUCKER

Aus Zuckerrüben gewonnene Saccharose, der noch Reste von Sirup anhaften. Dadurch erhält er den gelblichen Farbton und wird wegen seines speziellen Geschmacks bevorzugt für braune Backwaren und Grillmarinaden verwendet.

WIENER
ZUCKER®



WAS ICH ALLES KANN

Dein Rezeptheft für selbstgemachte
Köstlichkeiten, die Spaß und
Freude am Backen wecken.
Viele weitere Rezepte findest
du auf unserer Website.

www.wiener-zucker.at



Wiener Zucker
Clubmitglied
werden und
viele Vorteile
genießen.