

WIENER
ZUCKER®



Backen
MIT FRÜCHTEN

Birnen-Rhabarber CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM (Ø 26-28 CM):

- 4 Eier
- 200 g Wiener Bio Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g glattes Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 100 ml Öl
- 500 g Topfen
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 3 reife Birnen
- 250 g Rhabarber

ZUBEREITUNG:

1. 3 Eier mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Öl zugeben und gut miteinander verrühren. Die Springform mit etwas Öl oder Butter fetten und den Teig darin verteilen.
2. Topfen mit einem Ei und dem Puddingpulver verrühren und löffelweise auf dem Teig in der Springform verteilen. Mit einem Holzspieß oder dem Stiel eines Kochlöffels »8er« in die Masse schreiben, bis der Topfen gut verteilt ist.
3. Birnen schälen, halbieren und flächenförmig einschneiden. Rhabarber in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Beides auf der Masse in der Springform platzieren und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft für ca. 60 Minuten backen.



Wiener Bio Staubzucker -
der Klassiker in Bio Qualität,
aus österreichischen Zuckerrüben,
wird garantiert gentechnikfrei
hergestellt.

Saftiger SCHOKOKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN (Ø 24 CM):

- 10 Eiweiß, 2 Eigelb (oder alternativ 6 Eier Größe L)
- 350 g Wiener Braunzucker
- 100 g Backkakao
- 200 ml neutrales Pflanzenöl
- 400 g Mehl
- 275 ml Schlagobers
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Beerenmischung -TK | 150 g frische Beeren
- 200 g Erdbeeren
- Erdbeermarmelade
- Wiener Staubzucker Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 175° Grad Heißluft vorheizen. Eier trennen. Zwei Eigelb mit Zucker in der Küchenmaschine mehrere Minuten aufschlagen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Das Eiweiß von zehn Eiern steif schlagen. (Alternativ: Die zwei Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und zum Schluss unter die Masse heben.)
2. Das Pflanzenöl und Obers unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Backkakao vermischen und unter die Zucker-Eier-Masse rühren. Den Eischnee unter den Teig heben. Eine Springform mit 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen.
3. Den Teig in die Form füllen, mit den Beeren belegen und im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad Heißluft für eine Stunde backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Mit Erdbeermarmelade bestreichen, frische Erdbeeren darauf verteilen. Nach Wunsch mit Staubzucker bestreut servieren.



Wiener Braunzucker aus der Zuckerrübe, veredelt durch Karamellisieren und Zugabe von Zuckerohrstrup, ist besonders für Massen mit Schokolade geeignet.



Kann auch in eine Form
geschichtet und in Stücken
serviert werden.

Heidelbeer-Kokos TIRAMISU

ZUTATEN:

- 180 g Biskotten
- 350 g Mascarpone
- 30 g Kokosraspeln
- 200 g Topfen (Quark)
- 40 g Bio Kokosblütenzucker von Wiener Zucker
- 70 g weiße Schokolade
- 250 ml Schlagobers
- Heidelbeermarmelade
- Heidelbeeren für das Topping
- 20 g Kokoschips
- frische Minze

ZUBEREITUNG:

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mascarpone mit Topfen, geschmolzener Schokolade, Kokosraspeln, Bio Kokosblütenzucker und Kokoslikör verrühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben.
2. Biskotten halbieren, auf die Böden der Gläser (oder in eine Form) legen. Darauf abwechselnd ca. 2 EL Heidelbeermarmelade und Mascarponecreme schichten. Mit einer Schicht Mascarponecreme abschließen.
3. In den Kühlschrank stellen und mind. 4 Stunden durchziehen lassen. Kokoschips goldbraun rösten und auf dem Tiramisu verteilen. Mit Heidelbeeren und Minzblättern garnieren und sofort servieren.



knusprige **BEERENTARTE**

ZUTATEN FÜR 1 TARTE (Ø 24 CM):

- 100 g kalte Butter
- 75 g Wiener Braunzucker
- 3 EL geriebene Haselnüsse oder Walnüsse
- 180 g Dinkelvollkornmehl (alternativ Weizenmehl)
- 1 Ei

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 400 g Mascarpone
 - 550 g Cremetopfen
 - 130 ml Naturjoghurt {stichfest}
 - 50 ml Zitronensaft
 - Zesten einer halben Bio Zitrone
 - Mark einer Vanilleschote
 - 90 g Wiener Puderzucker
 - 500 g Beeren
- (Erdbeeren, Schwarzbeeren, Himbeeren, Brombeeren...)
- Minze und Haselnüsse zum Garnieren
- Hülsenfrüchte (z.B. Bohnen, Linsen) zum Blindbacken

ZUBEREITUNG:

1. Walnüsse in einer Pfanne kurz anrösten, kalte Butter in Stücke schneiden. Mehl mit Ei, Zucker und gerösteten und geriebenen Nüssen zu einem Mürbteig rasch verkneten. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In eine runde Tarteform geben.



2. Tarte mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten bedecken. Tarteboden für 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad auf mittlerer Schiene blind backen. Den Tarteboden auskühlen lassen, die Hülsenfrüchte entfernen.



3. Für die Creme Mascarpone mit Topfen und Naturjoghurt verrühren. Mark einer Vanilleschote auskratzen und mit Puderzucker und Zitronensaft in die Creme einrühren. Eine halbe Bio Zitrone heiß waschen, die Zesten abreiben, in die Creme einrühren.



4. Creme in die ausgekühlte Tarte füllen und mit frischer Minze, Haselnüssen und einigen Beeren garnieren. Mit etwas Staubzucker bestreut servieren.



Kann auch mit Marillen
oder anderem Obst
belegt werden.

Zwetschkens-Mohnkuchen

MIT STREUSEL

ZUTATEN RÜHRTEIG FÜR 1 KASTENFORM:

- 2 Eier
- 160 g Wiener Backzucker
- 140 ml Öl
- 140 ml Joghurt
- 190 g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 140 g gemahlener Mohn
- ca. 6 große Zwetschken

FÜR DEN STREUSEL:

60 g kalte Butter, 50 g Wiener Feinkristallzucker, 70 g Mehl

ZUBEREITUNG:

1. Backrohr auf 170° C Heißluft vorheizen. Die Kastenform mit Backpapier auslegen.
2. Für den Streusel Butter in kleine Stücke schneiden, Feinkristallzucker und Mehl dazugeben und mit den Händen abbröseln bis Klümpchen entstehen. Die Zwetschken waschen, trockentupfen, längs halbieren und den Kern entfernen.
3. Für den Rührteig die Eier mit Backzucker schaumig aufschlagen. Öl darunterühren. Joghurt dazugeben und noch ein Mal kurz durchrühren. Mehl mit Backpulver und Mohn vermischen und nur so lange darunterühren, bis alles gut vermischt ist. Die Mohnmasse einfüllen und die Zwetschkenhälften halb stehend auf den Teig geben.
4. Streusel darauf verteilen. Ungefähr 55 Minuten backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Süßer

POLENTASCHMARRN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN (HAUPTGANG):

Butter zum Ausfetten der Form

Zesten ½ Bio Zitrone

1 Liter Milch

100 ml Eierlikör

150 g Wiener Gelbzucker

250 g Polenta

3 Eier (Größe L)

350 g Zwetschken

300 g Marillen

Wiener Staubzucker Mühle zum Bestreuen

FÜR DIE PISTAZIENBRÖSEL:

150 g Pistazien (gerieben)

50 g Wiener Backzucker

40 g Butter

¼ TL Zimt

70 g Vollkornsemmelbrösel



Wiener Gelbzucker aus der Zuckerrübe erhält seinen gelblichen Farbton und besonderen Geschmack durch die Reste von Sirup, die an den zarten Kristallen anhaften.

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 175° C Heißluft vorheizen.
2. Die Zwetschken und die Marillen waschen, halbieren und entkernen. Eine runde Auflaufform ausbuttern. Die Bio Zitrone heiß waschen und die Zesten abreiben. Die Milch mit dem Eierlikör, der Zitronenschale und dem Zucker in einem Topf erhitzen. Wenn die Milch köchelt, die Polenta unterrühren und einigem Minuten unter Rühren köcheln lassen.
3. Vom Herd nehmen und die Eier unterheben. Die Masse gleichmäßig in die ausgebutterte Form füllen. Die Zwetschken und Marillenhälften mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen für 40 Minuten backen.
4. Für die Pistazienbrösel: Die Pistazien schälen und fein mahlen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker, Zimt und geriebene Pistazien sowie die Brösel in einer Pfanne goldbraun anrösten. Noch warm mit den Pistazienbröseln garniert servieren.



Kürbis Cranberry BROT

ZUTATEN:

- 1 Hokkaido Kürbis (davon 280 g Kürbispüree)
- 2 Eier (Größe L)
- 200 g Wiener Backzucker
- 100 ml Milch
- Mark einer Vanilleschote
- 300 g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 1 TL Zimt
- 70 g Cranberries (eingekocht)
- 100 g Walnüsse (gehackt)

FÜR DEN WEISSEN SCHOKOGUSS:

- 150 g weiße Schokolade, 60 g Kokosfett

ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 175° C Heißluft vorheizen. Backform mit Backpapier auskleiden. Für das Kürbispüree den Kürbis waschen und putzen, vom Kerngehäuse befreien. In Stücke schneiden und diese in Wasser blanchieren. Anschließend fein pürieren. Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Milch, Mark einer Vanilleschote und 280 g Kürbispüree einrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt vermengen und unter die flüssigen Zutaten geben. Zuletzt die Cranberries und die Walnüsse unterheben.
2. Masse in die Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 40 Minuten backen. Aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Glasur die Schokolade mit Kokosfett schmelzen. Etwas auskühlen lassen (soll noch flüssig sein) und das Kürbis Cranberry Brot damit übergießen.



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





WIENER
ZUCKER®



www.wiener-zucker.at

