WIENER ZUCKER
EINE MARKE VON AGRANA

SOMMER
€ 2,50

kostbar

MIT KRÄUTERN BACKEN: KREATIV UND INSPIRIEREND

FOOD WASTE? LEBENSMITTEL SIND WERTVOLL!

PRITSCHELN: COOLE AUSFLÜGE ZUM WASSER

Streetfood!

GENUSS IM FREIEN

Sonnenkraft VORAUS

AUF DER STRASSE TANZEN? KÖNNEN WIR! UNTER FREIEM HIMMEL LÄSST ES SICH BESTENS GENIESSEN UND GENAU DAS FEIERN WIR IN DEN SOMMERMONATEN. DAZU PASST PERFEKT UNSER STREETFOOD – ALSO AB NACH DRAUSSEN.

Zu den schönsten Seiten der warmen Jahreszeit gehört, dass wir uns mit lieben Menschen zum Picknick im Park, beim Grillen im eigenen Garten oder auch auf der Terrassen- oder Balkonparty treffen. Die perfekte kulinarische Basis dafür liefern wir in diesem Sommer mit unseren spannenden Streetfood-Rezepten. Apfelstrudel am Spieß? Schoko und Popcorn statt Eis in der Tüte? Cheesecake im Cup? Herausforderung angenommen – lassen Sie sich überraschen und probieren Sie es einfach aus!

DIE DÜFTE EINER SOMMERWIESE

Schließen Sie die Augen, fühlen Sie die Sommerwiese und atmen Sie tief ein: Was nehmen Sie wahr? Den frischen Duft von Zitronenmelisse, kräftigem Thymian, lieblichem Rosmarin, elegantem Lavendel? Aus all diesen großartigen Geschenken der Natur haben wir Kostbares gezaubert und damit wollen wir Sie in diesem Sommermagazin überraschen: Freuen Sie sich auf Backkreationen mit heimischen Sommerkräutern, die Ihre Sinne anregen und volle Sonnenkraft speichern! Dazu passend finden alle DIY-Fans originelle Inspirationen, wie man aus dem eigenen Zuhause ein wahres Kräuterparadies erschafft.
Für die prickelnde Abkühlung an heißen Tagen haben wir außerdem die perfekten Ausflugsziele zum Wasser gesammelt.
Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Sommerzeit!

Nina Spörl

Nina Spörl, Wiener Zucker Marketing

© Anna Puzatykh/Shutterstock

© Hans Leitner

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 ***wiener-zucker.at/abo***

© Uwe Geissler/Kärnten Werbung

© stockcreations/Shutterstock

Inhalt

Intensive Aromen querbeet 04
Wir lieben die Kräutervielfalt 05
Food-Bloggerin Verena Pelikan 06
Apfel-Rosmarin-Marmelade 07
Heidelbeer-Mohn-Torte mit Lavendel 08
Eisteesirup mit Kräutern 10
Erdbeer-Estragon-Sirup 11
Holunder-Tarte mit Erdbeeren 12
Himbeer-Thymian-Marmelade 14
Mürbteigkekse mit Kräutern 15
Zitronenmelisse-Pistazien-Gugelhupf 16

Innendrin wertvoll! 18
Verwenden statt verschwenden

DIY: Grüner Daumen hoch! 20
Kräuterschnecke & Co.

Genuss-Community 23
Treffen Sie uns jetzt auch auf TikTok!

Streetfood: Zum Mitnehmen! 24
Strawberry-Cheesecake-Cups 26
Marillenknödel-Eclairs 28
Mini-Apfelstrudel am Spieß 29
Lemon-Pie-Donuts 30
Heiße-Liebe-Crêpes 32
Tiramisu-Tacos 33
Piña-Colada-Bubblewaffeln mit gebratener Ananas 34
Schoko-Tüten mit Erdnuss-Karamell-Popcorn-Topping 36

Ausflüge zum Wasser 38
Fröhlich-kühlender Wasserspaß

Betain 42
Die Superkraft der Zuckerrübe

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

INTENSIVE Aromen QUERBEET

WIR ZELEBRIEREN IN DIESEM SOMMER DIE KRÄUTERLIEBE: DENN DIESE AROMATISCHEN SUPERSTARS SORGEN FÜR WAHRE GESCHMACKSEXPLOSIONEN!

© JoannaTkaczuk/Shutterstock

© freepik

Wir lieben die Kräutervielfalt

WOW, INTENSIV!

Kräuter haben ganz viele Superkräfte: Egal, ob Sie die Blätter zwischen den Fingern zerreiben und daran schnuppern oder ob Sie sie zwischen Zunge und Gaumen zerdrücken – Sie erleben eine wahre Explosion der Aromen! Intensiver Geruch und konzentrierter Geschmack wecken unsere Lebensgeister und lassen uns immer wieder staunen.

STARKE WIRKUNG

Die Superpower betrifft aber auch die unterschiedlichen Pflanzenwirkstoffe, die in den heimischen Kräutern stecken. Denn die ätherischen Öle, die für die intensiven Geruchs- und Geschmackserlebnisse sorgen, bringen auch andere oft heilsame Wirkungen mit. So soll Rosmarin die Lebensgeister wecken, indem er niedrigen Blutdruck reguliert, und Thymian wird seit jeher als Hustentee eingesetzt. Lavendel wiederum bringt eine entspannende Komponente in unser Leben.

EINE WELT DER WUNDER

Unscheinbar sind diese Pflänzchen oft in unseren Wiesen versteckt, aber die Kräuterwelt ist in Wahrheit eine Welt der Wunder. Das hat man schon früh erkannt, und aus diesem Grund werden Kräuter seit Jahrhunderten auf ganz vielfältige Weise genützt und eingesetzt: zum Räuchern der Wohn- und Arbeitsräume und sogar von Stallungen, zum Heilen von Husten, Schnupfen und Co., als Dekoration und last, but not least in Küche und Backstube!

KRÄUTER IN DER KÜCHE

Kulinarisch schätzen wir die Kräuter als köstliche und intensive Geschmacksträger: Wir lieben sie als Kräutersalz, in Suppen und Dips, in Omeletts und Salaten. In der folgenden Rezeptstrecke wollen wir Sie mit Ideen aus der süßen Ecke begeistern: Lassen Sie sich überraschen, wie wir Estragon, Thymian, Lavendel und mehr in wunderbaren Rezepten verarbeiten, und probieren auch Sie es aus!

© LiliGraphie/Shutterstock

FOOD-BLOGGERIN VERENA PELIKAN NÜTZT DIE SCHÄTZE DER NATUR.

© Klaus Eder

Verena Pelikan schöpft aus dem Vollen: Die Food-Stylistin und -Fotografin, die für die folgenden Kräuterrezepte verantwortlich zeichnet, verarbeitet in ihrer Küche die Schätze des Weinviertels und lässt uns an den Ergebnissen teilhaben. Pelikan hat sich schon früh in der heimischen Bloggerszene etabliert. 2010 gründete sie ihren Food-Blog Sweets & Lifestyle, der mittlerweile zu den meistgelesenen Food-Blogs im deutschsprachigen Raum zählt. Gleichzeitig begrüßt Verena Pelikan als Gastgeberin in ihrem Kochstudio SchlossStudio im Bezirk Gänserndorf im Weinviertel Kund:innen und Teilnehmer:innen bei regelmäßigen Events und Kursen – wie z. B. Teambuilding-Veranstaltungen, Koch- und Backkursen sowie privaten Feiern.

KÖSTLICHKEITEN VOR DER TÜR

Verena Pelikan entwickelt Rezepte und verarbeitet das Obst aus den eigenen Obst- und Weingärten im Weinviertel zu den SchlossManufaktur-Fruchtnektaren und -Fruchtsäften, stellt Muskateller-Frizzante und Sirupe her sowie Apfel- und Birnen-Cider. Von der Vielfalt an eigenem Obst und Gemüse inspiriert, liegt ein großer Schwerpunkt der renommierten Food-Bloggerin auf den Themen Einkochen und Haltbarmachen. Ihre Einkoch-Expertise zeigt Pelikan auch als Autorin des Wiener-Zucker-Buches „Einkochen – Rezepte für selbstgemachte Köstlichkeiten im Glas“ und sie gibt ihr Wissen auch gerne in Einkochkursen weiter.
www.sweetsandlifestyle.com
www.schlossstudio.com

Einkoch-Tipps

VERWENDEN STATT VERSCHWENDEN!
Ein wichtiger Aspekt beim Einkochen: Es werden vollreife Früchte verwendet, die meist nicht mehr makellos aussehen, dafür perfekt fürs Einkochen geeignet sind. Lesen Sie dazu auch S. 18 und 19!

WASCHEN, NICHT BADEN
Die Früchte sollen gut gewaschen werden, aber nicht im Wasser „baden“, da sie sonst an Geschmack verlieren.

WIE STERILISIERT MAN GLÄSER UND DECKEL?
Gläser: jeweils zehn Minuten in den Dampfgarer, in den Ofen (jeweils bei 100 °C) oder in einen Kochtopf mit kochendem Wasser und einem Schuss Essig. Die Deckel zehn Minuten in kochendem Wasser mit einem Schuss Essig auskochen.

Noch mehr Tipps:
www.wiener-zucker.at/zuckerwelt/einkochtipps

REZEPTBUCH EINKOCHEN

57 saisonale Rezepte für fruchtige und pikante Köstlichkeiten finden Sie in unserer Sammlung, die von Chutneys über Marmeladen bis hin zu Soßen und Sirupen reicht.
www.wiener-zucker.at/shop

Apfel-Rosmarin-MARMELADE

ZUTATEN

FÜR CA. 8 GLÄSER À 120 ML
ZUBEREITUNGSZEIT:
15 MINUTEN

1.100 g Äpfel
400 ml (naturtrüber) Apfelsaft
500 g Wiener Gelierzucker 3:1
1 Pkg Bourbon-Vanillezucker
5 Zweige Rosmarin
+ 1 weiteren Zweig für die Fertigstellung

ZUBEREITUNG

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Apfelstücke gemeinsam mit den weiteren Zutaten in einen Topf geben und zum Kochen bringen, dabei ab und zu umrühren.
3. Für 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Rosmarinzweige entfernen.
5. In jedes Glas einige Nadeln Rosmarin geben und die Marmelade in vorbereitete, saubere Gläser füllen. Darauf achten, dass die Rosmarinnadeln vollständig mit Marmelade bedeckt sind.

BIO-ÄPFEL MÜSSEN NICHT GESCHÄLT WERDEN. AUCH SIEHT DIE MARMELADE OPTISCH BESSER AUS, WENN NOCH EIN PAAR APFELSCHALEN ENTHALTEN SIND!

WER DEN GESCHMACK VON LAVENDEL BESONDERS LIEBT, RÜHRT IN DIE CREME NOCH 3 EL (ODER MEHR) LAVENDELSIRUP EIN!

Heidelbeer-Mohn-Torte

MIT LAVENDEL

ZUTATEN

FÜR 12 PORTIONEN
ZUBEREITUNGSZEIT:
60 MINUTEN
(EXKL. KÜHLZEIT)

MOHNBISKUIT
4 Eier
125 g Wiener Feinkristallzucker
125 g Mehl
200 g Mohn, gemahlen
½ Pkg Backpulver

CREMEN
150 g Topfen
270 g Mascarpone
1 Pkg Vanillezucker
½ Zitrone (Saft)
250 ml Schlagobers
4 Blatt Gelatine
250 g Heidelbeermarmelade

FERTIGSTELLUNG
30 ml Lavendelsirup
frische Heidelbeeren
Rosmarin
1 EL Wiener Staubzucker

ZUBEREITUNG

Mohnbiskuit:

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit 22 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.
2. Eier mit dem Backzucker für 15 Minuten mixen.
3. Mehl mit dem Mohn und dem Backpulver vermengen und vorsichtig unterheben.
4. Teig in die Springform füllen und für ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen.
5. Mit einem Messer vorsichtig das Mohnbiskuit vom Springformrand lösen und diesen entfernen.
6. Mohnbiskuit auskühlen lassen, anschließend zweimal waagrecht durchschneiden.

Cremen:

1. Schlagobers steif schlagen und kühl stellen.
2. Gelatineblätter für ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
3. Mascarpone, Topfen, Zitronensaft und Vanillezucker miteinander vermengen.
4. Gelatineblätter gut ausdrücken und bei mittlerer Hitze schmelzen.
5. 5 EL der Mascarpone-Topfen-Creme in die geschmolzene Gelatine geben und damit verrühren. Anschließend zurück zur anderen Creme geben.
6. Schlagobers vorsichtig unterheben.
7. Ein Drittel der Creme zur Seite stellen.
8. Zur restlichen Creme die Hälfte der Heidelbeermarmelade geben. Von dieser Creme die Hälfte zur Seite stellen.
9. Zum Schluss die restliche Heidelbeermarmelade in die Creme einrühren.

Fertigstellung:

1. Den untersten Boden vom Mohnbiskuit auf eine (drehbare) Tortenplatte legen. Einen Tortenring darumlegen.
2. 4 EL der dunklen Creme zur Seite stellen. Den Rest auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen.
3. Den 2. Boden auflegen und leicht andrücken. Diesen Boden mit dem Lavendelsirup bepinseln. Danach die lila Creme darauf verstreichen. Von dieser Creme wieder 4 EL aufheben.
4. Auf die lila Creme die oberste Mohnbiskuit-Schicht legen und diese leicht andrücken. Auf der obersten Schicht ca. ½ cm dick die weiße Creme gleichmäßig verteilen.
5. Torte für mindestens 4 Stunden kühl stellen. Creme-Reste ebenfalls kühlstellen.
6. Tortenring entfernen.
7. Auf dem untersten Drittel vom Tortenrand die übrig gebliebene dunkelviolette Creme grob verstreichen. Auf dem mittleren Drittel die lila Creme und im oberen Drittel die weiße Creme grob verstreichen.
8. Mit einer Tortenpalette vorsichtig am Tortenrand entlangfahren und dabei die Tortenplatte drehen. So entstehen die ineinanderlaufenden Cremeschichten.
9. Torte mit frischen Heidelbeeren, Lavendelblüten und Rosmarin nach Belieben verzieren und mit Staubzucker bestreuen.

LAVENDELSIRUP

Für den köstlichen selbstgemachten Lavendelsirup brauchen Sie nur 3 Bio-Zitronen, 1-2 frische Lavendelblüten, 2 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten & Kräuter sowie 2 Liter Wasser.

Scannen Sie den QR-Code für die Zubereitung – wir wünschen gutes Gelingen!
www.wiener-zucker.at/rezepte

Eisteesirup
MIT KRÄUTERN

ZUTATEN

FÜR CA. 1 LITER SIRUP
ZUBEREITUNGSZEIT:
20 MINUTEN

600 g Wiener Braunzucker
700 ml Wasser
7 Stück Bio-Zitronen
7 Beutel Kräutertee,
z. B. Alpenkräutertee

ZUBEREITUNG

1. Bio-Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Drei Zitronen in Scheiben schneiden. Die restlichen Zitronen auspressen und den Saft gemeinsam mit den Zitronenscheiben in einen Topf geben.

2. Zucker, Wasser und Teebeutel hinzugeben.

3. Zutaten aufkochen lassen und anschließend 10 Minuten köcheln lassen.

4. Teebeutel und Zitronenscheiben entfernen.

5. Eisteesirup in vorbereitete, saubere Flaschen füllen.

DEN EISTEESIRUP IM VERHÄLTNIS 1:6 MIT WASSER VERDÜNNEN UND MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND EISWÜRFELN SERVIEREN!

für heiße Tage

DER KLASSIKER
Der absolute Eisteeklassiker wird mit aufgebrühtem schwarzen Tee hergestellt: Starker Assam und Ceylon machen sich dafür besonders gut.

VIELE VARIATIONEN
Wer die Abwechslung liebt, kann seinen Eistee auch mit Grün- oder Weißteesorten und natürlich auch mit dem Wachmacher Mate sowie mit verschiedenen Früchteteesorten ausprobieren.

GESUNDE ERFRISCHUNG
Eistee selbst herzustellen, ist auf jeden Fall eine großartige Idee, denn so hat man immer die gesündeste Variante dieses beliebten Sommergetränks zur Hand.

Erdbeer-Estragon-
SIRUP

ZUTATEN

FÜR CA. 1 LITER SIRUP
ZUBEREITUNGSZEIT:
20 MINUTEN

1 kg Erdbeeren
500 ml Wasser
1 kg Wiener Sirupzucker
für Beeren und Steinobst
4–5 Zweige Estragon

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren waschen, putzen und gemeinsam mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd ziehen.

2. Estragonzweige hinzufügen und auskühlen lassen.

3. In die ausgekühlte Masse den Sirupzucker einrühren. Topf abdecken und über Nacht kühl stellen.

4. Estragonzweige entfernen und den Saft durch ein sehr feines Sieb abseihen.

5. Sirup für 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und anschließend sofort in vorbereitete, saubere Flaschen füllen.

WIENER SIRUPZUCKER BEEREN

Für die Verarbeitung von Beeren und Steinobst ist dieser Spezialzucker bestens geeignet. Dieser Feinkristallzucker ist nämlich bereits mit Zitronensäure und Pektinase im richtigen Verhältnis gemischt – und ist damit der perfekte Mix für Beeren und Steinobst. Pektinase sorgt dafür, dass der Sirup in der Flasche nicht fest wird. Unser Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst ist selbstverständlich gentechnikfrei sowie ohne Konservierungsmittel, ohne Farbstoffe und ohne Aromen.
www.wiener-zucker.at/produkte

Holunder-Tarte
MIT ERDBEEREN

ZUTATEN

FÜR 12 PORTIONEN
ZUBEREITUNGSZEIT:
40 MINUTEN
(EXKL. KÜHLZEIT)

TARTETEIG
220 g Mehl
125 g Butter, kalt
50 g Wiener Backzucker
1 Eigelb
2 EL Holunderblütensirup

HOLUNDERBLÜTENCREME
100 g weiße Schokolade
150 ml Schlagobers
100 g Frischkäse
100 g griechisches Joghurt
60 ml Holunderblütensirup
5 Blatt Gelatine

FERTIGSTELLUNG
frische Erdbeeren
Holunderblüten

AUSSERDEM
Hüsenfrüchte zum Beschweren des Backpapiers

ZUBEREITUNG

Tarteteig:

1. Kalte Butter in Würfel schneiden und gemeinsam mit den anderen Zutaten zu einem Teig verkneten.

2. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

3. Tarteform mit 28 cm Durchmesser fetten.

4. Tarteteig ca. 5 mm dick auswalken und in die Tarteform legen. Die Seiten gut andrücken. Überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die mit dem Teig ausgelegte Tarteform für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

6. Backpapier auf den Tarteteig legen, darauf Hülsenfrüchte verteilen danach für 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend Hülsenfrüchte entfernen und den Tarteboden für weitere 10 Minuten backen.

7. Auskühlen lassen.

Holunderblütencreme:

1. Weiße Schokolade grob hacken.

2. Schlagobers ein Mal aufkochen, die grob gehackte weiße Schokolade hinzugeben und darin schmelzen. Topf vom Herd ziehen und Masse abkühlen lassen.

3. Gelatineblätter für ein paar Minuten in kaltem Wasser einweichen.

4. Frischkäse mit dem griechischen Joghurt und der Hälfte vom Holunderblütensirup in einer Schüssel verrühren.

5. Die andere Hälfte vom Holunderblütensirup lauwarm erhitzen. Gelatineblätter gut ausdrücken und darin auflösen. 4 EL der Frischkäse-Joghurt-Creme darin auflösen. Anschließend die Masse zur restlichen Frischkäse-Joghurt-Masse geben.

6. Abgekühlte Schlagobers-Schokolade-Masse ebenfalls dazugeben und Zutaten gut miteinander vermengen.

Fertigstellung:

1. Holunderblütencreme auf dem ausgekühlten Tarteteig verteilen und Holunderblüten-Tarte anschließend für mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

2. Vor dem Servieren mit halbierten Erdbeeren und Holunderblüten garnieren.

WIENER BACKZUCKER

Die Besonderheit dieser Zuckersorte: Die außergewöhnlich feinen, gleichmäßigen Kristalle des Backzuckers sind besonders gut vermischbar und leicht löslich.

Durch die spezielle Körnung eignet er sich auch wunderbar für flaumige Cremen und saftige Rührteige und daher auch für die beliebten luftigen Biskuitteige.
www.wiener-zucker.at/produkte

Himbeer-Thymian-
MARMELADE

ZUTATEN

FÜR CA. 8 GLÄSER À 200 ML
ZUBEREITUNGSZEIT:
15 MINUTEN

1 kg Himbeeren
500 g Wiener
Bio Gelierzucker 2:1
1 EL Zitronensaft
6 Zweige Thymian

ZUBEREITUNG

1. Himbeeren waschen, in einen Topf geben und pürieren.
2. Zitronensaft dazugeben.
3. Gelierzucker hinzufügen und aufkochen lassen.
4. Für 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Thymianblätter von den Zweigen zupfen und am Ende der Einkochzeit zur Marmelade geben.
6. Marmelade in vorbereitete, saubere Gläser füllen.

FÜR EINE KERNLOSE HIMBEER-THYMIAN-MARMELADE WERDEN RUND 300 G MEHR HIMBEEREN BENÖTIGT. DIE PÜRIERTEN HIMBEEREN DAFÜR DURCH EIN HAARSIEB STREICHEN.

WIENER BIO GELIER-ZUCKER 2:1

Für die Herstellung von leichten, fruchtigen Marmeladen eignet sich dieser Kristallzucker mit Geliermittel (Pektin) in Bio-Qualität. Die Produktion unterliegt einem strengen Kontrollsystem vom Anbau bis zum Endprodukt.
www.wiener-zucker.at/produkte

Mürbteigkekse
MIT KRÄUTERN

ZUTATEN

FÜR CA. 6–8 PORTIONEN
ZUBEREITUNGSZEIT:
25 MINUTEN

300 g Mehl
200 g Butter, kalt
50 g Wiener
Bio-Staubzucker
1 Ei
1 TL Meersalz
15 g italienische Kräuter, getrocknet
frische Kräuter
(z. B. Rosmarin, Salbei, Dille, Petersilie)

ZUBEREITUNG

Mürbteig:

1. Kalte Butter zügig in Würfel schneiden und mit den anderen Zutaten, bis auf die frischen Kräuter, zu einem Teig verkneten.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe eines Nudelholzes ca. ½ cm dick ausrollen.
3. Auf dem ausgerollten Teig Blätter und Zweige von Rosmarin, Salbei, Dille und Petersilie verteilen.
4. Teig mit Backpapier abdecken und mit dem Nudelholz noch einmal darüberrollen und die frischen Kräuter so in den Teig drücken.
5. Backpapier auf ein Backblech legen und Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Aus dem Teig mithilfe eines runden Keksausstechers Kreise (Durchmesser ca. 4 cm) ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen.
7. Kekse ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Zitronenmelisse-Pistazien-GUGELHUPF

ZUTATEN

FÜR 16 PORTIONEN
ZUBEREITUNGSZEIT:
60 MINUTEN

GUGELHUPF
5 Eier
250 g Butter
250 g Wiener Normalkristallzucker
150 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Pistazien, gemahlen
180 g Mehl
1 Pkg Backpulver
1 Prise Salz
100 g Naturjoghurt
30 g Zitronenmelisse (Blätter)
1 Msp. grüne Lebensmittelfarbenpaste

VERZIERUNG
150 g Wiener Puderzucker
3 TL Milch (oder Zitronenmelissensirup)
50 g Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

Gugelhupf:

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Gugelhupfform fetten und bemehlen.

2. Butter mit dem Kristallzucker cremig rühren. Danach die Eier einzeln hinzugeben und schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

3. Mehl, gemahlene Pistazien und gemahlene Haselnüsse sowie Backpulver und Salz miteinander vermengen und unterrühren.

4. Zitronenmelissenblätter fein hacken und gemeinsam mit dem Naturjoghurt unterheben. Tipp: Wer den Kuchen mit einem satten Grün servieren möchte, verrührt das Joghurt vor dem Unterheben mit grüner Lebensmittelfarbenpaste.

5. Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Gugelhupfform verteilen und ca. 50 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen.

6. Pistaziengugelhupf aus dem Backofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

Verzierung:

1. Für den Zuckerguss Puderzucker mit der Milch oder dem Zitronenmelissensirup verrühren. Wenn der Guss zu fest ist, noch etwas Milch oder Sirup hinzugeben.

Fertigstellung:

1. Gugelhupf aus der Form stürzen und den Zuckerguss darüber verteilen.

2. Über den Zuckerguss die gehackten Pistazien verteilen.

3. Guss trocknen lassen und anschließend servieren.

Zitronenmelisse

GEWÜRZ- UND HEILKRAUT
Die Zitronenmelisse ist nicht nur ein hocharomatisches Gewürzkraut, sie wird bereits seit 2000 Jahren auch als Heilkraut verwendet. Der Tee soll beruhigend und gegen Schlafprobleme wirken. Außerdem wird der Zitronenmelisse auch entzündungshemmende Wirkung nachgesagt.

VON DER BIENE UND FÜR DIE BIENE
Melisse ist übrigens das griechische Wort für Biene: Die Zitronenmelisse wurde einst als Bienenweide angebaut – die Blüten sind nämlich ein Festbuffet für Bienen!

SELBST ZIEHEN
Die Pflanze ist leicht im Topf zu ziehen – sie wächst rasch, was ein oftmaliges Umtopfen erfordert.

ZITRONENMELISSE-SIRUP
Sie können den Sirup für das Rezept links auch leicht selbst herstellen:
www.wiener-zucker.at/rezepte

WIENER PUDERZUCKER

Eine feine Sache zum Backen und Verzieren: ideal für Spritzglasuren, Toppings, Fondants oder feine Cremen. Der klassische Zuckerguss wie in diesem Rezept gelingt mit Wiener Puderzucker wunderbar und ohne Klümpchen.
www.wiener-zucker.at/produkte

Verwenden statt verschwenden

INNENDRIN werfvoll!

DIE REIFSTEN FRÜCHTE LASSEN SICH IN PERFEKTE KÖSTLICHKEITEN VERWANDELN. DENN VERSCHWENDEN IST KEINE OPTION FÜR WERTVOLLE LEBENSMITTEL.

Perfekt? Wie langweilig! Wir Menschen dürfen Ecken und Kanten haben und so auch Früchte, die wir liebend gerne krumm gewachsen, ein bisschen schrumpelig oder mit „Altersflecken“ verziert in der Küche nützen. Also werfen wir unseren Perfektionismus über Bord und schätzen auch den hohen Wert von Obst, das außerhalb der Norm gewachsen ist. Denn mit #fruitpositivity nützen wir den Reichtum der Natur und achten, was uns in Fülle geschenkt wird … Für köstliche Marmeladen, Säfte, Kuchen und vieles mehr! Übrigens: Auf Instagram finden Sie unter #fruitpositivity unser Gewinnspiel, bei dem es einen Stabmixer oder ein Einkochpaket zu gewinnen gibt, und zudem Tipps, wie man Lebensmittel rettet.

© macrovector/Freepik

© Anna Puzatykh/Shutterstock

UNSERE REZEPTIDEEN

QR-Code scannen und direkt zu unseren Einkochrezepten gelangen!
www.wiener-zucker.at/rezepte

BEWUSST KONSUMIEREN!

Weltweit landet ein Drittel der produzierten Lebensmittel in der Mülltonne und in Österreich schätzt man die Summe der vermeidbaren Lebensmittelabfälle jährlich auf 900.000 Tonnen. Nun, wir kennen die Bilder von Supermarktabfällen aus den Nachrichten – aber leider stammen ganze 58 Prozent aller weggeworfenen Lebensmittel aus privaten Haushalten, während „nur“ neun Prozent von Supermarkt und Großhandel stammen (19 Prozent verursachen außerdem Gastronomie und Außer-Haus-Verzehr und 14 Prozent die Verarbeitung). Eine bittere Wahrheit, auf die der Verein Land schafft Leben aufmerksam macht. Das Gute daran: Jede:r von uns kann das ändern! Es gilt, Gewohnheiten anzupassen, gut geplant einzukaufen und bewusst zu konsumieren. Denn durch das Wegwerfen von Lebensmitteln verlieren heimische Haushalte im Schnitt außerdem 800 Euro im Jahr!

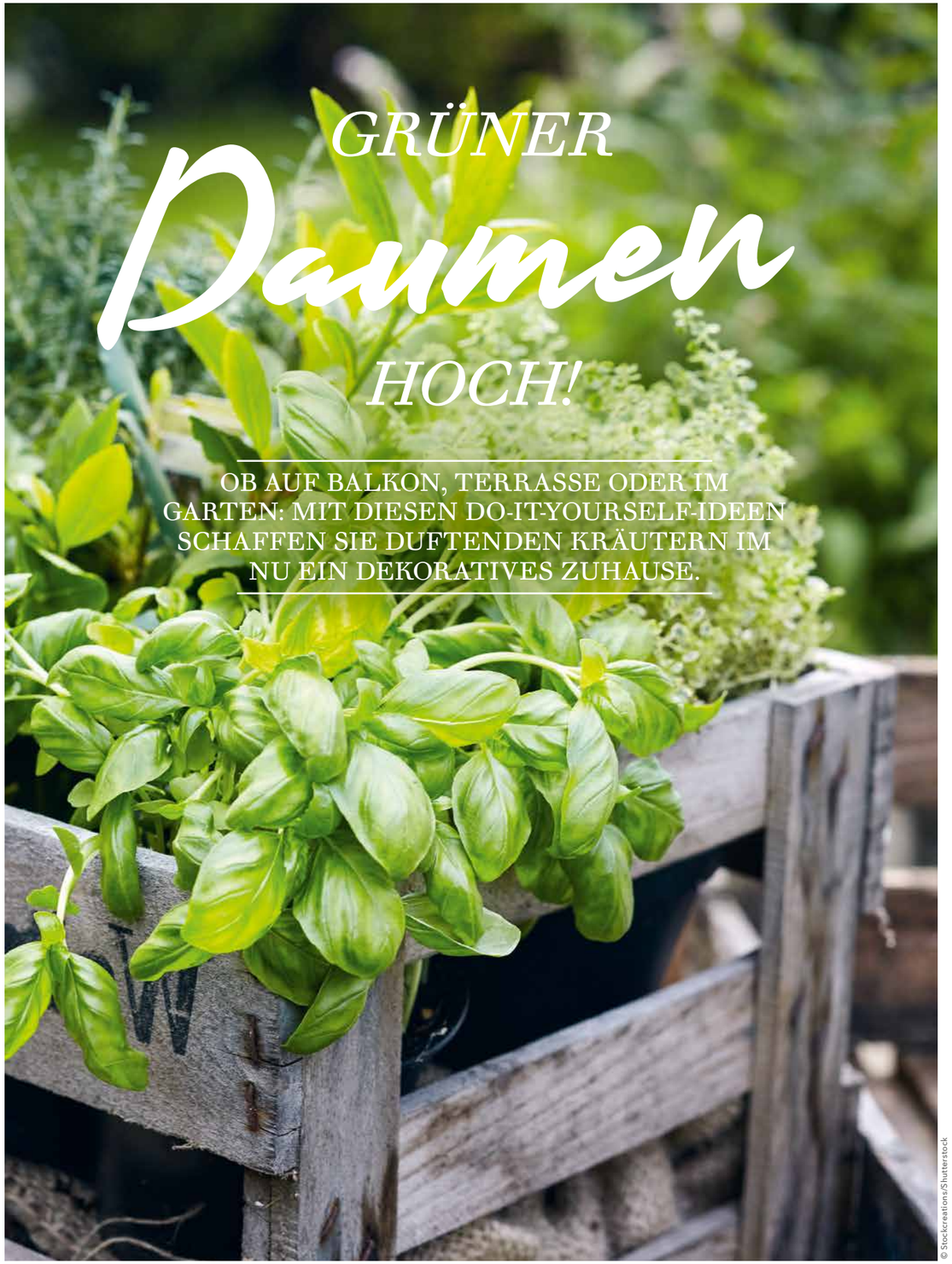
Vom Wert unserer Lebensmittel

Der Verein Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur: Er macht transparent, wie sie produziert werden, und steigert damit unser Wertebewusstsein den heimischen Nahrungsmitteln gegenüber.
www.landschafftleben.at

Land schafft Leben

TO DO: *Lebensmittel retten*

- NIE hungrig einkaufen gehen!
- Wochenplan fürs Essen erstellen
- Einkaufsliste schreiben
- Optimale Lagerung der Lebensmittel beachten
- Sollten doch Brot, Obst oder andere Lebensmittel hart oder schrumpelig werden, dann so gut wie möglich trotzdem weiterverwerten (#fruitpositivity).



GRÜNER Daumen HOCH!

OB AUF BALKON, TERRASSE ODER IM GARTEN: MIT DIESEN DO-IT-YOURSELF-IDEEN SCHAFFEN SIE DUFTENDEN KRÄUTERN IM NU EIN DEKORATIVES ZUHAUSE.

© Stockcreations/Shutterstock

© OBI

Hier geht's zur Anleitung

© OBI

Kräuterschnecke

AUS HOLZ

Warum Kräuter in einer Kräuterschnecke besonders gut gedeihen? Weil sie durch ihre spiralförmige Anordnung unterschiedliche „Klimazonen" schafft, in denen jede Sorte auf ihre Kosten kommt: Sonnenanbeter wie Oregano, Lavendel oder Rosmarin fühlen sich im oberen, trockenen Bereich wohl, während Schnittlauch oder Liebstöckel am besten in der unten liegenden Feuchtzone gedeihen. Ein weiteres Plus: Kräuterschnecken sind ein Eyecatcher in jedem Garten – und in der Holzversion noch dazu besonders platz- und kostensparend.

Kräuterwand

AUS PET-FLASCHEN

Vertikale Bepflanzungen liegen vor allem in Städten im Trend – kein Wunder, immerhin sorgen sie für mehr Grün auf kleinem Raum. Für eine DIY-Kräuterwand braucht es nicht mehr als ein paar Holzlatten und leere Plastikflaschen. Das obere Drittel der Flaschen abschneiden, auf der Unterseite jeweils ein paar Löcher stechen (diese dienen später als Ablauf). Die Holzlatten an der Wand befestigen, die Flaschen in ausreichender Entfernung fixieren, mit Erde befüllen und mit den gewünschten Kräutern bepflanzen.

© Prapann/Shutterstock

BUCHTIPP

Lust auf noch mehr selbst gebaute Werke für die Outdoor-Oase? „DIY im Garten" liefert 25 Do-it-yourself- und Upcycling-Ideen mit Schritt-für-Schritt-Anleitung.
www.dorlingkindersley.de

© Verlag Dorling Kindersley

Hängetöpfe

AUS GLÄSERN UND FLASCHEN
Ein altes Einmachglas oder eine leere Plastikflasche mit Erde befüllen und an einer rustikalen Juteschnur aufhängen: So einfach erhält man einen Kräutertopf mit Hingucker-Effekt – und das fast zum Nulltarif.

© Dorota_Szymczyk/Shutterstock

© Ondacaracola/Shutterstock

© Maren Winter/Shutterstock

Pflanzenschilder

AUS HOLZ
Kleiner Aufwand, große Wirkung: Wer stets wissen will, was wo im Kräuterbeet wächst oder noch wachsen wird, kommt ums Markieren nicht herum. Pflanzenschilder aus Holz sehen nicht nur hübsch aus – sie sind auch im Nu selbst gebastelt. Als Material eignen sich z. B. Holzreste und Äste, die man beim Waldspaziergang findet. Wichtig: mit wasserfesten Stiften beschriften!

Kräuterbeet

AUS PALETTEN
Ein DIY-Projekt, das alten Materialien neues Leben einhaucht – und noch dazu superpraktisch ist: Die vertikale Bepflanzung macht eine zum Kräuterregal umfunktionierte Europalette zur platzsparenden Lösung für kleine Balkone. Ebenso gut funktioniert sie aber auch als Trennwand zwischen Gartenbeeten oder als dekorativer Sichtschutz. Mit einer Lichterkette versehen sorgt das Paletten-Kräuterbeet für romantische Stimmung an lauen Sommerabenden. Eine Bauanleitung gibt es auf www.plantura.garden.

HIER GEHT'S ZUR ANLEITUNG

© OksAlts/Shutterstock

Wir sind die …

Genuss-COMMUNITY!

KNUSPERKEKS ODER SCHOKOKUCHEN, BUNT-MACARONS ODER ERDBEERROULADE, PUDDINGHERZ ODER BANANENZOPF … WER WILL SICH DA SCHON ENTSCHEIDEN? WIR NEHMEN ALLES.

Deshalb haben wir für unsere Wiener-Zucker-Community auf den wichtigsten Social-Media-Kanälen die besten Rezepttipps, pfiffig-süße Appetithappen und Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Denn der köstlichste Kuchen besteht aus vielen grandiosen Zutaten – ganz wie unser Social-Media-Mix, den wir nun um TikTok erweitert haben. Auf YouTube, Instagram, Facebook, Pinterest und jetzt neu auf TikTok finden Sie alles, was Sie rund ums Backen brauchen: Anregung, Unterhaltung, bunt und kurzweilig – viel Spaß mit unseren Inspirationen!

Jetzt neu auf TikTok!

Crème de la Crème

GÖNN DIR
Instagram:
von Freakshake bis Pancaketorte: Kreativ – können wir! Hier gibt's immer was zu tun und zu genießen.

ZAUBERHAFT
YouTube:
zauberhafte Imagevideos, informative Insights aus unseren Werken und viele überraschende Inspos.

SCHMELZEN
Pinterest:
Rezepte zum Dahinschmelzen mit Fotos, die Lust aufs Backen machen. Wetten, es ist immer was für Sie dabei?

VOLL DABEI
Facebook:
Wenn der Holundersaft mit den Blütenkeksen flirtet: Viel Spaß beim Umsetzen unserer aktuellen Backtipps!

EINMAL ZUM Mitnehmen, BITTE!

SÜSSE SNACKS WIE AUS DEM FOODTRUCK? DAS KÖNNEN WIR AUCH SELBST! MIT STREETFOOD-KREATIONEN, DIE AM BESTEN UNTER FREIEM HIMMEL SCHMECKEN – UND GARANTIERT NICHT NUR NASCHKATZEN ÜBERZEUGEN.

Strawberry-Cheesecake-CUPS

ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

MÜRBTEIG
150 g Mehl
50 g Butterkekse
100 g kalte Butter (gewürfelt)
50 g Wiener Bio Kristallzucker
1 Eidotter
1 Prise Salz
etwas gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker

CHEESECAKE-FÜLLUNG
1 Ei und das übrige Eiweiß
1 Prise Salz
120 g Topfen
250 g Frischkäse
80 g Wiener Bio Kristallzucker
etwas gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker
Saft einer ½ Zitrone
½ TL Speisestärke

ERDBEER-KOMPOTT
200 g frische Erdbeeren
40 g Wiener Feinkristallzucker
Saft einer ½ Zitrone
etwas gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker

AUSSERDEM
1 Muffinblech
frische Erdbeeren zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerkleinern (natürlich funktioniert auch ein Mixer).

2. Alle Zutaten für den Teig rasch zu einem glatten Teig verkneten. Er sollte möglichst kalt bleiben.

3. Mürbteig zu einer Kugel formen, flach drücken, abdecken und für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Für die Füllung das Ei trennen und Eiweiße mit dem Salz zu Eischnee schlagen. Topfen mit Eidotter, Frischkäse, Zucker, Vanille, Zitronensaft sowie Speisestärke cremig verrühren und Eischnee vorsichtig unterheben.

5. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick oder etwas dünner ausrollen und Kreise ausstechen, die vom Durchmesser etwas größer als die Mulden im Muffinblech sind. Teigkreise in Muffinformen drücken.

6. Anschließend mit der Cheesecake-Füllung befüllen und für ca. 30–35 Minuten goldgelb backen.

7. Erdbeeren vierteln und mit den restlichen Zutaten in einen kleinen Topf geben. Auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren für ca. 7–10 Minuten einkochen lassen.

8. Cheesecakes nach dem Backen komplett abkühlen lassen und mithilfe eines stumpfen Messers aus der Form lösen. Erdbeerkompott auf die Cups geben und genießen.

WIENER BIO KRISTALL-ZUCKER

Für Genussmomente in höchster Bio-Qualität sorgt unser Bio Kristallzucker – aus Zuckerrüben, die auf österreichischem Boden wachsen, geerntet unter besonderer Sorgfalt heimischer Bauern. Die feine Körnung macht ihn vielseitig einsetzbar.
www.wiener-zucker.at/produkte

Marillenknödel-
ECLAIRS

ZUTATEN
FÜR CA. 15 STÜCK

BELAG
50 g Semmelbrösel
20 g Butter

BRANDTEIG
50 ml Wasser
50 g Milch
90 g Butter
1 Prise Salz
90 g Mehl
2 Eier

MARILLENFÜLLUNG
500 g Marillen
150 g Wiener Gelierzucker 1:3
etwas gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker

TOPFENFÜLLUNG
250 g Topfen
250 g Mascarpone
2 Päckchen Sahnesteif
50 g Wiener Kristallzucker

AUSSERDEM
Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG
1. Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Semmelbrösel hinzufügen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Temperatur rösten, bis sie gut duften. Inzwischen zur Seite stellen.

2. Für den Teig Wasser, Milch, Butter und Salz in einen Topf geben und unter Rühren so lange erwärmen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist.

3. Kurz bevor die Mischung zu kochen beginnt, Mehl unter ständigem Rühren nach und nach hinzugeben.

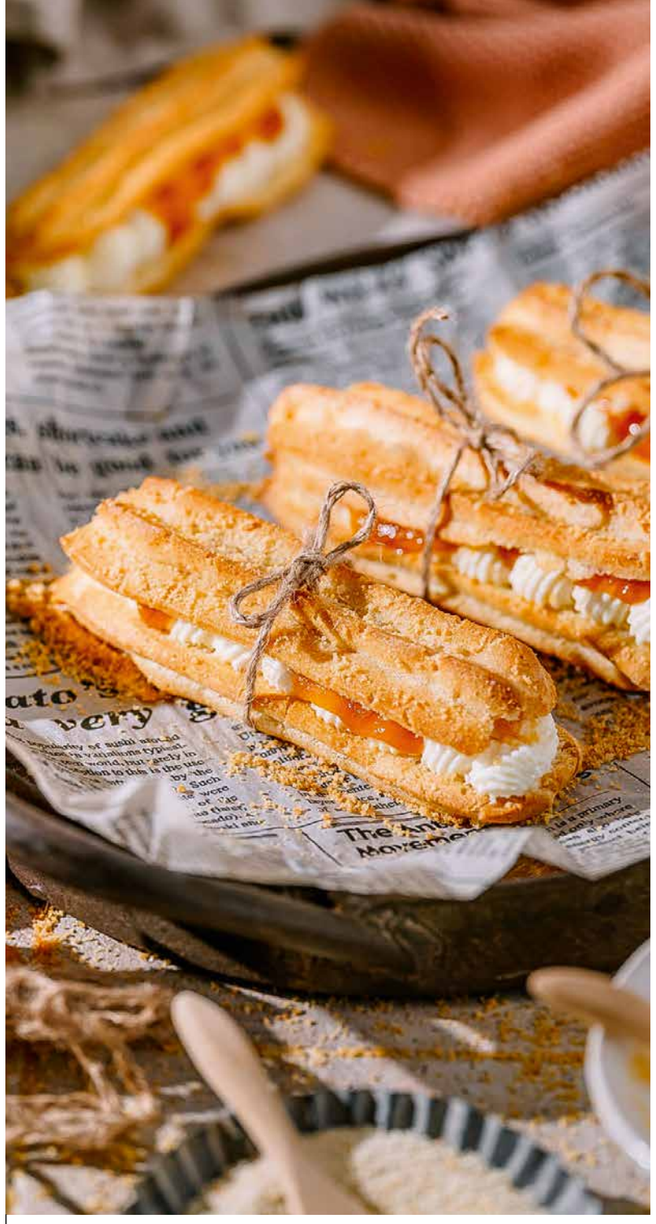
4. So lange weiterrühren, bis die Masse fester geworden und sich alles gut miteinander verbunden hat. Masse mit einem Teigschaber immer von außen nach innen in der Mitte hinunterdrücken.

5. Sobald sich auf dem Boden des Topfes ein heller Film gebildet hat, diesen vom Herd ziehen.

6. Masse danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eier einzeln nacheinander mindestens eine halbe Minute einrühren. Brandteigmasse in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen.

7. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen. Ca. 10 cm lange Stränge aufspritzen und mit den Butterbröseln bestreuen. Eclairs ca. 25–30 Minuten im unteren Drittel goldbraun backen.

8. Marillen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Gelierzucker und der Vanille in einen kleinen Topf geben, gut verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Marillen ca. 2–3 Minuten einkochen lassen und anschließend vom Herd ziehen.



9. Für die Topfenfüllung alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und auf mittlerer Stufe steif schlagen.

10. Eclairs jeweils einmal waagrecht durchschneiden und zuerst mit etwas Topfencreme füllen. 1–2 TL der eingekochten Marillen daraufgeben und den Deckel aufsetzen.

11. Mit Wiener Puderzucker bestreuen und am besten frisch genießen.

Mini-Apfelstrudel
AM SPIESS

ZUTATEN
FÜR CA. 12–15 SPIESSE

STRUDELTEIG
120 g Mehl
60 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
1 EL Öl

APFELFÜLLUNG
400 g säuerliche Äpfel
40 g Brösel
80 g Wiener Braunzucker
Saft von 1 Zitrone
½ TL Zimt
etwas gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker
½ TL gemahlene Nelken
1 EL Rum
20 g Rosinen (nach Belieben)

AUSSERDEM
40 g zerlassene Butter
1 Ei zum Bestreichen
Wiener Braunzucker zum Bestreuen
Holzspieße

ZUBEREITUNG
1. Alle Zutaten für den Strudelteig für ca. 10 Minuten zu einem festen Teig verkneten.

2. Teig mit den Händen zu einer glatten Kugel formen, Schüssel heiß ausspülen und den Teig darin 15 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Apfelfüllung vorbereiten.

3. Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

4. Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen. Hände zu Fäusten ballen, den Teig darauflegen und vorsichtig mit den Handrücken nach und nach auseinanderziehen. Er sollte so dünn werden, dass man fast hindurchsehen kann. Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und dickere Ränder entfernen.

5. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

6. Den Teig mit zerlassener Butter bestreichen.

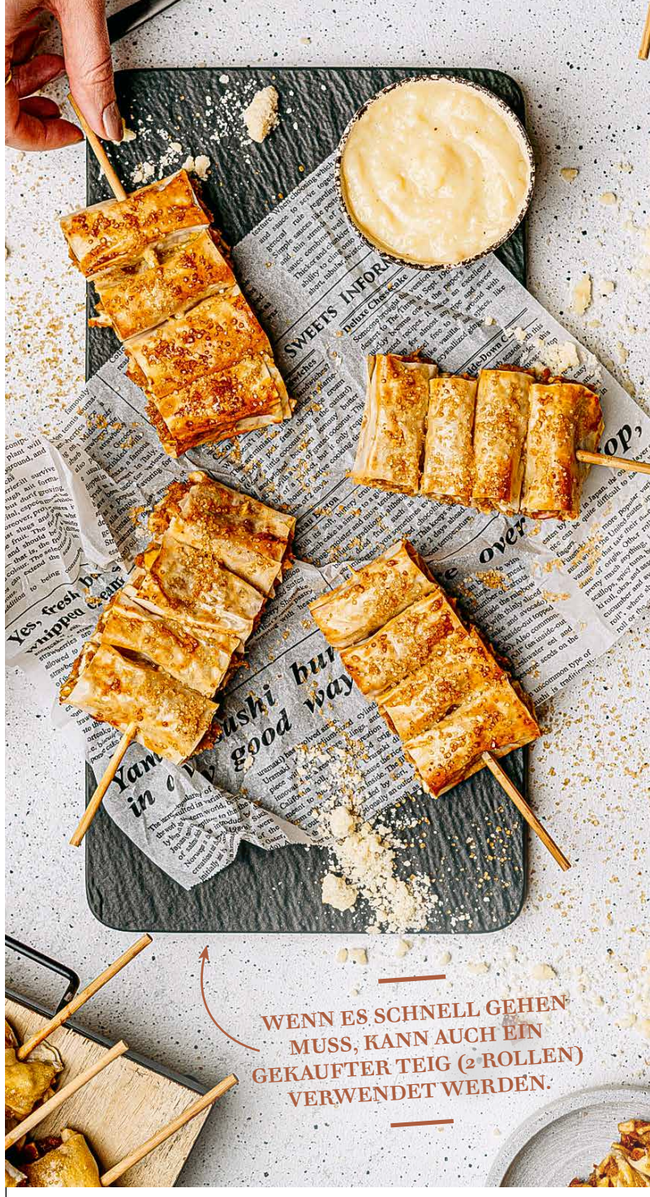
7. Am unteren, langen Rand der Teigplatte ungefähr fingerdick etwas Apfelfüllung verteilen und ein- bis zweimal einrollen, sodass ein dünner, gefüllter Strang entsteht.

8. Diesen vom Rest der Teigplatte abschneiden und in ca. 6 gleich breite Rollen teilen.

9. Rollen auf einen Spieß stecken und auf das vorbereitete Backblech platzieren. So mit dem restlichen Teig verfahren.

10. Spieße mit verquirltem Ei bestreichen, mit Braunzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten knusprig backen.

11. Am besten noch leicht warm genießen.



WIENER BRAUNZUCKER

Veredelt durch Karamellisierung und Zugabe von Zuckerrohrsirup unterstreicht der Braunzucker den Geschmack anderer Zutaten und mischt sich gern unter Massen – zum Beispiel mit Nüssen, Schokolade oder Mohn. Perfekt auch für Mürbteiggebäck, Honigmassen und Sandkuchen.
www.wiener-zucker.at/produkte

DIE DONUTS KÖNNEN NACH DEM FÜLLEN AUCH WUNDERBAR LUFTDICHT VERPACKT OHNE GLASUR UND DEKORATION EINGEFROREN WERDEN.

Lemon-Pie-DONUTS

ZUTATEN

FÜR CA. 12 STÜCK

GERMTEIG
500 g Mehl
60 g Wiener Feinkristallzucker
60 g weiche Butter
1 Ei + 1 Eidotter (das Eiweiß wird für die Dekoration verwendet)
25 g frischer Germ oder 1 Päckchen Trockengerm
260 ml Milch
1 Prise Salz
1 Ei und etwas Milch zum Bestreichen

DEKO
das übrige Eiweiß
40 g Wiener Feinkristallzucker
1 Prise Salz
1 EL Zitronensaft
1 Zitrone
60 g Wiener Feinkristallzucker zum Wälzen

ZITRONENFÜLLUNG
100 ml Zitronensaft (ca. 3–4 Zitronen)
70 g Wiener Feinkristallzucker
½ TL Speisestärke
2 Eier
70 g weiche Butter

GLASUR
150 g Wiener Puderzucker
3–4 EL Zitronensaft

AUSSERDEM
ein kleiner und ein größerer Kreisausstecher (oder z. B. eine Spritztülle und ein Trinkglas) zum Ausstechen

ZUBEREITUNG

1. Zutaten für den Germteig in eine Rührschüssel geben und für mindestens 15 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

2. Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel schleifen, zurück in die Schüssel legen, abdecken und eine Stunde (oder so lange, bis er sich verdoppelt hat) bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Inzwischen Füllung und Dekoration vorbereiten.

3. Backblech mit Backpapier auslegen und Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Übriges Eiweiß mit Zucker, Salz und Zitronensaft auf höchster Stufe steif schlagen. Die Masse sollte beim Herausziehen des Rührbesens Spitzen ziehen.

4. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf das halbe Backblech kleine Tupfer aufdressieren. Zitrone heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronenscheiben in Zucker wälzen und auf die andere Hälfte des Backbleches legen. Dekoration im vorgeheizten Backofen für 40–45 Minuten trocknen lassen.

5. Für die Füllung alle Zutaten bis auf die Butter in einen Topf geben und klümpchenfrei verrühren.

6. Bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis eine puddingartige Masse entstanden ist.

7. Zitronencreme durch ein Sieb streichen und kurz abkühlen lassen. Butter einrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Abgekühlte Creme in einen Spritzbeutel mit Fülltülle füllen.

8. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aufgegangenen Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder z. B. einem Trinkglas Kreise mit ca. 7–9 cm Durchmesser ausstechen. Für das Donut-Loch in der Mitte einen kleineren Ausstecher oder z. B. eine Spritztülle verwenden.

9. Donuts auf einem mit Backpapier belegten Backblech platzieren, noch einmal abdecken und für weitere 20 Minuten aufgehen lassen.

10. Ei mit Milch verquirlen, die Donuts damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldgelb backen und anschließend abkühlen lassen.

11. Für die Glasur Puderzucker sieben und nach und nach mit Zitronensaft verrühren, bis ein nicht zu flüssiger Guss entstanden ist.

12. Donuts an der Oberseite an mehreren Stellen mit der Zitronencreme befüllen. Dazu Fülltülle von oben schräg in den Donut stechen und mit leichtem Druck befüllen. Donuts mit den Fülllöchern nach unten in Zitronenglasur tunken und mit den getrockneten Zitronenscheiben sowie Baisertupfen dekorieren. Am besten frisch genießen.

WOHER STAMMT STREETFOOD ÜBERHAUPT?

Mittlerweile ist das schnelle Essen „von der Hand in den Mund" ein globaler Trend. Die Ursprünge von Streetfood – sprich, von süßen und herzhaften Snacks aus Foodtrucks, Garküchen und Imbissständen –, liegen vorwiegend in Asien, Südamerika und Afrika. Wobei die ältesten Spuren sogar zehntausend Jahre zurückreichen: Damals brieten die Griechen im Hafen von Alexandria Fisch und verkauften ihn „to go" – eine Sitte, die später u. a. von den Römern übernommen wurde. Inzwischen ist Streetfood so beliebt, dass weltweit mehrtägige Festivals dazu stattfinden.

Heiße-Liebe-
CRÊPES

ZUTATEN
FÜR CA. 6 STÜCK

FÜLLUNG
1 Packung Vanille-puddingpulver
etwas gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker
500 ml Milch
50 g Wiener Feinkristallzucker
250 g Schlagobers
200 g frische Himbeeren

TEIG
3 Eier
1 Prise Salz
375 ml Milch
180 g Mehl
30 g gefriergetrocknete Himbeeren (können auch weggelassen werden)

AUSSERDEM
etwas Öl zum Ausbacken
Wiener Staubzuckermühle zum Bestreuen
Frischhaltefolie

ZUBEREITUNG
1. Vanillepudding mit Vanillemark, Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten, durch ein Sieb streichen, direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken (damit sich keine Haut bildet) und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2. Schlagobers steif schlagen und per Hand unter den Vanillepudding heben. Im Kühlschrank zwischenlagern.

3. Eier mit Salz 2–3 Minuten schaumig rühren und restliche Zutaten auf niedrigster Stufe untermixen, bis ein glatter Teig entstanden ist.

4. Eine große, beschichtete Pfanne mit etwas Öl einfetten und eine kleine Menge Teig in die Mitte der Pfanne geben. Diese schnell in alle Richtungen schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig dünn verteilt. Crêpe nach ca. 1 Minute wenden und auf der anderen Seite eine weitere Minute backen.

5. Heiße-Liebe-Crêpes mit Vanillecreme bestreichen, mit Himbeeren belegen, falten oder einrollen, mit Staubzucker bestreuen und noch warm genießen.

STAUBZUCKERMÜHLE
Kuchen, Desserts und Backwerk ganz locker mit Staubzucker bestreuen, ohne Sieb, nichts kleckert oder staubt – mit unserer Staubzuckermühle gelingt's im Handumdrehen!
www.wiener-zucker.at/produkte

Tiramisu-
TACOS

ZUTATEN
FÜR CA. 12 STÜCK

TEIG
200 g Mehl
120 ml Wasser
2 EL Sonnenblumenöl
2 TL Backkakao

FÜLLUNG
1 kalter Espresso
200 g Schlagobers
200 g Mascarpone
80 g Wiener Bio Staubzucker

AUSSERDEM
1 Muffinblech
Backkakao zum Bestreuen

ZUBEREITUNG
1. Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und ca. 10 Minuten zu einem festen, glatten Teig verkneten.

2. Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und für ca. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

3. Teig ca. 5 mm dick oder etwas dünner ausrollen und mit runden Ausstechern Kreise von ca. 10 cm ausstechen. Muffinblech umdrehen und die Kreise leicht zusammengefaltet zwischen die verkehrten Mulden stellen.

4. Tacoschalen im vorgeheizten Backofen für ca. 15–20 Minuten knusprig backen und auskühlen lassen.

5. Für die Füllung alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und auf mittlerer Stufe steif schlagen. Dabei nicht zu lange oder zu stark rühren, da die Masse sonst gerinnen könnte.

6. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und erst kurz vor dem Servieren gleichmäßig in den Tacoschalen verteilen. Mit Kakaopulver bestreuen und zeitnah genießen.

WIENER STAUBZUCKER
Besonders fein gemahlener Kristallzucker, perfekt für feine Mehlspeisen, Füllungen, Glasuren und Schlagobers.
www.wiener-zucker.at/produkte

Piña-Colada-Bubblewaffeln
MIT GEBRATENER ANANAS

ZUTATEN

FÜR 4 GROSSE BUBBLEWAFFELN

FÜLLUNG

200 ml gut gekühlte Kokosmilch (mindestens 75 % Kokosanteil, bereits am Vortag in den Kühlschrank gestellt)
200 g Mascarpone
2 Päckchen Sahnesteif
30 g Kokosflocken
80 g Wiener Staubzucker
1 Dose Ananas (gestückelt)
40 g Wiener Gelbzucker

TEIG

250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
2 EL Wiener Staubzucker
etwas gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
60 g zerlassene Butter
350 ml Milch

AUSSERDEM

Bubble-Waffeleisen oder ein normales Waffeleisen

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung Kokosmilch, Mascarpone, Sahnesteif und Staubzucker cremig verrühren und steif schlagen. Kokosflocken per Hand unterheben.

2. Ananas abtropfen lassen. Die Fruchtstücke mit Wiener Gelbzucker in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe ca. 7–10 Minuten goldbraun anbraten.

3. Für die Waffeln Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille und Salz mit einem Schneebesen vermischen.

4. Eier 3–4 Minuten schaumig aufschlagen und mit Butter und Milch unter die trockenen Zutaten heben.

5. Waffeleisen vorheizen und Teig nach und nach für ca. 2–3 Minuten goldbraun ausbacken. Waffeln leicht zusammenrollen und in einen kleinen Behälter wie z. B. ein Trinkglas stellen. Mit etwas Kokoscreme füllen und mit den gebratenen Ananasstücken dekorieren.

6. Am besten noch frisch genießen.

WIENER GELBZUCKER

Mit seinem malzigen Aroma sorgt er für unvergleichlichen Genuss – bei Süßspeisen, aber auch Grillmarinaden und Chutneys.
www.wiener-zucker.at/produkte

Schoko-Tüten

MIT ERDNUSS-KARAMELL-POPCORN-TOPPING

ZUTATEN

FÜR CA. 12 STÜCK

SCHOKOTEIG
90 g zimmerwarme Butter
100 g Wiener Backzucker
etwas gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 zimmerwarme Eier
100 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Backkakao
120 ml zimmerwarme Milch

ERDNUSS-KARAMELL-POPCORN-TOPPING
50 g Erdnüsse
80 g Wiener Backzucker
100 g warmes Schlagobers
25 g Butter
50 g Popcorn

AUSSERDEM
12 Eistüten oder Waffelbecher
1 Kastenform
Alufolie

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kuchenform bzw. Kastenform mit 3-4 Lagen Alufolie umwickeln. Mit einem Messer 12 kleine Schlitze in die Folie einschneiden und Eistüten vorsichtig hineinstellen.

2. Für den Teig Butter, Zucker, Vanille und Salz in eine Rührschüssel geben und 2-3 Minuten cremig verrühren.

3. Eier einzeln nacheinander einrühren, bis sie sich vollständig mit der Masse verbunden haben.

4. Mehl mit Backpulver sowie Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch auf niedrigster Stufe unterrühren.

5. Teig zu 2/3 in die Eistüten füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

6. Für das Topping Erdnüsse grob hacken.

7. Zucker in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Dabei nicht viel rühren, sondern eher die Pfanne schwenken. Sobald der Zucker goldbraun ist, nach und nach das warme Schlagobers unterrühren (Achtung: heißer Dampf!).

8. Mischung etwas abkühlen lassen und Butter unterrühren.

9. Warmes Karamell mit Popcorn und Erdnüssen vermischen, auf den Schoko-Tüten verteilen und zeitnah genießen.

FRÖHLICH-KÜHLENDER Wasserspaß

TROPISCHE TEMPERATUREN ZU HAUSE? DANN AB INS ODER ANS WASSER: DAMIT SIND FREUDE, ERHOLUNG UND ABENTEUER FÜR DIE GANZE FAMILIE GESICHERT.

Gegen die Hitze gibt es in Österreich seit jeher unzählige Möglichkeiten der Abkühlung, sind wir doch reich an erfrischenden Seen: Mehr als 25.000 stehende Gewässer – von artenreichen Auseen bis zu den eiskalten Hochgebirgsseen – gehören zu den begehrten Sommerzielen. So kann man schwimmend abwechslungsreich seine Bahnen durch den Sommer ziehen.

Doch damit nicht genug: Viele neue Wassersportarten und Wasserspielparks geben dem Pritschel-Vergnügen an heißen Tagen eine ganz besondere Note, sodass kleine Planscher und große Actionjunkies gleichermaßen auf ihre Rechnung kommen. Schmökern Sie durch unsere Wasserspaß-Tipps quer durch Österreich und genießen Sie die kühlende Vielfalt.

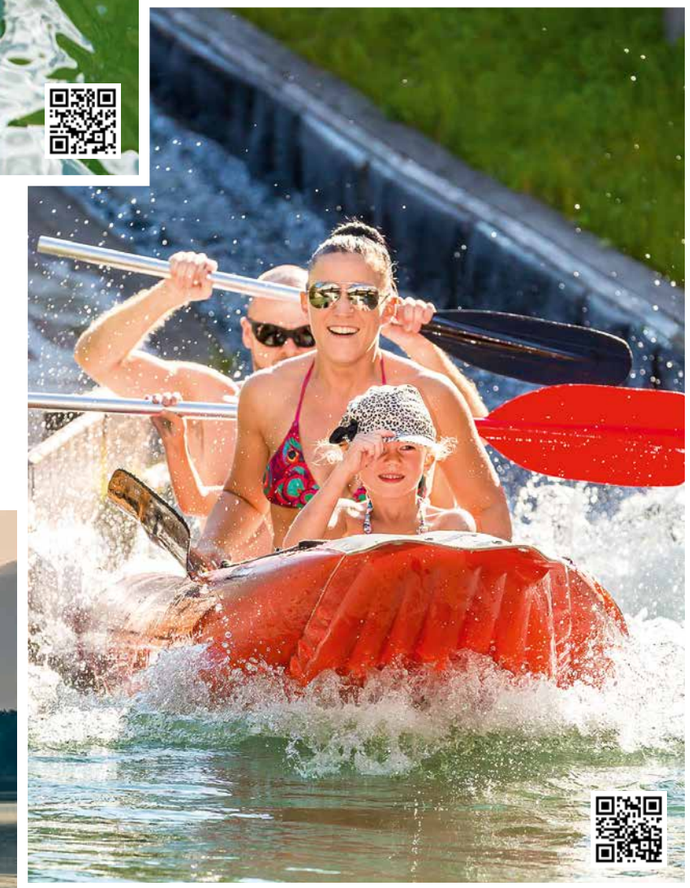
© erniedecker/Canva

Niederösterreich

UNTERWASSERREICH SCHREMS
Fischotter sind scheu, aber zur Fütterung zeigen sich die niedlichen Tiere dem Publikum! Heimische Fische und Krebse kann man in den Aquarien beobachten und die Mikroskop-Liveshows zeigen die kleine Welt im Waldviertler Naturparkzentrum UnterWasserReich.

Kärnten

PRESSEGGER SEE
Man nennt ihn auch die Badewanne Gailtals: Der Pressegger See ist einer der legendären und zahlreichen Seen Kärntens und bietet nicht nur ein besonderes Naturerlebnis, sondern mit dem 1. Kärntner Erlebnispark am See auch spritzigen Spaß für Abenteuerlustige in jedem Alter.



© fuernholzer.com

© Uwe Geissler/Kärnten Werbung

Steiermark

WASSERERLEBNISPARK IM GESÄUSE
Hier wird nicht zu viel versprochen: Im Kinder-, Freizeit- und Erlebnisparadies in St. Gallen können sich Groß und Klein zwischen Stauanlage, Schöpfrad und Dracheninsel auf der Bootsstrecke durchschlängeln und zur Erholung am Biotop-Teich oder im Baumhaus entspannen. Neben den unzähligen Wasserattraktionen gibt es die Möglichkeit, sich mit den Ponys anzufreunden, eine Klettertour zu starten oder auch die Gokart-Bahn zu befahren.

© Sulzer (re.), Auer (o.)

Salzburg

SCHLOSS UND WASSERSPIELE HELLBRUNN
Überraschung! Hier darf man nicht wasserscheu sein, denn vor 400 Jahren errichtete Fürsterzbischof Markus Sittikus dieses Lustschloss zur Freude der Gäste mit versteckten Grotten, Spritzdüsen und hydraulisch angetriebenen Figuren. Also nicht wundern, wenn man möglicherweise beim Rundgang ein bisschen nass wird ...!

Vorarlberg

BURMIWASSER-WEG
Für die Kleinen dreht sich am Burmiwasser-Weg im Kleinwalsertal alles ums kühle Nass. Von der Bergstation der Kanzelwand bis zum Riezler Alpsee können die kleinen Wasserratten pritscheln, planschen, spritzen, was das Zeug hält. Der Bodensee bietet vom Stand-up-Paddeln über SUP-Yoga bis zum Windsurfen die volle Bandbreite der Abkühlung.

Oberösterreich

THE.RIVERWAVE EBENSEE
Uuund: Action! Riversurfen, und das bei ganzjährig perfekten Bedingungen, das wird in Ebensee auf der Traun geboten. Die zehn Meter breite und bis zu eineinhalb Meter hohe Welle entsteht durch den Höhenunterschied im Flussbett und mittels hydraulisch beweglichen Stahlklappen. Der WaveShaper macht aus dem Wasserausflug einen sportlichen Ritt.

© Sergey Nemirovsky/Shutterstock

© Stadt Wien Bäder

Wien

KRAPFENWALDLBAD
Ja, die Donau bietet auch tolle Plätze zur Erfrischung, aber kennen Sie das Krapfenwaldlbad am Kahlenberg? Auf den Hängen des Cobenzls gelegen bietet es einen einzigartigen Ausblick auf die Stadt, während man sich gemütlich erfrischt.

Burgenland

WASSERERLEBNISWELT SÜDBURGENLAND
Moschendorf sollte ob des Weinmuseums nicht nur Traubenfans bekannt sein, sondern auch allen, die Wasserspaß suchen. Denn ganz in der Nähe gibt's spielerische Abkühlung in der Wassererlebniswelt.

Tirol

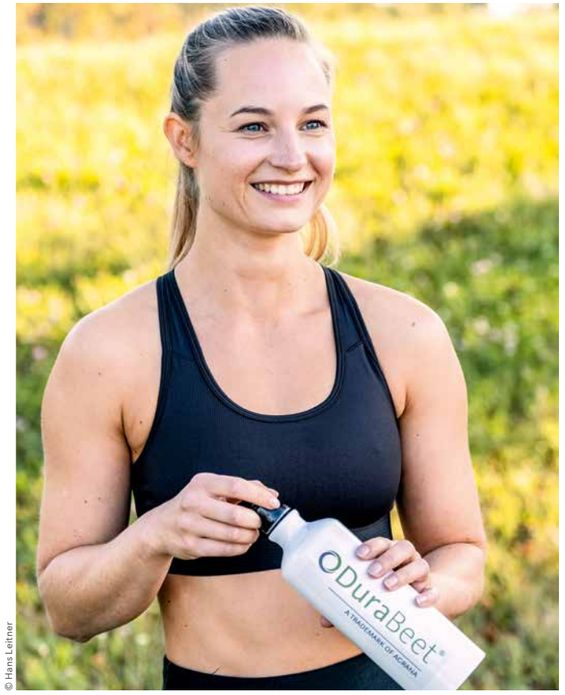
AREA47
„Der coolste Wasserpark in ganz Österreich", verspricht die Website ... Wir sagen: gut möglich, bitte selbst überprüfen! Über 20.000 Quadratmeter erstreckt sich die WaterArea im Ötztal mit Wakeboards, Wakeskates, Wasserski, Kneeboards, Blobbing, Splash Track, Slip-'n'-Slide-Rutsche und mehr. Der Adrenalinstoß ist also vorprogrammiert, denn wer sich in die area47 begibt, kann es so richtig krachen lassen.

© area47 (2)

DIE SUPERKRAFT DER Zuckerrübe

AGRANA VERWERTET DIE VOLLE KRAFT DER ZUCKERRÜBE ZU 100 PROZENT. WAS SICH DABEI BESONDERS WERTVOLL HERVORTUT: BETAIN!

Es ist ein Nebenprodukt aus dem Zuckerrübendicksaft, hat viele positive Eigenschaften und ist für sportlich Aktive besonders wertvoll: kristallines Betain. Vor vier Jahren wurde in Tulln an der Donau eine Kristallisationsanlage für Betain in Betrieb genommen. Damit sind alle Verarbeitungsschritte am AGRANA-Standort Tulln zusammengefasst: Ausgehend von der Zuckerproduktion erfolgt eine weitere Entzuckerung der Rübenmelasse, bei der man als Nebenprodukt flüssiges Betain gewinnt. Dieser Rohstoff wird in der neuen Anlage bis zu einem Reinheitsgrad von über 99 Prozent weiterverarbeitet. So wird kristallines Betain von der Rübe bis zum Endprodukt im Herzen Europas nach den höchsten Qualitätsstandards hergestellt und anschließend von Herstellern weltweit in ihren Produkten eingesetzt.



© Hans Leitner

DuraBeet®
LEBENSMITTEL

MIT DER KRAFT DER NATUR
DuraBeet®-Betain ist ein multifunktionaler pflanzlicher Inhaltsstoff in der Sporternährung. Insbesondere in Pre- und Post-Workout-Supplementen erfreut sich Betain zunehmender Beliebtheit.

REGULIERT DEN HOMOCYSTEINSPIEGEL
Betain trägt zudem zu einem normalen Homocysteinspiegel bei. Erhöhte Homocystein-Blutwerte können negative Auswirkungen auf Gehirn, Blutgefäße, Knochen und andere Bereiche unseres Körpers haben.

Mithilfe von Betain kann das Homocystein wieder auf ein Normalmaß abgesenkt und diese Risiken so verringert werden.

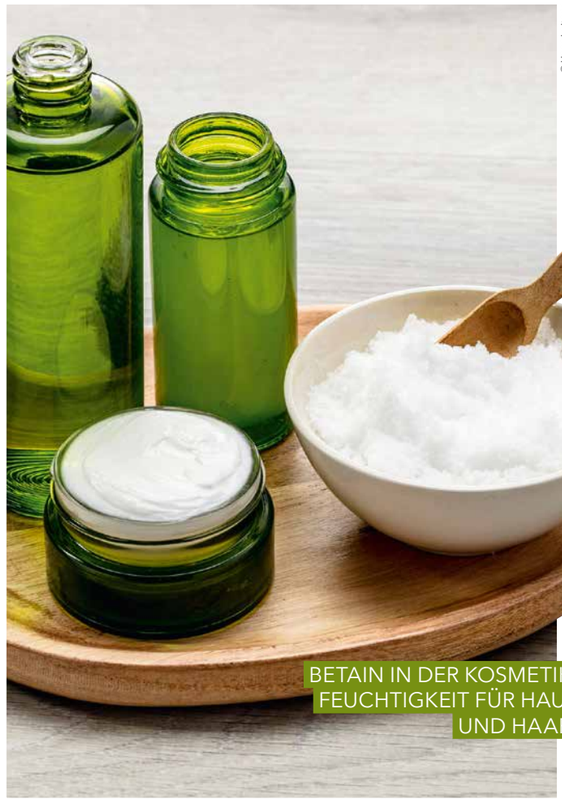
© Hans Leitner

PuraBeet®
KOSMETIK

FEUCHTIGKEITSSPENDER UND PFLEGENDER INHALTSSTOFF
PuraBeet®-Betain ist ein pflanzlicher, multifunktionaler Inhaltsstoff für Kosmetikprodukte. Es ist bekannt für seine feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften für Haut und Haar sowie für die Linderung von Hautirritationen und wird dementsprechend erfolgreich eingesetzt.

FÜR HAUT-, HAAR- UND MUNDGESUNDHEIT
In Cremes sowie in Reinigungs- und Waschgels spendet Betain Feuchtigkeit, schützt vor Hautirritationen und macht die Haut geschmeidig.
Als Zusatzstoff im Haarshampoo und Conditioner stärkt das Betain in PuraBeet® die Haarstruktur, schützt gegen Trockenheit. Auch in der Mundpflege hilft dieser natürliche Inhaltsstoff aus der Zuckerrübe, die Hautbarriere zu stärken und wirkt Mundtrockenheit entgegen.

Hier geht's zu den Betain-Produkten und ihren Anwendungsbereichen.
www.agrana.com/produkte



© Hans Leitner

BETAIN IN DER KOSMETIK: FEUCHTIGKEIT FÜR HAUT UND HAAR!

WIRKT AUF ZELLEBENE
Betain ist ein Vitalstoff, ähnlich einer Aminosäure, und wird vielseitig eingesetzt. Er erfreut sich zunehmender Beliebtheit in verschiedenen Nahrungsergänzungsmitteln und für unterschiedliche Zielgruppen. Pflanzen und Organismen können Betain anreichern, um den Wasserhaushalt der Zelle zu regulieren beziehungsweise vor Wasserverlust zu schützen.

VIELSEITIG EINSETZBAR
In geringen Mengen ist Betain auch beispielsweise im Spinat oder in Muscheln enthalten und spielt so in unserer Ernährung seit jeher eine Rolle. Betain ist in Sportgetränken oder als Nahrungsergänzungsmittel, aber auch in Hautcremes und Shampoos als Feuchtigkeitsspender für die Haut einsetzbar. Gegenüber synthetischen Produkten punkten die AGRANA-Eigenmarken DuraBeet® im Lebensmittelbereich, PuraBeet® in der Kosmetik, ActiBeet® in Tierfutter und BetaSol® als Biostimulant mit Hochwertigkeit, Gentechnikfreiheit und vor allem: Natürlichkeit.

ActiBeet®
FUTTERMITTEL

NÄHRSTOFF FÜR GESUNDE NUTZTIERE
ActiBeet®, das natürliche Betain für den Futtermittelbereich ist ein multifunktionaler Nährstoff und spielt eine wichtige Rolle bei der Fütterung sowohl im biologischen als auch konventionellen Bereich. Mit ActiBeet® kann die Nährstoffverwertung effektiv verbessert werden.

Im europäischen Bio-Futtermittelsektor sind synthetische Aminosäuren und synthetisches Betain rechtlich keine Option in der Anwendung, daher kommt ActiBeet® insbesondere hier erfolgreich zum Einsatz.

© Hans Leitner

Österreichische Post AG Info.Mail Entgelt bezahlt

Abs. AGRANA Sales & Marketing GmbH, Wiener Zucker
Josef-Reither-Straße 21-23, 3430 Tulln

Und schon
ist mit den
Nachbarn gut

MARILLEN

essen.

WIENER ZUCKER®

WAS ICH ALLES KANN

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at