

WIENER
ZUCKER[®]

EINE MARKE VON AGRANA

kostbar

SPEZIAL-



*BACKEN IM
FARBEN-
RAUSCH*

*DIY: KUNST
UND NATUR
IN GRÜN*

fröhlichbunter

FRÜHLINGSBRUNCH

Editorial

Regenbogen MACHT FREUDE

DIE FARBENPRACHT, DIE SONNE UND REGEN ERZEUGEN, IST UNS IMMER WILLKOMMEN. UND SIE IST EIN WUNDERSCHÖNES SINNBILD DES ERWACHENDEN FRÜHLINGS.

Dieser kunterbunte Hoffnungsschimmer zaubert uns verlässlich ein Lächeln auf die Lippen: Der Regenbogen entsteht, wenn Wassertröpfchen durch Sonnenstrahlen gebrochen und reflektiert werden – das heißt für uns konkret, dass sich der Regen langsam verabschiedet und die strahlende Sonne wieder triumphiert. Dieser faszinierend leuchtende Bogen, den die Spektralfarben von Violett bis Rot bilden, vermag uns immer wieder zu erstaunen und weckt die Freude in uns.

FARBENFROH BACKEN

Da der Regenbogen in seiner erhellenden Wirkung und vielfältigen Symbolik ein positives Sinnbild erzeugt – wir denken dabei auch an Toleranz und Freiheit –, haben wir diesmal farbenfrohe Rezepte und Tipps für Sie gesammelt. Probieren Sie diese süße Farbenpracht aus und erfreuen Sie sich an der Frühlingssonne!

Ihre
Nina Spörl

Nina Spörl, Marketing Wiener Zucker

2
kostbar
-SPEZIAL-



BUNT IST
UNSERE LIEBLINGS-
FARBE!





REGENBOGEN:

- ROT
HEISSE LIEBE
- ORANGE
HELLE LEBENSLUST
- GELB
STRAHLENDE FREUDE
- GRÜN
FRISCHE HOFFNUNG
- HELLBLAU
NAHER HIMMEL
- INDIGO
KUSCHELIGE NACHT
- VIOLETT
WILDE TRÄUME

Inhalt

Erdbeer-Zebra-Torte	05
Schoko-Mango: Poke Cake	06
Heidelbeer-Biskuitroulade	08
Gin Basil Smash	09
Schoko-Pfefferminz-Torte	10
Zitronen-Minz-Tarte	11
DIY: Grüne Gemälde	12
Blühende Brunch-Ideen	14
Topfen-Grieß-Pancakes	16
Schoko-Bananen-Zopf	17
Palatschinken-Torte mit Topfencreme	18
Pudding-Herzen aus Topfenteig	19
Forschen mit AGRANA	20
Kulinarische Ausflüge	21

IMPRESSUM

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

© Svirlana Hukor/Shutterstock

Spring...

... IN DEN BUNTEN FRÜHLING!
UNSERE SÜSSEN KOSTBARKEITEN
LADEN ZUM FARBENRAUSCH.



Erdbeer-Zebra

TORTE: NO BAKE!

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

80 g Butter
200 g Schoko-
Butterkekse
250 g Erdbeeren (frisch
oder TK, aufgetaut und
abgetropft)
200 g Wiener
Puderzucker

1 Pkg. Vanillezucker
250 ml Schlagobers
750 g Topfen
1 EL Zitronensaft
9 Blatt Gelatine

ZUM VERZIEREN

1 Handvoll Erdbeeren
etwas Minze

ZUBEREITUNG

1. Eine Springform mit 20 oder 22 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.
2. Butter in einem kleinen Topf schmelzen.
3. Schoko-Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln.
4. Bröselmasse mit der geschmolzenen Butter vermengen, auf dem Boden der Springform gleichmäßig verteilen und mit einem Glas fest andrücken. In den Kühlschrank stellen.
5. Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. 1 EL Zitronensaft und 50 g Puderzucker hinzugeben und pürieren.
6. Schlagobers steif schlagen.
7. Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
8. Topfen, 150 g Puderzucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.
9. Gelatine gut ausdrücken und in einem Topf bei geringer Hitze auflösen.

10. Ein Drittel der Topfenmasse unter die aufgelöste Gelatine rühren und erwärmen, bis die Masse flüssig ist. Diese Masse in die restliche Topfenmasse unterrühren, steif geschlagenes Obers unterheben.

11. Ein Drittel der Topfen-Schlagobers-Creme in eine Schüssel geben und mit Erdbeerpüree verrühren.

12. Einen Schöpflöffel Topfencreme in die Mitte des Tortenbodens gießen, dann einen Schöpflöffel der Erdbeer-Topfen-Creme in die Mitte der Topfencreme gießen. So lange wiederholen, bis die gesamte Creme aufgebraucht ist.

13. Torte mindestens 4 Stunden - besser über Nacht - kalt stellen.

14. Springformrand entfernen. Mit frischen Erdbeeren, halbiert oder geviertelt, und frischer Minze verzieren.





Schoko-Mango- POKE-CAKE

ZUTATEN

FÜR 15 PORTIONEN

SCHOKO-NUSS-KUCHEN

250 g Butter, zimmerwarm

150 g Wiener

Kristallzucker

4 Eier

220 g Mehl

150 g Walnüsse, gemahlen
(alternativ: Haselnüsse)

1 Prise Salz

10 g Backpulver

40 g Backkakao

80 g Zartbitterschokolade

100 ml Milch

MANGOMARMELADE

1 kg Mangofruchtfleisch

100 ml Orangensaft,

frisch gepresst

½ kg Wiener Bio Gelier-
zucker 2:1

FÜLLUNG

100 ml Schlagobers

150 g Mangomarmelade

FERTIGSTELLUNG

150 ml Schlagobers

3 EL Mangomarmelade

½ Mango

20 g Kokoschips

Physalis (optional)

ZUBEREITUNG

Schoko-Nuss-Kuchen

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, Kastenform (30 x 11 cm) mit Backpapier auslegen oder fetten und bemehlen.

2. Schokolade im Wasserbad schmelzen.

3. Zimmerwarme Butter mit dem Kristallzucker cremig rühren, Eier einzeln unterrühren. Geschmolzene Butter und Nüsse hinzugeben.

4. Mehl mit Backpulver, Backkakao und Salz vermengen und abwechselnd mit der Milch hinzufügen.

5. Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Kastenform verteilen und für 50-60 Minuten backen. (Stäbchenprobe durchführen).

6. Den fertigen Schoko-Nuss-Kuchen aus dem Ofen nehmen und für 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend aus der Form nehmen und auf einem Auskühlgitter vollständig auskühlen lassen.

TIPP: Nach der halben Backzeit den Kuchen mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Mangomarmelade

1. Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Orangensaft und dem Gelierzucker in einen Topf geben.

2. Aufkochen lassen und mit einem Mixstab pürieren, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend in vorbereitete Gläser abfüllen, auskühlen lassen.

Füllung

1. Schlagobers steif schlagen, Mangomarmelade unterheben. Es sollen „Schlieren“ der Marmelade erhalten bleiben. Alles in einen Spritzbeutel füllen.

Fertigstellung

1. Den ausgekühlten Schoko-Nuss-Kuchen in die Kastenform zurückgeben.

2. Mit dem Stiel eines Kochlöffels den Kuchen je drei Mal in der Breite, unterschiedlich tief, einstechen. In die entstandenen Löcher die Fülle spritzen und den Kuchen für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Schlagobers steif schlagen. Kokoschips in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sich die Ränder braun färben. Mango in kleine Würfel schneiden.

4. Kuchen aus der Form nehmen, das steif geschlagene Schlagobers auf der Oberfläche grob verteilen. Mangomarmelade darauf verteilen.

5. Mit Mangostücken, Physalis und gerösteten Kokoschips garnieren.



DIE FÜLLUNG
MIT 2 EL
LAVENDELSIRUP
VERFEINERN.

Heidelbeer- BISKUITROULADE

ZUTATEN

FÜR 15 PORTIONEN

BISKUIT

6 Eier
180 g Wiener
Kristallzucker
1 Prise Salz
6 EL Mineralwasser
180 g Mehl

FÜLLUNG

200 g Heidelbeer-
marmelade
1 Pkg. Vanillezucker

30 g Wiener Kristallzucker

200 g Topfen
100 g Naturjoghurt
200 ml Schlagobers
Abrieb einer halben
Bio-Zitrone
10 Blatt Gelatine

FERTIGSTELLUNG

125 ml Schlagobers
1 TL Vanillezucker
1 EL Wiener Puderzucker
50 g Kokosraspel
essbare Blüten

ZUBEREITUNG

Biskuit

1. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eier mit Wiener Kristallzucker und einer Prise Salz 10 Minuten aufschlagen, Mineralwasser dazugeben.
3. Mehl sieben, löffelweise dazugeben, unterheben.
4. Masse gleichmäßig auf das Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel 12 Minuten backen.
5. Geschirrtuch mit Kristallzucker bestreuen und die Biskuitroulade direkt aus dem Backofen daraufstürzen. Vorsichtig das Backpapier abziehen

und wieder auflegen. Die Roulade zusammen mit dem Backpapier einrollen und auskühlen lassen.

Füllung:

1. Schlagobers steif schlagen. Gelatine-Blätter 5 Minuten in kaltem Wasser einlegen.
2. Topfen, Naturjoghurt, Heidelbeermarmelade, Zucker, Vanillezucker und den Zitronenabrieb miteinander verrühren.
3. Gelatine gut ausdrücken und in einem Topf bei geringer Hitze auflösen.
4. Ein Drittel der weißen Masse unter die aufgelöste Gelatine rühren und erwärmen, bis die Masse flüssig ist. Diese zur restlichen Topfenmasse geben und unterrühren.
5. Das steif geschlagene Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Creme zum Gelieren in den Kühlschrank stellen.
6. Sobald die Creme fest ist, Biskuitroulade vorsichtig öffnen, Backpapier entfernen.
7. Creme auf dem Biskuit vorsichtig verteilen und wieder vorsichtig aufrollen.
8. Biskuitroulade in Frischhaltefolie wickeln und für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank geben.

Fertigstellung:

1. Schlagobers mit dem Vanillezucker und dem Puderzucker steif schlagen und Biskuitroulade damit bestreichen.
2. Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne kurz rösten – sobald sie beginnen zu riechen, noch bevor sie braun werden – aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.
3. Biskuitroulade mit den Kokosraspeln bestreuen und mit den essbaren Blüten verzieren.

Gin Basil SMASH

ZUTATEN

FÜR 2 GLÄSER

- 2 Bio-Zitronen
- 4 Zweige Basilikum

- 4 cl Basilikum-Limetten-Sirup
- 10 cl Gin
- Eiswürfel



ZUBEREITUNG

1. Zitronen heiß abwaschen, trocken tupfen und halbieren, Zitronensaft auspressen.
2. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen.
3. Basilikum-Limetten-Sirup und Basilikumblätter in einen Shaker geben, mit einem Barstößel zerstoßen.
4. Zitronensaft, Gin und 4-5 Eiswürfel in den Shaker dazugeben und kräftig schütteln.
5. Durch ein Barsieb in zwei vorbereitete Gläser mit Eiswürfeln abseihen.
6. Mit Basilikumblättern garnieren.

TIPP:

Statt selbst gemachtem Sirup kann auch gekaufter, zum Beispiel MONIN Sirup Basilikum, verwendet werden!



Schoko- Pfefferminz- TORTE

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

SCHOKOBODEN

3 Eier

90 g Wiener

Bio-Staubzucker

1 Prise Salz

90 g Mehl

25 g Kakaopulver

½ TL Backpulver

MINZCREME

400 ml Schlagobers

4 Blatt Gelatine

1 Msp. grüne Lebens-
mittelfarbenpaste

200 ml Minzsirup

100 g Schokolade, ge-
hackt oder Schokoraspel

FERTIGSTELLUNG

After Eight

100 ml Schlagobers
frische Minze

ZUBEREITUNG

Schokoboden

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Boden einer Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
3. Eier trennen und Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers cremig schlagen.
4. Eiklar mit dem Salz steif schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker einstreuen und Eigelbe mit dem gesiebten Mehl, Kakao und Backpulver unterziehen.
5. Masse in die Form füllen, gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen.
6. Auskühlen lassen.



Minzcreme

1. Schlagobers steif schlagen.
2. Gelatineblätter für 4 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken. 4 EL Minzsirup lauwarm erhitzen und Gelatine darin auflösen.
3. ½ des steif geschlagenen Schlagobers hinzugeben und erhitzen, bis es leicht flüssig ist. Lebensmittelfarbenpaste einrühren, bis die Masse gleichmäßig grün gefärbt ist.
4. Masse zum restlichen steif geschlagenen Schlagobers geben.
5. Minzsirup und gehackte Schokolade hinzufügen und zu einer glatten Creme verrühren.

Fertigstellung

1. Minzcreme auf dem ausgekühlten Schokoboden verteilen. Mindestens 4 Stunden - besser über Nacht - im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Springformrand entfernen.
3. Schlagobers steif schlagen und mit einer Sterntülle Tupfen auf die Minzcreme spritzen.
4. After Eight diagonal halbieren und je ein halbiertes Stück auf den Schlagoberstufen anlehnen.
5. Mit frischer Minze garnieren.

Zitronen-Minz-TARTE

ZUTATEN

FÜR 12 PORTIONEN

TARTETEIG

250 g Mehl

140 g kalte Butter

70 g Wiener Staubzucker

1 Ei

30 g Backkakao

1 Prise Salz

ZITRONENCREME

150 ml Zitronensaft

175 g Wiener

Feinkristallzucker

3 Eier

175 g Butter

Abrieb einer halben

Bio-Zitrone

FERTIGSTELLUNG

1 Bio-Zitrone

Heidelbeeren

frische Minze

essbare Blüten

ZUBEREITUNG

Tarteteig

1. Butter in kleine Würfel schneiden.

2. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

3. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tarteform mit 28 cm Durchmesser fetten.

4. Tarteteig mithilfe eines Nudelholzes auswalken und die Tarteform damit auskleiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapier auf den Teig legen. Dieses mit Hülsenfrüchten oder Reis beschweren und 10 Minuten backen. Anschließend die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und weitere 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.



Zitronencreme

1. Zitronensaft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat, danach etwas abkühlen lassen.

2. Eier verquirlen, 5 EL der Zitronenmischung dazugeben und gründlich verrühren. Diese Masse zur übrigen Zitronenmischung gießen.

3. Alles bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen, Butter und Zitronenabrieb einrühren.

Fertigstellung

1. Zitronencreme auf den Tarteboden gießen, Hitze des Backofens auf 110 °C reduzieren, 15 Minuten backen.

2. Tarte aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Zitrone in Scheiben schneiden und Zitronencreme damit belegen. Frische Minzblätter, Heidelbeeren und essbare Blüten rundherum verteilen.

Grüne Gemälde

KUNST UND NATUR

MOOSBILDER EROBERN UNSERE INNENRÄUME UND SORGEN FÜR EIN NATÜRLICHES, BEHAGLICHES RAUMKLIMA. WERDEN SIE SELBST KREATIV!

Vertikale Gärten auf Hausfassaden waren wohl die Inspiration für diesen Trend, der nun die Innenräume erobert. Eine urgemütliche und trotzdem stylische Antwort auf kühle, schnörkellose Architektur hat sich mit dem skandinavischen Trendwort „hygge“ geradezu aufgedrängt. Wer großflächige Fenster und Glas-Edelstahl-Design auch noch textiltfrei hält, braucht dringend diesen Kuscheffekt, der unsere vier Wände zu einem richtigen Zuhause macht. Bühne frei für: Moosbilder!

DIE NATUR INS HAUS BRINGEN

Ja, Moosbilder kann man fixfertig käuflich erwerben oder auch mit Kunstmoos selbst herstellen – oder Sie besorgen sich ein paar Zutaten, gehen in den Wald und ernten selbst Moos für Ihr individuelles Wandbild, um die Natur in Wohnung oder Haus zu bringen. In Österreich gibt es viele Hunderte Arten von Moosen! Bitte beachten: Moose dürfen nicht aus Naturschutzgebieten entfernt und nur für den Eigengebrauch geerntet werden – und Torf-, Weiß- und Hainmoose stehen unter Naturschutz.

Moosbilder bringen uns nicht nur auf künstlerische Art die Natur ins Haus, sie sind auch schallabsorbierend und die grünen Farbtöne wirken laut Farbpsychologie auf uns Menschen beruhigend und entspannend. So wird aus Ihrem Daheim ein gemütlicher Ort zum Erholen und Auftanken.

Foto: Svitlana Hulko/Shutterstock



EIN NATÜRLICHER
RAUMSCHMUCK MIT
KÜNSTLERISCHER NOTE



LEBENDE PFLANZBILDER

Wer sich nicht mit Moos begnügt, kann mit Sukkulenten, Farnen und Kletterpflanzen ein lebendes Bild gestalten. Das braucht allerdings eine Basis aus Drahtgitter und Erde.



Foto: Daniela Baumann/Shutterstock

KUSCHELWÄNDE MIT MOOS

Moosbilder lassen einen Raum sofort behaglicher erscheinen und sorgen für ein angenehmeres Raumklima. Sie wirken nämlich schalldämpfend und die grüne Farbe hat auf uns einen beruhigenden Effekt. Man kann auch mit verschiedenen Grüntönen spielen.

DIY: MOOSBILDER

WELCHES MOOS?

Verwenden Sie Kunstpflanzen oder echtes Flach- oder Kugelmoos. Islandmoos wächst über 1.500 Metern und eignet sich für große Flächen.

WIE KONSERVIEREN?

Wer echtes, frisches Moos verarbeitet, muss es konservieren. Das geht mit einer Glycerin-Alkohol-Mischung (2 : 1). Moos für 30 Minuten einlegen, abtropfen lassen und bei Zimmertemperatur einige Tage lang trocknen lassen.

MEHRFARBIG?

Wer mit verschiedenen Grüntönen oder anderen Farben spielen will, fügt der Glycerin-Alkohol-Mischung die gewünschte Lebensmittelfarbe hinzu.

WELCHER RAHMEN?

Objektbilderrahmen, Pinnwände oder auch Tablettis eignen sich als Untergrund.

WIE BEFESTIGEN?

Heißkleber eignen sich gut für die Befestigung des Mooses, es gibt aber auch eigene Mooskleber.

BLÜHENDE
*Brunch-
Ideen*



BARBARA KATZENBERGER
AKA „BAKING BARBARINE“
HAT IHRE LIEBE ZUM BACKEN
SCHON ALS KIND ENTDECKT.



Backtipps aus erster Hand

Die Tage werden länger, die ersten Frühlingsboten sprießen ... Was gibt es da Schöneres, als die warmen Sonnenstrahlen gemeinsam mit den Liebsten zu genießen und dazu genüsslich zu schlemmen? Wir versprechen: Mit unseren frischen Frühlingsbrunch-Ideen zaubern Sie im Nu gute Laune auf den Teller.

SAFTIGER ZOPF TRIFFT FLUFFIGE PANCAKES

Auf Ihrem Blog „Baking Barbarine“ inspiriert Barbara Katzenberger Backfans mit einfallsreichen Rezepten für jeden Geschmack – von süß über herzhaft, vegan bis hin zu glutenfrei. Die Liebe zum Backen hat die Oberösterreicherin schon als Kind für sich entdeckt – mittlerweile sind neben ihrem Blog auch bereits drei Backbücher daraus hervorgegangen. Mit den folgenden Rezepten liefert sie kreativ interpretierte Klassiker, die – passend zur Jahreszeit – für frischen Wind in Ihrer Backstube sorgen. Die perfekte Kombination für einen Brunch, bei dem die Geschmacksknospen mit der Frühlingssonne um die Wette strahlen!

REZEPTEBUCH MOHN & TOPFEN

45 Rezepte für Fans von Topfen und Mohn und all jene, die am liebsten beides kombinieren! Von Barbara Katzenberger und Wiener Zucker. Mit vielen Tipps sowie Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

HIER GEHT'S ZUM BLOG

Noch mehr abwechslungsreiche Backideen finden Sie auf:
bakingbarbarine.at

REZEPTEBUCH BESONDERE ANLÄSSE

Lust auf noch mehr süße Kreationen? Unser gemeinsam mit Barbara Katzenberger entwickeltes Rezeptbuch für besondere Anlässe liefert mehr als 40 Rezepte, Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Dekoideen.





Topfen-Grieß - PANCAKES

ZUTATEN

FÜR CA. 6 PANCAKES

250 g Magertopfen

10 g Mehl

FÜR DEN TEIG

200 ml Milch

80 g Weizengrieß

40 g Wiener Puderzucker

2 Eier

1 Prise Salz

AUSSERDEM

Kokosöl

Himbeeren

Wiener Staubzucker

Mühle

ZUBEREITUNG

1. Milch kurz aufkochen.
2. Grieß und Zucker dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Circa 5 Minuten quellen lassen und in eine Schüssel umfüllen.
3. Eier trennen, Eiweiß und Salz steif schlagen.
4. Topfen und Eigelb zum Grieß geben und sofort mit den Schneebesen des Handrührgerätes unterrühren. Mehl beimengen und kurz verrühren. Eischnee unterheben.
5. Kokosöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig mit einem Löffel in die erhitzte Pfanne geben und eventuell rund formen. Pancakes von jeder Seite bei nicht zu starker Hitze ca. 3 Minuten backen. Warm stellen.
6. Mit Staubzucker bestäuben und mit Himbeeren garnieren. Am besten lauwarm servieren.

OPTIONAL: Auch mit Zimtzucker schmecken die Topfen-Grieß-Pancakes hervorragend. Dazu 3 bis 4 EL Wiener Feinkristallzucker mit Zimt verrühren.

Schoko- BANANEN-ZOPF

ZUTATEN

FÜR DEN TOPFENTEIG

125 g Magertopfen
30 g neutrales Öl
40 ml Milch
30 ml Wiener
Bio Kristallzucker
1 große Prise Salz
230 g glattes Mehl
½ Pkg. Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Für die karamellisierten Bananen die Bananen schälen und halbieren.
2. In einer Pfanne Butter erhitzen und Braunschwarzucker unterrühren, bis er geschmolzen ist. Bananen dazugeben und beidseitig einige Minuten anbraten, bis sie weich sind.
3. Auf ein Schneidebrett geben und mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. Auskühlen lassen.
4. Für den Topfenteig Topfen, Öl, Milch, Bio Kristallzucker und Salz mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren.
5. Mehl und Backpulver mischen, zur Topfenteigmasse dazugeben. Zuerst mit einem Kochlöffel vermischen, dann mit der Hand so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
6. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Topfenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 35 x 35 cm ausrollen und gleichmäßig mit der Schoko-Creme bestreichen. Karamellierte Bananen

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN BANANEN

40 g Butter
2 EL Wiener Braunschwarzucker
2 Bananen

AUSSERDEM

Schoko-Aufstrich/
Schoko-Creme
oder Nuss-Nougat-
Creme



auf die Schoko-Creme verteilen und den Teig aufrollen.

8. Teigrolle auf ein Backpapier geben und der Länge nach mit einem scharfen Messer bis zur Mitte auseinanderschneiden.

9. Die beiden Teigstränge miteinander verdrehen. Dies auf der zweiten Seite wiederholen.

10. Backpapier mit dem Zopf nun in eine Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 50 bis 55 Minuten backen.

HINWEIS: Der Schoko-Bananen-Zopf kann auch am Vortag vorbereitet werden, er bleibt sehr saftig. Schmeckt frisch aus dem Ofen aber ganz wunderbar.

Palatschinken-Torte

MIT TOPFENCREME

ZUTATEN

FÜR DIE PALATSCHINKEN

600 ml Milch

6 Eier

310 g glattes Mehl

1 Prise Salz

etwas Butter

(für die Pfanne)

FÜR DIE TOPFENCREME

200 ml Schlagobers

250 g Topfen

300 g Mascarpone

90 g Wiener Bio
Staubzucker

AUSSERDEM

Heidelbeeren

Wiener Staubzucker

Mühle

ZUBEREITUNG

1. Für den Palatschinkenteig Milch und Eier mit einem Schneebesen verrühren. Mehl und Salz dazu geben und zu einem homogenen Teig verrühren.

2. Den Teig etwas ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.

3. Eine beschichtete Pfanne (Durchmesser 20 cm) erhitzen (nicht zu heiß) und leicht mit Butter fetten.

4. Palatschinken-Teig mit einem kleinen Schöpflöffel in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Auf einem Teller abkühlen lassen.

5. Für die Creme Schlagobers steif schlagen. Topfen, Mascarpone und Bio Staubzucker glattrühren und Schlagobers unterheben. Etwas Creme für das Topping beiseitestellen.

6. Eine Palatschinke auf eine Tortenplatte setzen und dünn mit Topfencreme bestreichen.

7. Eine weitere Palatschinke auf die Creme setzen und den Vorgang wiederholen, bis die Creme



aufgebraucht ist. Den Abschluss bildet eine unbestrichene Palatschinke.

8. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Creme aufspritzen und mit Heidelbeeren toppen. Mit Staubzucker bestreuen.

9. Die Palatschinken-Torte bis zum Verzehr kühlen. Damit sie sich besser schneiden lässt, muss sie mindestens 2 Stunden kalt gestellt werden.

HINWEIS: Die Torte kann auch schon am Vortag vorbereitet werden. Vor dem Servieren aber eine Stunde bei Raumtemperatur warm werden lassen.

pudding-Herzen

AUS TOPFENTEIG

ZUTATEN

FÜR CA. 20 STÜCK

FÜR DEN TOPFENTEIG

250 g Magertopfen
70 ml neutrales Öl
80 ml Milch
60 g Wiener
Feinkristallzucker
1 große Prise Salz
460 g glattes Mehl
1 Pkg. Backpulver

FÜR DEN PUDDING

350 ml Milch
50 ml Schlagobers
1 Pkg. Vanille-
Puddingpulver
4 EL Wiener Backzucker

AUSSERDEM

Heidelbeeren, Himbeeren
Wiener Staubzucker
Mühle

ZUBEREITUNG

1. Pudding aus den angegebenen Zutaten nach Packungsanleitung zubereiten. Auskühlen lassen.
2. Für den Topfenteig Topfen, Öl, Milch, Feinkristallzucker und Salz mit dem Schneebesen zu einer

homogenen Masse verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zur Topfenmasse dazugeben. Zuerst mit einem Kochlöffel vermischen, dann mit der Hand noch so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

3. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.

4. Topfenteig zuerst halbieren und aus den Teighälften jeweils zwei Rechtecke ausrollen.

5. Mit einem Messer längs ca. 3 bis 3,5 cm breite Streifen schneiden.

6. Pudding in einen Einweg-Spritzsack geben, Spitze abschneiden und auf die Streifen aufspritzen. Achtung: ein paar cm in der Mitte auslassen, damit der Spitz vom Herz gut zusammengedrückt werden kann.

7. Heidelbeeren und Himbeeren in kleine Stücke schneiden und auf dem Pudding verteilen.

8. Von beiden Seiten aufrollen. Die Spitze richtig schön formen, damit man die Herzform nach dem Backen noch gut erkennen kann.

9. Bei Bedarf kann dann in die Mitte noch Pudding gespritzt werden.

10. Herzen im vorgeheizten Backofen etwa 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.





forschen MIT AGRANA

IM AGRANA RESEARCH & INNOVATION CENTER (ARIC) GEHT ES UM DIE ZUKUNFT.



WIR SIND ARIC

- AGRANA Research & Innovation Center
Forschung und Entwicklung im Bereich nachwachsender Rohstoffe (Segmente Frucht, Stärke, Zucker)
- 92 Mitarbeiter:innen (40 % Akademikerquote)
 - Lehrlingsausbildung, Bachelor- und Masterarbeiten, Dissertationen
 - 4.000 m² Fläche (Labor und Technikum)

ARIC stellt sich im Video vor



Forschung und Entwicklung stehen bei ARIC im Fokus. Das ARIC treibt Innovationen in den Bereichen Frucht, Stärke und Zucker voran und unterstützt die Divisionen, damit auch zukünftig unter Nutzung möglichst umweltfreundlicher Prozesse hochwertige Produkte auf dem Markt angeboten werden können. Die Zusammenarbeit mit Universitäten und Forschungszentren ermöglicht es, neue Technologien zu testen und zu entwickeln. Insbesondere die neue Stabstelle „Technologie & Nachhaltigkeit“ hat sich zum Ziel gesetzt, Prozessoptimierung und technologische Entwicklungen voranzutreiben.

ZUCKERTECHNOLOGIE

Hier wird das Ziel verfolgt, den Zuckergewinnungsprozess zu optimieren und die Ausbeute an Weißzucker zu erhöhen - bei stabiler Produktqualität. Das betrifft sämtliche Verfahrensschritte der Rübenverarbeitung - von der Ernte bis zum Zucker. Während der Zuckerrübenkampagne unterstützt das ARIC tatkräftig die Werke im In- und Ausland.

Schlemmen UND STAUNEN

LUST AUF AUSFLÜGE, DIE SPASS MACHEN UND AUCH AM GAUMEN FÜR SPANNUNG SORGEN? EINE AUSWAHL AN IDEEN GIBT'S HIER - VON WIEN BIS AN DEN BODENSEE.

Die höheren Temperaturen locken nach draußen und machen unternehmungslustig. Oft hat man dabei die Qual der Wahl: Wohin soll's gehen? Wir meinen: Wer am Wochenende etwas erlebt und dabei noch richtig gut gegessen hat, hat alles richtig gemacht!

Ein einzigartiges Spektakel für Fans des guten Geschmacks bietet zum Beispiel die Dinner-Show „Seven Paintings“ in Wien, die Highend-Kulinarik mit Kunst und Technologie verbindet. Im Rahmen des 2,5-Stunden-Events lässt man sich nicht nur sieben Gänge (die jeweils einem großen Meister - von Michelangelo über Picasso bis Banksy - gewidmet sind) schmecken, sondern löst dazwischen spannende kleine Rätsel und schwingt selbst den Pinsel.

ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL: VOM MUH ZUM MHMM!

Wie werden Tiroler Graukäse oder Ziegenheumilch produziert? Antworten auf diese und viele weitere Fragen liefert die Erlebniswelt mit Schau-Sennerei und Bauernhof in Mayrhofen. Ein easy cheesy spannendes Erlebnis für die ganze Familie!



ET VOILÀ: BEI SEVEN PAINTINGS LANDET KUNST AUF DEM TELLER.



WAS STEINE UND KÄSE MITEINANDER ZU TUN HABEN? DIE ANTWORT FINDET MAN IM ZILLERTAL.



MANDLBERGGUT: HOCHPROZENTIG HAUSGEMACHT

Im Mandlberggut in Radstadt entstehen nach alter Handwerkskunst Brände und Liköre aus Latsche, Zirbelkiefer und Co. Im Rahmen einer Führung durch die Dachstein-Destillerie werden die edlen Tropfen natürlich auch verkostet. Tipp für danach: eine zünftige Jause im dazugehörigen Bergcafé.



VULCANO: RAN AN DEN SPECK!

Auf mehr als 1.000 Quadratmetern liefert die Vulcano-Manufaktur Einblicke in die Produktion feinsten Schinkendelikatessen – natürlich inklusive Verkostung am Schluss. Wer will, nimmt sich einen ganzen 6-Kilogramm-Schinken für zu Hause mit. Vegetarier können sich bei der Führung einen Käseteller aus der Region schmecken lassen.



LUSTENAUER SENF: AUF DIE WÜRZE KOMMT ES AN

Seit 1911 widmet sich die Senfmüller-Familie Bösch in Lustenau würzigen Kreationen im Glas. Mittlerweile hat die Marke Lustenauer Senf Kultstatus erreicht. Alles über Kultur und Anbau der Senfpflanze, die Senfherstellung und die gesundheitsfördernde Wirkung von Senfglykosiden verraten die Profis in der Manufaktur vor Ort.



STEKOVICS: PARADEISISCH GUT!

Genuss-Stunden, Zwiebführungen, Touren durch den Paprika-Chili-Schaugarten oder durchs bunte Paradeiser-Paradies: Bei Stekovics am Neusiedler See lernt man ausgefallene Obst- und Gemüsesorten kennen und nimmt sie im Glas mit nach Hause - vom Akazienchili übers Paradeistatar bis zu eingelegten Knoblauchblüten.



ZOTTER: NICHT NUR FÜR NASCHKATZEN

In Bean-to-Bar-Manier - sprich, von der Bohne bis zur Tafel handgefertigt - entstehen bei Zotter in der Steiermark extravagante Schokokreationen, bei denen Chocolatier Josef Zotter auch vor Algen und Grammeln nicht haltmacht. Live erleb- und verkostbar im Schoko-Laden-Theater.





Meine
FEINE SEITE

kann ich
in jedem Detail
zeigen.



    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at

WIENER
ZUCKER[®]



WAS ICH ALLES KANN