

WIENER  
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA

WINTER  
€ 2,50

# *kostbar*

*ADVENTGENUSS  
MIT NEUEM TWIST*

*BAKE A WISH  
ZUM FROHEN FEST*

*DER WEIHNACHTS-  
WICHEL IST DA!*

*Herzenssache*

*ICH SCHENKE DIR ...*

# Schenken NEU GEDACHT

KENNEN SIE DAS? „WIR SCHENKEN UNS NICHTS!“ SCHADE! LASSEN WIR DOCH DIESE SCHÖNE GESTE WIEDER AUFLEBEN: WIR PLÄDIEREN FÜR EINE RENAISSANCE DES SCHENKENS.



Die Gründe für einen ausgerufenen „Geschenke-Boycott“ innerhalb einer Familie oder eines Freundeskreises mögen nachvollziehbar sein: „Wir haben alles“ steht da an vorderster Stelle, dicht gefolgt von: „Wir unterstützen den Konsumwahn nicht!“ Doch tief drinnen fühlt es sich an, als würde man diese schöne zwischenmenschliche Geste des Gebens einfach wegrationalisieren. Ist zwar billig und auch zeitsparend, weil man sich keine Gedanken um die Wün-

sche der Lieben machen „muss“. Aber seien wir mal ehrlich: Letzteres ist auch ein bisschen traurig, oder? Wir meinen: Wir sollten nicht auf diese zwischenmenschliche Wärme verzichten, die entsteht, wenn wir einander beschenken.

## HERZERWÄRMEND MUSS ES SEIN

So ist auch unsere Aktion „Bake a Wish“ zu verstehen. Der Gedanke zählt - das Geschenk ist ein guter Wunsch für einen Mitmenschen. Denn verstehen Sie mich richtig: Nicht das Geschenk an sich muss glitzern, sondern die Augen der Beschenkten. So füllen wir unser Herbst/Winter-Magazin mit zahlreichen Ideen, wie Sie in der kalten Jahreszeit gute Gefühle verbreiten können: Sie finden tolle neue Rezepte von Celina, süße oder selbst gebastelte Geschenke sowie kreative und lustige Weihnachtswichtel-Aktionen.

Ich wünsche Ihnen viel Herzerwärmendes im Advent und alles Gute für 2024!

*Nina Spörl*

Nina Spörl, Wiener Zucker Marketing



10

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](http://wiener-zucker.at/abo)



39



34



28



23



33

Foto: Scharvik/iStock

# Inhalt

**Feiertage mit neuem Twist** 04  
Blitz-Backtipps vom Genusskind 05  
Steirer-Ecken 06  
Sacher-Biskuits 07  
Glühwein-Krapferl 08  
Gebrannte-Mandel-Cupcakes 09  
Schoko-Orangen-Tarte mit Rum 10  
Spekulatius-Marzipan-Cheesecake 12  
Zimtschnecken-Cupcakes 13  
Mohn-Naked-Cake 14  
Schoko-Maroni-Knöpfe 16

**Webshop-Geschenke** 18

**Ich schenke dir ...** 20  
Gebrannte Mandeln: Filmabend 22  
Brownies: Winterwanderung 23  
Eggnog: Spieleabend 24  
Peelingmaske: Wellnessstag 24  
Nuss-Haferflocken-Muffins:  
Back-Session 25  
Karamell-Herzen: gute Gefühle 26  
Sachertorte am Steckerl:  
Einladung zum Essen 27

**Bake a Wish** 28  
Gewinnen Sie eine Wunscherfüllung!

**Ein Wichtel zieht ins Haus** 31  
Der skandinavische Wichteltürbrauch erfreut auch unsere Familien.

**DIY: Vogelbuffets** 34

**AGRANA-Lehrlinge** 38  
Starte deine Karriere als Lehrling der Elektrotechnik, Mechatronik oder Metalltechnik.

**Wandern mit Fackeln** 40  
Wir bringen Licht in die dunkle Zeit.

**IMPRESSUM**

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

# FEIERTAGE MIT *neuem Twist*

SIE LIEBEN DIE KEKSKLASSIKER? NUR ZU!  
ABER AUF JEDEN FALL SOLLTE AUCH ETWAS  
NEUES AUF DEN SÜSSEN TELLER KOMMEN!



SPEKULATIUS-  
MARZIPAN-CHEESECAKE  
MIT PREISELBEEREN:  
REZEPT AUF S. 12!

CELINA HRUSCHKA  
IST EIN „GENUSSKIND“  
UND SO HEISST AUCH  
IHR BACK-BLOG.



Foto: Fotokanuseil Melanie



Für Ihre Liebsten geht nichts über Vanillekipferl, Rumschnitten, Zimtsterne und Co? Passt! All die gewohnten Genüsse, die vielfach auch mit angenehmen Kindheitserinnerungen verbunden sind, gehören ganz sicher zu diesen wunderschönen saisonalen Ritualen: gemütlich im Advent im Kreis der Großfamilie zusammensitzen oder mit den engsten Freund:innen Weihnachten feiern, Geschenke verteilen und dabei entspannt Süßes knabbern. Um trotzdem ein bisschen neuen Twist in die Weihnachtsbäckerei zu bringen, haben wir uns nach neuen, spannenden Anregungen umgesehen.

## CUPCAKES, TARTE UND CHEESECAKE

Die Tiroler Bloggerin Celina Hruschka ist besser bekannt als „Genusskind“ - so nennt sie nämlich ihren abwechslungsreichen Back-Blog. Sie hat uns einige Rezepte für einen zeitgemäß gefüllten süßen Adventteller zur Verfügung gestellt. So dürfen wir gemeinsam mit der kreativen Bäckerin neuen Schwung in Ihre Keksbäckstube bringen und unter anderem mit spannenden Cupcakes und einer unheimlich köstlichen Tarte Ihre adventlichen Geschmacksknospen zum Jubeln bringen. Sie werden sehen: Auch all jene, die bislang vehement an ihren Keksklassikern festgehalten haben, werden sich über diese neuen Adventgenüsse freuen - und schon sind „neue Klassiker“ für Ihre Weihnachtszeit entstanden ...

## Die besten Blitz-Backtipps

### DIE TEMPERATUR DER ZUTATEN

Bei einem Rührteig oder Biskuit müssen die Zutaten unbedingt zimmerwarm sein! So lassen sie sich viel besser aufschlagen und miteinander verbinden. Für einen Mürbteig müssen die Zutaten unbedingt kalt bleiben, damit der Teig nach dem Backen zart und schön mürbe wird.

### SEHR AUSGIEBIG TEIG RÜHREN?

Für einen Kuchen-Rührteig gilt: das Mehl nur ganz kurz und erst am Schluss in den Teig einrühren oder unterheben! Denn sonst

fällt der Teig beim Backen in sich zusammen.

### INTENSIV NUSSIGES GESCHMACKSERLEBNIS

Für intensiven Nussgeschmack am besten ganze Nüsse kaufen und diese selbst frisch mahlen. Top: Anschließend auch noch kurz in einer beschichteten Pfanne (nicht einfetten) rösten.

### LOVE, LOVE, LOVE ...

Man schmeckt, was mit Liebe und Freude gebacken wurde. Nehmen Sie sich Zeit fürs Backen!

[genusskind.at](http://genusskind.at)

IN DER KEKS-  
DOSE BLEIBEN  
DIE STEIRER-ECKEN  
MINDESTENS VIER  
BIS FÜNF WOCHEN  
LANG FRISCH!

## Steirer- ECKEN

### ZUTATEN

FÜR CA. 70 STÜCK

#### MÜRBEIG

450 g Mehl  
300 g kalte Butter  
(in Stücke geschnitten)  
150 g Wiener Bio Staub-  
zucker  
2 Eigelb (Größe M)  
2 Päckchen Bourbon-  
Vanillezucker  
1 Prise Salz

150 g grob gehackte oder  
ganze Kürbiskerne (hier  
könnten auch gesalzene  
Kerne verwendet werden)  
180 g Wiener  
Feinkristallzucker  
190 g Butter  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Zimt  
3 EL Honig oder  
Agavendicksaft  
1 Prise Salz  
150 g Ribiselmarmelade

#### BELAG

400 g fein gehackte bzw.  
gemahlene Kürbiskerne

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Mürbteig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine bzw. eines Handrührgeräts zu einem weichen, etwas klebrigen Teig verkneten.
2. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe des Backblechs ausrollen und dann auf das vorbereitete Backblech legen; Teig zum Rand hin festdrücken.
4. Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
5. Restliche Zutaten für den Belag (bis auf die Marmelade) hinzufügen und unter ständigem Rühren kurz erhitzen, bis eine sandige Masse entsteht. Abkühlen lassen.
6. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Die Ribiselmarmelade etwas erwärmen und gleichmäßig auf der Mürbteig-Platte verstreichen.
8. Anschließend den Kürbisbelag grob auf dem Mürbteig verteilen und leicht andrücken.
9. Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens für ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.
10. Kürbisplatte vollständig auskühlen lassen und in 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. Quadrate anschließend halbieren, sodass Ecken entstehen.
11. Steirer-Ecken bis zum Servieren in einer Keksdose aufbewahren.



## Sacher- BISKUITS

### ZUTATEN

FÜR CA. 50 STÜCK

4 zimmerwarme Eier  
(Größe M)  
1 Prise Salz  
140 g Wiener Backzucker  
150 g Mehl  
4 EL Backkakao

1 gestrichener  
TL Speisestärke  
1 TL Backpulver  
1 Glas Marillenmarmelade  
(fein passiert)  
2 EL Rum  
400 g Zartbitterschoko-  
lade oder Schokoglasur

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Zimmerwarme Eier mit dem Salz und dem Wiener Backzucker ca. 5 Minuten aufschlagen.
3. Backkakao mit dem Mehl, dem Backpulver und der Speisestärke vermischen, sieben und vorsichtig unter die Eiermasse heben.

4. Schokoteig in einen Spritz- oder Gefrierbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden.
  5. Auf das vorbereitete Backblech mit etwas Abstand eine gerade Anzahl an ca. 2 cm großen Kreisen (im Durchmesser) aufspritzen.
  6. Sacher-Biskuits im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.
  7. Marillenmarmelade mit dem Rum verrühren und immer 2 Biskuits mit 1-2 TL der Marmelade zusammenkleben.
  8. Biskuits am besten im Kühlschrank gut trocknen lassen.
  9. Zartbitterschokolade bei niedriger Temperatur schmelzen oder die Schokoglasur nach Packungsanleitung vorbereiten.
  10. Die zusammengesetzten Sacher-Biskuits vorsichtig auf eine Gabel legen, komplett in die Schokolade tunken und auf einem Bogen Backpapier gut trocknen lassen.
- TIPP:** Die Sacher-Biskuits bleiben in einer Keksdose ca. 2-3 Wochen frisch.

# Glühwein- KRAPFERL

## ZUTATEN

FÜR CA. 35-40 STÜCK

### MÜRBEITEIG

380 g Mehl  
250 g kalte Butter  
(in Stücke geschnitten)  
125 g Wiener Staubzucker  
1 Eigelb (Größe M)  
Abrieb von 1 unbehandelten Orange  
1 Prise Zimt

80 ml frisch gepresster Orangensaft und Abrieb der unbehandelten Schale (ca. 1-2 Orangen)  
190 g Wiener Gelierzucker 2:1  
1 Schuss Rum  
1 Zimtstange oder ½ TL Zimt  
½ TL gemahlene Nelken  
1 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker

### GLÜHWEINGELEEE

250 ml Rotwein

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Mürbteig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einer Kugel formen und abgedeckt für ca. 45 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Zutaten für das Glühweingelee in einen kleinen Topf geben und mit dem Gelierzucker verrühren.
4. Mischung aufkochen und für 4 Minuten unter gelegentlichem Rühren sprudelnd kochen lassen.
5. Das noch heiße, flüssige Glühweingelee durch ein Sieb streichen und in eine Schüssel füllen. Auf Zimmertemperatur abkühlen und fest werden lassen.
6. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 1-2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
7. Mürbteig in 10 g schwere Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu Kugeln formen.
8. Kugeln mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen und mit dem Stiel eines Kochlöffels kleine Mulden in die Mitte der Kugeln drücken.
9. Teigkugeln im vorgeheizten Backofen ca. 15-18 Minuten nicht zu dunkel backen und vollständig auskühlen lassen.
10. Glühweingelee mit einem Schuss Rum glatt rühren und in einen Spritz- oder Gefrierbeutel füllen.
11. Eine kleine Spitze des Beutels abschneiden und das Glühweingelee in die Mulden der Krapferl füllen.
12. Glühwein-Krapferl gut trocknen lassen und bis



zum Servieren in einer Keksdose aufbewahren. Dort bleiben sie für mindestens 3-4 Wochen frisch.

**TIPP:** Es können auch 1-2 EL eines fertigen Glühweingewürzes statt der einzelnen Gewürze verwendet werden.

## WIENER GELIERZUCKER 2:1

Nicht nur für Marmeladen, sondern auch für Gelees: Das natürliche Gelieren wird durch die enthaltenen Pektine unterstützt, der Zucker wirkt konservierend.  
[wiener-zucker.at/produkte](http://wiener-zucker.at/produkte)



# Gebraunte- MANDEL-CUPCAKES

## ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

### MUFFINS

3 zimmerwarme Eier (Größe M)  
120 g Wiener Feinkristallzucker  
1 Prise Salz  
etwas gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
120 ml Öl  
100 g Sauerrahm  
80 g geriebene Mandeln  
120 g Mehl

1 TL Backpulver  
150 g gehackte gebrannte Mandeln

### TOPPING

150 g Mascarpone  
200 g Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
80 g Wiener Feinkristallzucker  
½ TL Spekulatiusgewürz  
1 TL Amaretto (nach Belieben)  
150 g Magertopfen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffin-Blech mit 12 Papierförmchen auslegen.
2. Eier mit dem Wiener Feinkristallzucker, dem Salz und der Vanille für ca. 5-7 Minuten schaumig aufschlagen.

3. Öl und Sauerrahm auf niedrigster Stufe einrühren.

4. Mehl mit den Mandeln sowie dem Backpulver vermischen und kurz unter die restlichen Zutaten rühren.

5. 120 g der gehackten, gebrannten Mandeln unterheben und den Teig mithilfe eines Eisportionierers oder eines Löffels in die vorbereiteten Muffin-Förmchen füllen.

6. Mandel-Muffins im vorgeheizten Backofen für ca. 20-25 Minuten goldgelb backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.

7. Alle Zutaten für das Topping bis auf den Magertopfen in eine Rührschüssel geben und kurz auf höchster Stufe zu einer cremigen, festen Masse aufschlagen. Dabei darauf achten, dass die Sahnemischung nicht zu lange verrührt wird, da sie sonst gerinnen kann. Sobald die Masse eine Struktur bekommt und sich fester anfühlt, ist sie perfekt.

8. Auf niedrigster Stufe den Magertopfen einrühren und das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

9. Für den perfekten „Swirl“ einen Tupfen Creme in die Mitte der Muffins aufspritzen. Anschließend das Topping von außen nach innen aufdressieren und mit den restlichen gebrannten Mandeln bestreuen.

**TIPP:** Die Gebraunte-Mandel-Cupcakes halten im Kühlschrank ca. 2-3 Tage, schmecken jedoch immer am ersten Tag am besten.

DER PERFEKTE „SWIRL“:  
EINEN TUPFEN CREME IN DER MITTE  
AUFSPRITZEN, DANN DAS TOPPING VON  
AUSSEN NACH INNEN AUFDESSIEREN.





10  
kostbar

## Schoko-Orangen- TARTE MIT RUM

### ZUTATEN

FÜR CA. 10 PORTIONEN

#### ORANGEN-MÜRBEIG

270 g Mehl  
180 g kalte Butter  
(in Stücke geschnitten)  
90 g Wiener Staubzucker  
1 Prise Salz  
Abrieb von 2 kleinen  
unbehandelten Orangen  
oder 1 großen unbehan-  
delten Orange  
1 Eigelb (Größe M)

#### SCHOKO-ORANGEN- FÜLLUNG

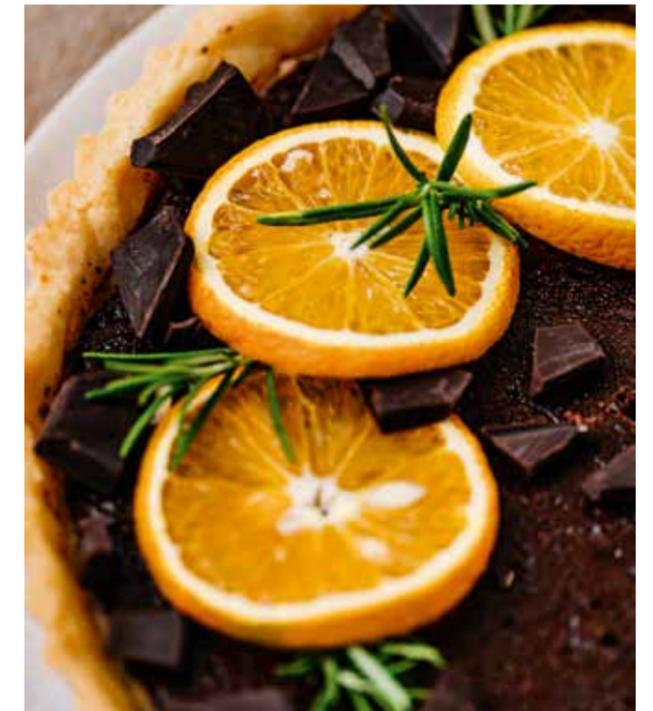
120 g Butter

140 g Zartbitter-  
schokolade  
90 g Wiener Staubzucker  
3 Eier (Größe M) und das  
übrig gebliebene Eiweiß  
vom Mürbeteig  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Schoko-  
puddingpulver  
Saft von 2 kleinen  
Orangen oder  
1 großen Orange  
60 ml Rum  
2 EL Backkakao  
1 EL Mehl  
1 TL Backpulver

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Mürbteig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einer Kugel formen und abgedeckt für ca. 45 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und in eine Tarte-Form mit ca. 25–26 cm Durchmesser drücken.
4. Für die Füllung Butter mit der Schokolade in einen kleinen Topf geben, bei niedriger Temperatur schmelzen und kurz abkühlen lassen.
5. Eier und Eiweiß mit dem Wiener Staubzucker und dem Salz für ca. 3–5 Minuten schaumig aufschlagen.
6. Orangensaft mit dem Rum, dem Puddingpulver, dem Mehl, dem Backkakao und dem Backpulver klümpchenfrei verrühren.
7. Puddingmischung und anschließend Schoko-Butter-Mischung langsam unter die Masse heben.
8. Sehr flüssige Schoko-Orangen-Füllung in die vorbereitete Tarte-Form füllen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens ca. 25–30 Minuten backen.
9. Schoko-Orangen-Tarte vollständig auskühlen lassen und genießen.

**TIPP:** Falls noch etwas vom Mürbteig übrigbleibt, kann dieser ausgerollt, mit verschiedenen Formen ausgestochen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 10–12 Minuten zu köstlichen Orangenplätzchen verarbeitet werden.



## Schokolade, Kuvertüre, Kakao?

### SCHOKOGENUSS

Wer den typischen Schokogeschmack liebt, hat bestimmt schon alle Varianten im und am Backwerk verarbeitet. Schokolade und Kuvertüre bestehen im Wesentlichen aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker. Grundsätzlich verwendet man die Kuvertüre wegen des höheren Fettgehalts für den feinen schokoladigen Überzug beispielsweise einer Torte. Geeignet ist

sie aber auch für Teige. Genauso wie Kakaopulver auch – hier ist nur zu beachten: Wer Kuvertüre oder Schokolade durch Kakaopulver ersetzt, sollte ein wenig mehr Fett zum Teig geben: ca. 1 EL Öl oder Butter auf 3 EL Kakaopulver.

Foto: ydumortier/Shutterstock

11  
kostbar

## Spekulatius- Marzipan- CHEESECAKE MIT PREISELBEEREN

### ZUTATEN

FÜR CA. 10 PORTIONEN

#### SPEKULATIUS-BODEN

300 g Spekulatiuskekse  
85 g Butter

#### MARZIPAN- CHEESECAKE-FÜLLUNG

200 g Marzipan  
4 Eier (Größe M)  
125 g Wiener  
Bio Kristallzucker  
1 TL Spekulatiusgewürz

etwas gemahlene Vanille  
oder 1 Päckchen Bourbon-  
Vanillezucker  
750 g Magertopfen  
150 g Sauerrahm  
100 g Frischkäse  
1 Schuss Rum

#### TOPPING

200 g Preiselbeer-  
marmelade  
1 Schuss Rum

### ZUBEREITUNG

1. Spekulatiuskekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerkleinern.
2. Butter schmelzen und mit den Spekulatiusbröseln vermischen, bis eine sandige Masse entstanden ist.
3. Spekulatiusmasse gut am Boden einer Backform mit ca. 22-24 cm Durchmesser festdrücken und kurz zur Seite stellen.
4. Backofen auf 165 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Marzipan fein reiben und mit den Eiern sowie dem Wiener Bio Kristallzucker so lange schaumig aufschlagen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
6. Magertopfen, Sauerrahm, Frischkäse und die Gewürze auf niedrigster Stufe einrühren.
7. Käsemasse gleichmäßig auf den vorbereiteten Boden verstreichen und im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene für ca. 60 Minuten goldgelb backen. Bei geöffneter Backofentür langsam abkühlen lassen.
8. Preiselbeermarmelade mit dem Rum in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Stufe etwas erhitzen.
9. Preiselbeer-Topping auf dem erkalteten Cheesecake verteilen - und genießen.



### WIENER BIO KRISTALLZUCKER

Die Bio-Zuckerrübe wächst auf fruchtbaren heimischen Böden. Der Wiener Bio Kristallzucker mit seiner feinen Körnung ist besonders vielfältig einsetzbar.  
[wiener-zucker.at/produkte](http://wiener-zucker.at/produkte)



## Zimtschnecken- CUPCAKES

### ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

#### ZIMT-MUFFINS

150 g zimmerwarme  
Butter  
150 g Wiener Backzucker  
1 Prise Salz  
etwas gemahlene Vanille  
oder 1 Päckchen Bourbon-  
Vanillezucker  
3 zimmerwarme Eier  
(Größe M)  
180 g Mehl  
1 TL Backpulver

160 ml zimmerwarme  
Milch  
2-3 TL Ceylon-Zimt

#### FRISCHKÄSE- MASCARPONE-FROSTING

200 g Schlagobers  
1 Päckchen Sahnesteif  
100 g Frischkäse  
200 g Mascarpone  
70 g Wiener Staubzucker  
etwas gemahlene Vanille  
oder 1 Päckchen Bourbon-  
Vanillezucker  
Zimtzucker zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffin-Blech mit 12 Papierförmchen auslegen.
2. Butter mit dem Zucker, dem Salz und der Vanille für ca. 2-3 Minuten cremig aufschlagen.
3. Eier einzeln unterrühren.
4. Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der zimmerwarmen Milch unter die Butter-Ei-Masse rühren. Dabei nicht zu stark oder zu lange rühren, da die Muffins ansonsten beim Backen zusammenfallen könnten.
5. Teig auf 2 Schüsseln aufteilen und unter einen Teil den Ceylon-Zimt heben.
6. Immer jeweils einen Löffel des hellen und anschließend einen Löffel des Zimt-Teiges in die Förmchen geben, bis sie zu  $\frac{3}{4}$  gefüllt sind.
7. Zimt-Muffins im Backofen für ca. 20-25 Minuten goldgelb backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.
8. Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen und kurz im Kühlschrank zwischengelagern.
9. Frischkäse mit Mascarpone, dem Staubzucker sowie der Vanille kurz cremig verrühren.
10. Schlagobers unterheben und das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
11. Frosting großzügig auf die Muffins aufdressieren.
12. Zimtschnecken-Cupcakes mit Zimtzucker bestreuen und am besten frisch genießen.



CEYLON-ZIMT  
IST IM GEGENSATZ  
ZU CASSIA-ZIMT  
QUALITATIV HOCH-  
WERTIGER UND  
AROMATISCHER.

### BEATS ZUM BACKEN

Die perfekte musikalische Untermalung zum Keksebacken? Die Wiener-Zucker-Spotify-Playlist „Fruity Melodies“: Ab sofort auch als QR-Code auf unserer Backzucker-Packung zu finden!



DAS ZWETSCHKEN-  
BIRNENKOMPOTT  
SCHMECKT AUCH WUNDER-  
BAR ZU ANDEREN SÜSSEN  
MEHLSPEISEN WIE KAISER-  
SCHMARRN ODER  
DESSERTS.

## Mohn-Naked-Cake MIT ZWETSCHKEN UND BIRNEN

### ZUTATEN

FÜR CA. 10 PORTIONEN

#### MOHN-RÜHRTEIG

6 zimmerwarme Eier  
(Größe M)  
1 Prise Salz  
200 g zimmerwarme  
Butter (und etwas mehr  
zum Einfetten der Form)  
220 g Wiener  
Bio Kristallzucker  
etwas gemahlene Vanille  
oder 1 Päckchen  
Bourbon-Vanillezucker  
120 g gemahlener Mohn  
240 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver

180 ml zimmerwarme  
Milch

#### ZWETSCHKEN-BIRNEN- FÜLLUNG

250 g Zwetschken  
250 g Birnen  
40 g Wiener Kristallzucker  
etwas gemahlene Vanille  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 EL Rum

#### MASCARPONE-CREME

300 g Mascarpone  
200 g Sahne  
60 g Wiener Staubzucker  
2 Päckchen Sahnesteif

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform mit 20 cm Durchmesser einfetten sowie bemehlen.
2. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen.
3. Butter mit dem Wiener Bio Kristallzucker und der Vanille ca. 5-7 Minuten cremig verrühren.
4. Eidotter einzeln unter die Butter-Zucker-Masse rühren.
5. Mehl, Backpulver und Mohn vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Dotter-Masse rühren. Dabei nicht zu stark oder zu lange rühren, da ansonsten der Kuchen beim Backen zerfallen könnte.
6. Teig in die vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 60-70 Minuten goldgelb backen.
7. Mohn-Boden vollständig auskühlen lassen.
8. Zwetschken und Birnen waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
9. Obst mit den restlichen Zutaten der Füllung in einen kleinen Topf geben.
10. Mischung unter ständigem Rühren erhitzen und für ca. 7-10 Minuten einkochen.
11. Kompott anschließend vollständig auskühlen lassen.

12. Für die Creme alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und auf mittlerer Stufe so lange aufschlagen, bis eine feste, cremige Masse entstanden ist. Nicht zu lange oder zu stark rühren, da die Mischung sonst ausflocken könnte.

13. Boden je nach Höhe 3-4 Mal waagrecht durchschneiden und um den untersten Boden einen Tortenring legen.

14. 2-3 EL des Zwetschken-Birnen-Kompotts gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

15. Ca. 3 EL der Mascarpone-Creme gleichmäßig auf dem Kompott verstreichen und den nächsten Boden darauflegen.

16. Mohn-Naked-Cake so bis zum Ende fertig-schichten und für mindestens 3-4 Stunden kalt stellen.

17. Mit frischen Birnen, Zwetschken sowie bei Bedarf mit dem restlichen Kompott dekorieren.



## Frisch gequetscht!

### WUSSTEN SIE ...

... dass Mohn gequetscht und nicht gemahlen wird? Wer Mohnkuchen liebt, sollte sich eine Mohnmühle anschaffen, um den Mohn so aromatisch wie möglich zu verarbeiten. Denn mit einer Gewürz- oder Kaffeemühle wird der Mohn gemahlen und durch die Hitze-

entwicklung kann es dabei zu Geschmackseinbußen kommen. Als Alternative bietet sich das Quetschen im Mörser an - was jedoch etwas anstrengender ist.



# Schoko-Maroni- KNÖPFE

## ZUTATEN

FÜR CA. 12-14 STÜCK

### GERMTEIG

500 g Mehl  
1 Ei (Größe M)  
20 g frischer Germ oder  
1 Päckchen Trockengerm  
80 g Zucker  
80 g weiche Butter  
250 ml kalte bis zimmer-  
warme Milch  
1 EL Rum  
1 Prise Salz

### SCHOKO- MARONI-FÜLLUNG

200 g Zartbitter-  
schokolade  
60 g Butter  
120 g vorgegarte Maroni  
2-3 EL Wiener Feinkristall-  
zucker

### ZUM BESTREICHEN

1 Ei (Größe M)  
Milch

## ZUBEREITUNG

**1.** Zutaten für den Germteig in eine Rührschüssel geben und mindestens 10 Minuten mit dem Knet-  
haken einer Küchenmaschine oder eines Handrühr-  
geräts zu einem glatten Teig verkneten.

**2.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer  
Kugel formen, in die Rührschüssel zurücklegen und  
abgedeckt an einem warmen Ort oder bei Zimmer-  
temperatur für ca. 60 Minuten aufgehen lassen.  
Inzwischen die Schoko-Maroni-Füllung vorbereiten.

**3.** Zartbitterschokolade grob hacken und mit der  
Butter sowie dem Zucker in einen kleinen Topf geben.

**4.** Mischung bei niedriger Temperatur schmelzen,  
bis sich die Zutaten gut verbunden haben und eine  
festere Masse entstanden ist. Masse etwas abkühlen  
lassen.

**5.** Maroni fein hacken und bereitstellen.

**6.** Ein oder zwei Backbleche mit Backpapier  
auslegen.

**7.** Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche  
rechteckig ca. 5 mm dick ausrollen und Schoko-  
Butter-Masse gleichmäßig darauf verstreichen.

**8.** Teigplatte mit Maroni-Stückchen bestreuen  
und entlang der kurzen Seite aufrollen.

**9.** Von der Rolle ca. 1 cm breite Streifen abschnei-  
den und von oben etwas flach drücken.

**10.** Jeweils ein Ende des Streifens auf das andere  
legen und zusammendrücken.

**11.** Knöpfe mit etwas Abstand auf das vorbereitete  
Backblech legen und noch einmal abgedeckt  
ca. 20 Minuten aufgehen lassen.



ES KÖNNEN AUCH FEIN GEHACKTE  
HASELNÜSSE ODER ANDERE NÜSSE FÜR  
DIE FÜLLUNG VERWENDET WERDEN.

**12.** Ei mit etwas Milch verquirlen und die Teig-  
linge dünn bestreichen.

**13.** Schoko-Maroni-Knöpfe im vorgeheizten  
Backofen für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

**TIPP:** Am besten schmecken sie, wenn man sie noch  
leicht warm genießt.

# Freude Schenken MIT WIENER ZUCKER

SIE SIND NOCH AUF DER SUCHE NACH DEM PERFEKTEN WEIHNACHTSGESCHENK? UNSER WEBSHOP BIETET GESCHMACKVOLLES UND PRAKTISCHES FÜR SÜSSE GENUSSMOMENTE.

## WEIHNACHTSDUFT LIEGT IN DER LUFT

Ein Präsent voller Genussmomente: 46 liebevoll kreierte Rezeptideen liefern sowohl Backneulingen als auch erfahrenen Küchenfeen Inspiration. Mit kreativen Ideen für Adventjause, weihnachtliche Desserts, praktische Last-minute-Rezepte bis hin zu selbstgemachten Geschenken aus der Küche.



## AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, LOS!

Ob kleiner oder großer Mehlspeisiger: Mit der royalblauen Baumwollschürze ist klar, wer in der Backstube den Ofen einheizt. Erhältlich in Erwachsenen- und Kindergröße.



## PERSÖNLICHER TOUCH

Mit den sechs winterlichen Motiven des trodat®-Vintage-Weihnachtsstempels verleihen Sie Geschenken im Nu eine individuelle Note. Neben dem edlen Stempel enthält das Set ein dreifärbiges Stempelkissen sowie zwölf selbstklebende, wasserfeste Etiketten in drei verschiedenen Formen.

## NIE MEHR OHNE

Warum man die grau melierte Filztasche garantiert nicht mehr hergeben will? Sie ist der perfekte, stylische Begleiter für den Stadtbummel, der bei Bedarf auch noch Platz für den spontanen Einkauf bereithält. Durch die breiten Henkel trägt sie sich super-bequem, eine kleine Innentasche nimmt Handy oder Schlüssel auf.



Noch mehr  
Geschenkideen

FINDEN SIE IN  
UNSEREM ONLINESHOP:  
[wiener-zucker.at/shop](http://wiener-zucker.at/shop)



## WO SIND DIE KEKSE SCHON WIEDER HIN?

Weihnachtskekse zu verstecken, bringt meist nicht viel - sie hübsch aufzubewahren hingegen schon. Zum Beispiel in unseren Keksdosen mit den Designs „White Christmas“ (Foto) und „Winterzauber“.

Ich schenke dir ...

# SCHENKEN IST EINE ... Herzenssache

DIE KUNST DES SCHENKENS IST ES, GUTE GEFÜHLE  
ZU VERBREITEN. LASSEN WIR UNSER HERZ  
SPRECHEN UND ÜBERREICHEN WIR WERTVOLLES.

Was als wertvoll bezeichnet wird, hat sich in den letzten Jahren gewandelt: eine Gemeinschaft, in der man sich aufgenommen fühlt. Freundschaften, die länger als ein paar Partyabende halten. Eine Familie, die unsere geraden und schrägen Seiten akzeptiert und mag. Eine tragfähige Liebe. All das sind Herzensverbindungen, die wir in unserer modernen Welt

immer mehr zu schätzen wissen. Persönlicher Kontakt macht uns alle glücklich, und deshalb schenken immer mehr Menschen: sich selbst!

## ZEIT MITEINANDER

Die Zeit selbst – die angeblich wichtigste Währung der Gegenwart – können wir nicht überreichen,

UNSER HERZ  
SCHENKEN WIR  
IN JEDER GUTEN  
VERBINDUNG ZU EINEM  
MENSCHEN.



DAS GEHEIMNIS DES GLÜCKS  
LIEGT NICHT IM BESITZ,  
SONDERN IM GEBEN. WER  
ANDERE GLÜCKLICH MACHT,  
WIRD GLÜCKLICH.  
ANDRÉ GIDE, SCHRIFTSTELLER

vielmehr geht es uns darum, eine gemeinsame Zeit zu schenken. Und wenn Sie jetzt gedanklich einen x-ten Gutschein am Computer entwerfen und ein bisschen mit den Augen rollen, können wir Entwarnung geben: Probieren Sie es mal aus, Ihren „Gutschein“ in der Küche zu entwerfen – das macht Spaß und die beschenkte Person hat sofort eine Freude damit!

## GESCHENKE ALS SYMBOL

Aus diesem Grund haben wir in der kunterbunten Fundgrube unserer Rezepte-Schatzkiste gewählt und sind dort fündig geworden, wo man quasi eine Mit-einander-Zeit ans Präsent knüpfen kann: Überreichen Sie beispielsweise selbst gemachte gebrannte Mandeln als Symbol für einen gemeinsamen Filmabend und erstellen Sie bereits als enge Wahl eine Hitliste der möglichen Streifen. Weil – wer kennt das nicht? – manchmal kann das Aussuchen eines Films bereits abendfüllend und ermüdend ausfallen. Eine Egnogg-Gewürzmischung ist das Symbol für einen geselligen Spieleabend. Oder: Für selbst hergestellte Kosmetikartikel braucht man kein Diplom – diese kleinen feinen DIY-Geschenke dienen als Symbol für einen Thermenbesuch, eine Sportmassage, einen Kaffeeklatsch im Lieblingscafé oder etwa einen gemeinsamen Frisörbesuch. Unsere Geschenktipps sind von uns für Ihre Herzensmenschen erdacht, egal, ob es sich dabei um den Freundeskreis, Liebende, Verwandte, Nachbarschaft oder kollegiale Beziehungen handelt. Denn Wellness pur ist für uns, wenn wir mit Menschen auf einer Wellenlänge sind, wenn wir uns mit ihnen wohl- und durch sie bereichert fühlen.

Foto: Panorama Images/Shutterstock

Ich schenke  
dir ...

- ... **GUTE GEDANKEN**  
Schreiben Sie auf 52 oder (für Motivierte!) 365 kleinen bunten Zettelchen je einen guten Wunsch für jeden Tag oder jede Woche eines Jahres. Jedes Zettelchen falten oder knüllen und ein hübsches Glas damit füllen.
- ... **WERTSCHÄTZUNG**  
Füllen Sie einen schönen Glasbehälter mit Zettelchen, auf die Sie notieren, was die beschenkte Person in Ihren Augen so besonders liebenswert macht.
- ... **BEGEISTERUNG**  
Vielleicht haben Sie ein Lieblingsbuch, das Sie schon mehrmals verschlungen haben. Schenken Sie es weiter und teilen Sie Ihre Begeisterung. Anschließend kann man sich gemeinsam darüber austauschen.
- ... **KNOW-HOW**  
Jede:r von uns hat individuelle Fähigkeiten. Dieses ganz besondere Stickmuster, Obstbäume schneiden, digitale Fotos archivieren und vieles mehr. Schenken Sie Know-how oder ganz einfach Hilfe bei Dingen, die anderen schwerfallen und Ihnen ganz leicht.
- ... **GEMEINSAME ZEIT**  
Beim Kleidertauschen, Ausflügeln, Kochen, einem Kochkurs, Cocktails mixen, einem Spieleabend, gegenseitigem Vorlesen, im Museum, in der Sauna, beim Wandern.

... was zum  
Knuspern  
für den  
Filmabend



... ein  
Kraftpaket  
für eine Winter-  
wanderung

## Gebraunte MANDELN

### ZUTATEN

1 Vanilleschote	300 g Wiener
200 ml Wasser	Normalkristallzucker
1 TL gemahlener Zimt	400 g Mandeln mit Schale

### ZUBEREITUNG

**1.** Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Mit Wasser, Normalkristallzucker und Zimt in eine große Pfanne geben, Zutaten gut aufkochen lassen, Mandeln dazugeben und umrühren. Mandeln ca. 8-10 Minuten bei mittelstarker Hitze kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dabei mehrmals mit einem Kochlöffel umrühren. Nach dem Verdampfen kristallisiert der Zucker und überzieht die Mandeln mit einer trockenen Schicht.

**2.** Nun die Mandeln unter ständigem Rühren so lange weiter erhitzen, bis das Karamell wieder flüssig ist und die Mandeln mit einer gleichmäßigen Schicht überzieht.

**3.** Die gebrannten Mandeln sofort auf ein Backpapier geben und trennen. Vorsicht: Die Mandeln sind sehr heiß! Trocknen und auskühlen lassen. Luftdicht verschließen.

EGAL, OB GRUSELKOMÖDIE ODER  
LIEBESSCHMONZETTE: ZUSAMMEN  
MACHT'S VIEL MEHR SPASS.



Foto: Tero Vesäläinen/Shutterstock



## Lebkuchen- BROWNIES

### ZUTATEN

FÜR EINEN BACKRAHMEN CA. 30 X 40 CM	1 Pkg. Backpulver 1 TL Zimt 1½ TL Lebkuchengewürz
400 g Kochschokolade 350 g Butter 30 g Backkakao	80 g Haselnüsse, gemahlen
6 Eier 300 g Wiener Gelbzucker	Wiener-Staubzucker- Mühle
200 g Mehl	

### ZUBEREITUNG

**1.** In einem Topf Schokolade mit Butter und Backkakao schmelzen und verrühren. Ofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.

**2.** Eier und Gelbzucker mind. 5 Minuten schaumig aufschlagen, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse dazugeben. Mehl, Backpulver, Zimt und Lebkuchengewürz in einer Schüssel vermischen und mit den gemahlenden Nüssen unterrühren.

**3.** In den Backrahmen füllen und ca. 35 Minuten backen. Vor Ende der Backzeit laufend Stäbchenprobe machen. Der Brownie soll innen saftig sein und nicht durchgebacken werden.

**4.** Auskühlen lassen und wenn gewünscht mit Keksausstechern ausstechen. Mit der Wiener-Staubzucker-Mühle bestreuen.

## Gewürzmischung EGGNOG

### ZUTATEN

#### IM GLAS

1 Vanilleschote  
50 g Wiener  
Feinkristallzucker  
etwas geriebene  
Muskatnuss

#### ZUSÄTZLICH BENÖTIGT MAN

500 ml Eierlikör  
400 ml Milch  
  
Schlagobers und Zimt-  
stangen zum Verziern

### GEWÜRZMISCHUNG IM GLAS

1. Zutaten unverarbeitet in ein Glas füllen und nach Belieben dekorieren. Anleitung der Zubereitung ausdrucken und auf das Glas hängen.

### ZUBEREITUNG

2. Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen. Das Vanillemark und den Rest der Schote mit dem Feinkristallzucker und der Muskatnuss vermischen und mit dem Eierlikör langsam unter ständigem Rühren aufkochen. Dann 30 Min. ziehen lassen, durch ein Sieb gießen und warme Milch dazugeben. Mit Schlagobers und Zimtstangen verzieren, lauwarm servieren und genießen.

EIN MOLLIGER EGGNOG  
MACHT LAUNE UND  
HEIZT EIN!

... einen  
gemütlichen  
Spieleabend im  
Freundeskreis



Foto: Daniela Baumann/Shutterstock

## Göttliche PEELINGMASKE

### ZUTATEN

FÜR 2 GLÄSER À 106 ML

3 EL Mandelmehl  
4 EL Wiener Normal-  
kristallzucker  
2 EL Bananenpulver  
2 EL Jojobaöl

... einen  
Wellnesstag  
und Selfcare  
für dich

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gut miteinander vermengen und in ein sauberes Glas füllen.

TIPP: Für die tiefenreinigende und glättende Pflege die gewünschte Menge entnehmen, mit ein paar Tropfen lauwarmem Wasser zu einer geschmeidigen Paste verrühren und im Gesicht, auf dem Hals und am Dekolleté verteilen. Nach etwa 15 Minuten Einwirkzeit mit sanften, kreisförmigen Bewegungen und viel Wasser abspülen.

## Kosmetik selbst herstellen

### KEINE „HEXEREI“

Man muss kein Seifensieder und keine Chemikerin sein, um einfache Kosmetikartikel zum Verschenken herzustellen. Hier sind weitere Tipps und Ideen:

### KAFFEEPEELING: ICH SCHENK DIR EIN CAFÉ-DATE

Supereinfach ist das Kaffeepeeling. Dafür wird der Kaffeesatz getrocknet (an einen warmen Ort stellen oder kurz ins Backrohr) und dann 1 : 1 mit Wiener Staubzucker

vermischt. Anwendung: Nach dem Duschen sanft auf die noch feuchte Haut reiben. Abspülen - fertig!

### VOLUMEN-HAARKUR: ICH SCHENK DIR EINEN FRISÖRBESUCH

Zu zweit zum Frisör? Ein geselliger Genuss! Für die Volumen-Haarkur zum Verschenken brauchen Sie ½ l Milch, 2 EL Wiener Braunzucker und 100 g Haselnüsse. Alles fein zusammenmixen, ins Haar einmassieren, kurz einwirken lassen und danach gründlich ausspülen.



Foto: AS Foodstudio/Shutterstock

## Backmischung NUSS-HAFERFLOCKEN- MUFFINS

### ZUTATEN

FÜR 1 GLAS, CA. 750 ML

#### IM GLAS

200 g glattes Mehl  
50 g Haferflocken  
170 g Wiener Braunzucker  
1 Pkg. Backpulver  
1 TL Zimtpulver  
½ TL Salz  
100 g grob gehackte

Walnüsse  
70 g grob geschnittene,  
entsteinte Datteln

#### ZUSÄTZLICH BENÖTIGT MAN

120 ml Buttermilch  
100 ml Öl  
2 Eier  
1 Birne oder 1 Apfel

### BACKMISCHUNG IM GLAS

1. Die trockenen Zutaten in ein Glas schichten, nach Belieben dekorieren und die Anleitung der Zubereitung beilegen. Die Menge ergibt ca. 12 Muffins.

... eine  
vergnügli-  
che  
Backsession  
zu zweit

### ZUBEREITUNG

2. Backofen vorheizen. Eine 12er-Muffinform oder Muffinmanschetten vorbereiten.

3. Zutaten aus dem Glas in einer Schüssel mischen. Buttermilch, Öl, Eier verrühren und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles kurz zu einer Masse verrühren. Birne oder Apfel schälen, vierteln, entkernen und raspeln, zum Teig geben und alles gut miteinander vermischen.

4. Teig in die Muffinmanschetten verteilen und ca. 20 Min. backen. Dann mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen. Wenn noch Teig am Holzstäbchen haften bleibt, die Muffins eventuell einige Minuten länger backen.



## Karamell- HERZEN

### ZUTATEN

FÜR CA. 65 STÜCK

#### MÜRBEIG

250 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
80 g Wiener Gelbzucker  
2 Eigelb  
220 g kalte Butter  
30 g Kakao

#### ZUM FÜLLEN

1 Glas Karamell  
bzw. Dulce de leche  
oder Karamell-Glasur

#### ZUM VERZIEREN

50 g Kuvertüre Zartbitter  
1-2 TL Kokosfett

### ZUBEREITUNG

**1.** Alle Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine verkneten. Alternativ Mehl mit Mandeln mischen, auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. In die Mulde Zucker und Eigelb geben. Butter in kleine Würfel schneiden und um die Mulde verteilen. Mit den Händen rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen

**2.** Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig halbieren und noch einmal durchkneten. Eine Hälfte ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die zweite Teighälfte mit einem Herzausstecher mit Loch ausstechen und backen. Auskühlen lassen.

**3.** Die Herzen ohne Loch mit Karamell bestreichen und jeweils ein Herz mit Loch daraufsetzen. Auf ein Backpapier geben.

**4.** Schokolade mit Kokosfett langsam schmelzen lassen, in einen Gefrierbeutel füllen, die Spitze abschneiden und die Kekse mit feinen Schokolinien verzieren bzw. mit einer Gabel auftragen. In einer Keksdose luftdicht aufbewahren.

**TIPP 1:** Die Herzen können auch mit Erdnussbutter oder Marmelade befüllt werden.

**TIPP 2:** Statt geriebener Mandeln im Mürbteig können auch 30 g Mehl verwendet werden.

## Sachertorte AM STECKERL

### ZUTATEN

FÜR 22 CAKE-POPS

90 g Schokolade  
75 g zimmerwarme Butter  
75 g Wiener Bio Kristallzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
2 Eier (Größe M)  
100 g Mehl  
25 g Maisstärke  
1 Prise Salz  
1 gestrichener TL Backpulver

5 EL Schlagobers  
1 Schuss Rum

120 g Marillenmarmelade  
200 g Schokoladenglasur

22 Cake-Pop-Stäbchen

Butter und Backpapier  
für die Form

### ZUBEREITUNG

**1.** Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen. Butter mit Bio-Kristallzucker und Vanillezucker aufschlagen und die geschmolzene Schokolade unterheben. Anschließend Eier so lange einrühren, bis ein gebundener Teig entstanden ist. Mehl, Maisstärke, Salz und Backpulver unterheben. Die Masse mit Schlagobers und Rum verfeinern.

**2.** Den Teig in eine beliebige Backform füllen und für 45 Minuten bei 175 °C backen. Garprobe mit Holzstäbchen durchführen: Bleibt nichts mehr am Holzstäbchen kleben, ist die Masse fertig.

**3.** Masse auskühlen lassen, in einer Schüssel zerbröseln und mit Marillenmarmelade vermischen. Mehrere Stunden gekühlt ziehen lassen. Aus der Masse Kugeln formen, 30 Minuten kühlen, auf Stäbchen spießen und in Schokoladenglasur tauchen. Die glasierten Cake-Pops auf Backpapier trocknen lassen.

**TIPP:** Stäbchen kurz in die Schokolade tauchen, bevor sie in die Masse gedrückt werden. So halten die Pops besser auf den Stäbchen.



BACKEN SIE  
EINEN

# Herzenswunsch

JETZT KÖNNEN SIE ANDEREN ODER SICH SELBST  
EINE FREUDE MACHEN: MIT „BAKE A WISH“ GIBT ES  
GROSSE CHANCEN AUF WUNSCHERFÜLLUNG.

Weihnachtswünsche sind so unterschiedlich! Sie sind genauso individuell wie wir Menschen. Und sie spiegeln das wider, das tief in uns schlummert, eine Sehnsucht nach Entfaltung unserer Möglichkeiten und Erlebnisse: Egal, ob es sich um die E-Gitarre für Ihren Enkel handelt, um diese ganz besondere Couch, auf der die Nichte mit ihrem frisch Angetraut-

ten gemütlich kuscheln will, oder ob es eine Skiausrüstung für die Tochter sein soll - mithilfe unserer neuen Weihnachtstradition „Bake a Wish“ haben Sie die Chance, für andere Wunscherfüller zu sein. Oder Sie backen sich selbst Ihren eigenen Wunsch. Denn darum geht's: Geben Sie einem bestimmten Wunsch eine Gestalt - und das in Ihrer Backstube!

GEBEN SIE EINEM  
INNIGEN WUNSCH GESTALT  
UND BACKEN SIE IHN - EGAL,  
OB ALS KEKS, KUCHEN  
ODER TORTE!



ZU GEWINNEN: EIN ERFÜLLTER  
WUNSCH, ÜBERRASCHUNGS-  
GOODIES ODER DER HAUPT-  
PREIS, EIN NEFF-BACKROHR!



Freude bereiten mit  
#BakeAWish

**UNSERE NEUE WEIHNACHTSTRADITION**  
It's time to bake a wish!  
So können Wünsche wahr werden ...

drei ausgewählt, deren gebackene Wünsche (im Warenwert bis 500 €) wahr werden.

**1. KÜCHE!**  
Sie oder ein geliebter Mensch oder Ihre ganze Familie hat einen Herzenswunsch? Ab in die Küche: Backen Sie diesen und geben Sie ihm Gestalt in Form eines verzierten Keks, als 3-D-Backkunstwerk oder ganz anders - Hauptsache, kreativ und köstlich!

• UNSER HAUPTPREIS:  
1 NEFF Einbaubackrohr Slide & Hide® N70

• EIN EINHORN?  
Für fantastische Ideen gibt's die Chance, coole Keksausstecher, Schürzen und andere Back-Goodies zu gewinnen.

Alle Infos zu  
Bake a Wish  
und Teilnahmebedingungen



**2. POSTEN!**  
Machen Sie ein Foto oder Video vom fertigen Ergebnis und posten Sie das mit #BakeAWish und @wienerzucker auf Instagram!

**3. GLÜCK!**  
Mit etwas Glück wird dieser Wunsch erfüllt!

• WUNSCH-PREIS:  
Unter allen Postings werden am 24. 12. 2023



**FÜR LIEBE MENSCHEN - AUCH FÜR SICH SELBST**  
„Belauschen“ Sie Ihre Lieben und horchen Sie in Gesprächen genauer hin. Wir alle tragen den einen oder anderen Wunsch in unserem Herzen. Und möglicherweise hegen Sie selbst einen geheimen Wunsch, der jetzt die Chance bekommt, erfüllt zu werden. Es kann auch sein, dass Ihre Familie einen gemeinsamen Herzenswunsch hat. Dann tun Sie sich zusammen und treffen Sie sich in der Backstube ... Motto: Wir backen das! Das Grundrezept für einen Mürbteig für Motiv-Kekse finden Sie auf der nächsten Seite.

**UND DANN ... WEITERSAGEN**

Ist der gebackene Wunsch fertiggestellt, lassen Sie die „Bake a Wish“-Community bitte teilhaben und halten Sie das süße Ergebnis fest: auf Foto oder Video, ganz egal, denn mit Ihrem Instagram-Post machen Sie nicht nur beim Gewinnspiel mit, sie inspirieren uns alle: Nicht nur, lustige neue Kuchen auszuprobieren, sondern auch damit, anderen bei der Erfüllung eines Herzenswunsches zu helfen. Deshalb: #BakeAWish!

**ES GIBT VIEL ZU GEWINNEN**

Neben der Wunscherfüllung motiviert auch unser Hauptpreis zum Mitmachen: Das Einbaubackrohr Slide & Hide® N70 von NEFF punktet mit dem Heißluftsystem Circo Therm® sowie Eco Clean und Easy Clean, was die Reinigung supereinfach macht.

**BAKE A WISH HILFT MAKE-A-WISH®**

Last, but not least unterstützen wir mit #BakeAWish auch Make-a-Wish® (make-a-wish.at): Diese österreichische Foundation macht Herzenswünsche schwerstkranker Kinder wahr. So können wir noch mehr Herzenswünsche erfüllen und Freude verbreiten.



## Wünsche erfüllen!

Die Welt zu einem besseren Ort machen? Geht! Die Make-a-Wish-Foundation® Österreich konnte bereits mehr als 1.700 Wünsche schwerstkranker Kinder zwischen drei und achtzehn Jahren erfüllen. Wussten Sie, dass es diese international tätige Stiftung bereits seit 1980 gibt? Die Dachorganisation hat den

Hauptsitz in den Niederlanden und seit der Gründung wurden über 550.000 Herzenswünsche von Kindern und Jugendlichen erfüllt. Wir freuen uns, dass wir ein Teil dieser wichtigen Arbeit sind.

[make-a-wish.at](http://make-a-wish.at)

Spenden:  
[altruja.de/bake-a-wish](http://altruja.de/bake-a-wish)



Foto: Anna Shepulova/Shutterstock

## Mürbteig GRUNDREZEPT

**ZUTATEN**

160 g Mehl	1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
100 g Butter	1 Eidotter
1 Prise Salz	
50 g Wiener Staubzucker	
½ Pkg. Vanillezucker	

**ZUBEREITUNG**

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde formen.
2. Die restlichen Zutaten hineingeben. Das Mehl mit einer Palette nach und nach in die Mitte schieben und mit den übrigen Zutaten gut vermischen.
3. Mit kühlen Händen rasch zusammenkneten, bis der Teig glatt ist.
4. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und an einem kühlen Ort mindestens 30 Minuten rasten lassen.

**TIPP:** Fest in Alufolie eingewickelt können Sie den Mürbteig bis zu acht Tage im Kühlschrank aufbewahren. Er kann klassisch für Kekse und als Boden von Schnitten oder Kuchen verwendet werden.

BEIM MÜRBTTEIG IST ES WICHTIG,  
DASS DIESER MIT KALTEN  
ZUTATEN VERARBEITET WIRD!

# EIN Wichtel ZIEHT INS HAUS

WIE WÄRE ES DIESES JAHR MIT EINEM  
KLEINEN, FRECHEN WEIHNACHTSGAST?  
DER WICHTELTÜRBRAUCH AUS SKANDINAVIEN  
VERSÜSST AUCH HIERZULANDE IMMER  
MEHR FAMILIEN DEN ADVENT.



Foto: A. Baier/Shutterstock

# Rund um die Wichtelfür

## WEIHNACHTLICHES DIY-PROJEKT

Um eine Wichteltür zu bauen, muss man kein Bastelprofi sein:

- Die kleine, ca. 20 cm hohe Miniaturtür lässt sich unkompliziert aus Holzleisten, Moosgummi oder festem Karton kreieren.
- Als Deko eignen sich Lichterketten oder Weihnachtsschmuck.
- Es gibt aber auch bereits fertige Bausätze für Wichteltüren sowie Zubehörsets mit Wichtelbriefkasten, Laterne, Schlitten und Co.

## WICHELSTREICHE

- Die Wichteltür so platzieren, dass sie umdekoriert werden kann, ohne dass es die Kinder bemerken.
- Meist befinden sich Wichteltüren am Boden bzw. über der Fußleiste an der Wand, an Sideboards oder an der Fensterbank.
- Befestigen lässt sich die Tür am besten mit transparenten Klebepads, die sich nachher wieder rückstandslos lösen.

## BRIEFE VOM WICHEL

Neben seinem Ein- und Auszugsschreiben hinterlässt der kleine Weihnachtsgast den Kindern kurze Nachrichten:

- Zum Beispiel bittet er die Kinder, einen Wunschzettel für Weihnachten zu schreiben, damit er ihn rechtzeitig abliefern kann.

- Oder er wünscht sich, dass die Kinder Kekse für ihn backen und sie ihm abends vor die Tür stellen oder ihm ein Bild malen. Für beides gibt es am nächsten Morgen ein kleines Überraschungsgeschenk als Dank.
- Manchmal fällt ihm auch ein Weihnachtsfilm ein, den die ganze Familie unbedingt gemeinsam sehen muss.

## WICHELSTREICHE

Manchmal hat der freche Wichtel nichts als Unfug im Kopf und spielt der Familie nachts kleine Streiche:

- Er hat die Schuhsenkel der Kinder verknottet,
- ihre Kleidung vertauscht,
- Nüsse in den Socken versteckt oder
- den Eltern einen Schnurrbart aufgemalt.

## NOCH MEHR WICHELIDEEN

- Der Wichtel verpasst dem Jausenbrot der Kinder mit Keksausstechern weihnachtliche Formen.
- Vor der Wichteltür hat es geschneit - dafür Wiener Staubzucker vor der Tür verstreuen und kleine Fußstapfen hineinmachen.
- Vor dem Auszug des Wichtels stapeln sich Umzugskartons vor seiner Tür.
- Natürlich lässt er beim Auszug noch ein kleines Geschenk - z. B. Kekse oder Lebkuchen - für die Kinder da.

Foto: Foto: mythja/Shutterstock



DER WICHEL WÜNSCHT SICH ODER BRINGT AUCH MANCHMAL KEKSE

Ein Wichtel, der im Advent einzieht und eifrig bei den Weihnachtsvorbereitungen hilft: ein Trend, der in den letzten Jahren auch bei uns immer populärer wurde - nicht zuletzt durch Social Media. Im skandinavischen Raum haben die kleinen Kobolde als mythologische Gestalten lange Tradition. So gibt es Erzählungen über Wichtel, die das ganze Jahr über aktiv sind, Häuser und Ställe beschützen oder sich um Haustiere kümmern. Weihnachtswichtel gelten seit jeher als Gehilfen des Weihnachtsmanns, die den Menschen in der Zeit bis Heiligabend unter die Arme greifen. Ein Weihnachtsfest ohne die kleinen Kerlchen? In skandinavischen Ländern jedenfalls undenkbar! Was für den Wichtelbrauch spricht: Er bietet eine kreative, unterhaltsame Alternative zum Adventskalender und sorgt für zauberhafte Weihnachtsstimmung bei Groß und Klein.



Foto: FilippoBacci/iStock

VOR DER WICHEL-TÜR FINDEN KINDER MORGENS IMMER WIEDER ÜBER-RASCHUNGEN.

DER WICHEL ZIEHT ZUM 1. ADVENT ODER 1. DEZEMBER EIN UND BLEIBT BIS WEIHNACHTEN. DANN VERABSCHIEDET ER SICH MIT EINEM BRIEF BIS ZUM NÄCHSTEN JAHR.



Foto: Scharwit/iStock

## EIN HEIMLICHER GAST

Dem Brauch zufolge zieht der Weihnachtswichtel am 1. Advent oder 1. Dezember über eine kleine Tür bei einer Familie ein und bleibt bis Weihnachten. Vor seine Tür legt er einen Brief, mit denen er sich bei Hausbewohnern oder den Kindern vorstellt. Wichtig ist: Die Wichteltür darf niemals geöffnet werden, da der kleine Gast sich sonst gleich aus dem Staub macht!

## STREICHE UND GESCHENKE

Im Laufe des Advents schreibt der Wichtel immer wieder Briefe, macht Überraschungsgeschenke, spielt kleine Streiche oder aber bittet die Kinder um den einen oder anderen Gefallen. Er ist jedoch nur nachts aktiv, wenn alle schlafen - weshalb man ihn auch nie zu Gesicht bekommt. Um den kleinen Weihnachtsgast immer wieder präsent werden zu lassen, sind der elterlichen Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Ideen dafür haben wir im Kasten links für Sie zusammengefasst.

## NOCH MEHR WICHELIGE IDEEN

Neben vielen Gestaltungsideen und Vorlagen zum Download liefert „Weihnachtliche Wichteltüren“ jede Menge Tipps - u. a. für Wichtelbriefe, Wichtelaktivitäten und lustige Thementage, die eine magische Weihnachtszeit für die ganze Familie garantieren.

topp-kreativ.de



# KOMMT EIN Vogel geflogen ...

IN DER KALTEN JAHRESZEIT FREUEN SICH AMSEL, MEISE UND CO. ÜBER ZUSÄTZLICHE FUTTERPLÄTZE. HÖCHSTE ZEIT, DAS WINTERBUFFET FÜR UNSERE GEFIEDERTEN GÄSTE ZU ERÖFFNEN.



DURCH DIE MILDEREN TEMPERATUREN DER LETZTEN JAHRE ÜBERWINTERN MEHR VÖGEL ALS FRÜHER IN UNSEREN BREITEN.

Foto: Linas T/Shutterstock



OB TEETASSE ODER ORANGENHÄLFTE: VOGELFUTTERSTELLEN LASSEN SICH SCHNELL UND EINFACH AUS VERSCHIEDENSTEN UTENSILIEN BASTELN.

Foto: Oksana\_Schmidt/Shutterstock



Foto: iMarzi/Shutterstock

Was gibt es Schöneres, als sich an kalten Winterabenden mit einer Decke aufs Sofa zu kuscheln und die Wärme zu genießen? Unsere heimischen Wildvögel trotzen den Minusgraden auf andere Weise: Sie bilden ein dichteres Federkleid aus und plustern es auf, um noch besser isoliert zu sein. Dafür benötigen sie allerdings mehr Energie als in der warmen Jahreszeit. Vor allem Jungtiere, die noch kaum Federn haben, sind auf zusätzliche Energiezufuhr angewiesen. In ihrem natürlichen Lebensraum ist es für Vögel jedoch oft schwierig, genug Nahrung zu finden - nicht zuletzt, weil durch die kürzeren Tage weniger Zeit dafür bleibt. Grund genug, die kleinen Piepmätze bei der Futtersuche zu unterstützen. Die simpelste Variante: fertige Meisenknödel und Futterringe. „Richtige“ Futterstellen hingegen sind nicht nur optisch ansprechender, sondern laden die Vögel auch zum Verweilen ein. Ein Vogelfutterhäuschen ist rasch montiert und benötigt nicht viel Platz, außerdem macht es nicht nur Kindern Spaß, die gefiederten Gäste beim Schnabulieren zu beobachten. Fertige Futterhäuser gibt es in jedem Baumarkt - wer will, kann aber auch selbst kreativ werden. Im Gegensatz zu Nistkästen, die je nach Vogelart unterschiedlich gebaut

sind, sind der Fantasie hier kaum Grenzen gesetzt. Als Material eignet sich am besten unbehandeltes Holz, etwa Zeder, Kiefer oder Eiche. Damit sich die Vögel nicht verletzen können, sollte die Futterstelle keine scharfen Kanten aufweisen und nicht direkt neben einer Glasscheibe platziert werden. Außerdem sollte sie möglichst gut vor Fressfeinden geschützt hängen.

## NOCH MEHR KREATIVE VOGELBUFFETS

Hübsch anzusehen und noch schneller gebastelt als ein klassisches Futterhäuschen - noch dazu aus Utensilien, die fast jeder Haushalt bereithält - ist eine Vogelfuttertasse. Dafür eine Keramiktasse mit dem Mix aus Fett und Körnern füllen (Rezept auf S. 37) und nach dem Aushärten an der Stelle gegenüber dem Henkel mittels Heißklebepistole an einer Untertasse fixieren. Am Henkel an einem Baum oder an einer erhöhten Stelle aufhängen und fertig! Auch Orangenschalen eignen sich als winterliches Futtersilo für Vögel: dafür das Fruchtfleisch aus der Schale entfernen, einen Holzspieß als Aufhängung anbringen und mit dem Futtermix füllen. Oder aber man gießt die Futtermasse in weihnachtliche Ausstechformen für Kekse oder Lebkuchen. Die genaue Anleitung dafür finden Sie auf Seite 37.



Foto: Bachkova Natalia/Shutterstock

## Vogel füttern – aber richtig!

### WER BLEIBT HIER?

Mehr als 150 Vogelarten halten auch im Winter die Stellung in Österreich – darunter Amsel, Kohl-, Tannen- und Blaumeise, Haussperling, Buch- und Grünfink, Rotkehlchen, Kleiber und Buntspecht.

### WER FRISST WAS?

Hinsichtlich der Ernährung teilt man Vögel in zwei Gruppen ein: Körnerfresser wie Finken und Sperlinge haben einen kurzen, kräftigen Schnabel und ernähren sich hauptsächlich von Nüssen, Eicheln und Samen. Weichfutterfresser wie Rotkehlchen oder Amseln erkennt man an ihrem zierlichen, spitzen Schnabel. Sie fressen großteils Insekten,

Larven und Früchte, aber auch Samen und Körner.

### PERFEKTER MIX

Um alle gefiederten Wintergäste gut zu sättigen, am besten sowohl eine lose Körnermischung als auch eine Kombination aus Körnern und Fett zur Verfügung stellen. Viele Vögel schnabulieren auch gerne Trockenobst. Das Rezept für einen nahrhaften Vogelfutter-Mix finden Sie auf Seite 37.

### BITTE NICHT FÜTTERN!

Lebensmittelreste (Brot, Milch, Reis, Süßigkeiten etc.) und gewürzte Speisen werden von Vögeln nicht vertragen und sind deshalb tabu.

STAMMGÄSTE IM GARTEN: VÖGEL BESUCHEN IHRE LIEBLINGSFUTTERSTELLEN GERADE IM WINTER IMMER WIEDER GERNE.



Foto: Bachkova Natalia/Shutterstock

## Vogelfutter-Anhänger SELBST MACHEN

### ZUTATEN

FÜR CA. 20 ANHÄNGER

500 g Kokosfett oder Rindertalg  
700 g fertige Vogelfuttermischung oder ein Mix aus verschiedenen Körnern und Nüssen (Sonnenblumen- oder Kürbiskerne, Haferflocken,

Erd-, Hasel- oder Walnüsse)  
Keksausstecher (am besten geeignet sind größere, wenig filigrane Motive)  
Backpapier oder Alufolie  
20 Holzstücke/-spieße  
robuste Schnur zum Aufhängen

### ZUBEREITUNG

1. Kokosfett oder Rindertalg in einem Topf schmelzen und mit den Körnern mischen.
2. Die Ausstechformen auf einem Backblech mit

Backpapier platzieren oder die Formen mit Alufolie auslegen, den Körner-Fett-Mix in die Form gießen.

3. Die Holzstücke bzw. -spieße in die noch warme Masse stecken, sodass später ein Loch für die Schnur zum Aufhängen vorhanden ist.

4. Den Futtermix mindestens eine Stunde auskühlen lassen, aus der Form lösen, vorsichtig das Holz entfernen, die Schnur durchziehen und an einer geeigneten Stelle aufhängen.

STATT KEKSAUSSTECHERN EIGNEN SICH AUCH SILIKONBACKFORMEN FÜR MUFFINS ODER MINIGUGELHUPFE ALS BASIS FÜR DIE VOGELFUTTER-ANHÄNGER.

Foto: Oksana Schmidt/Shutterstock



# STARTE JETZT deine Karriere

WER ALS LEHRLING TEIL VON AGRANA WIRD,  
BEGINNT SEINE BERUFLAUFBAHN MIT  
ZAHLREICHEN STARTVORTEILEN!

Eine eigene Lehrwerkstatt, in der du deine Stärken ausbauen kannst? Check! Ein abwechslungsreiches Umfeld bei einem regionalen Arbeitgeber? Check! Freitag zu Mittag ab ins Wochenende? Check! Das sind nur einige der vielen Vorteile, die AGRANA in Tulln und Leopoldsdorf allen Lehrlingen bietet. Drei spannende Lehrberufe gibt es zu erlernen und

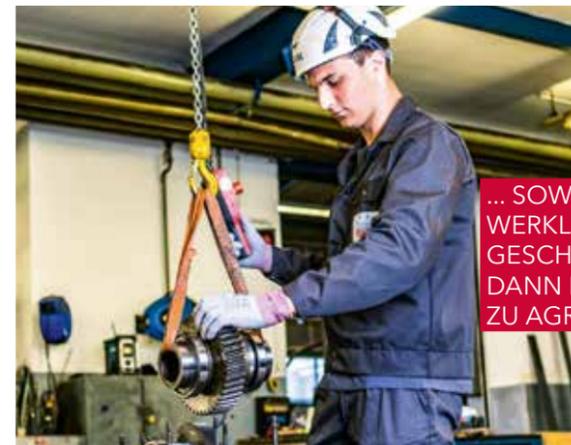
wer jemals mit Metalltechnik, Elektrotechnik oder Mechatronik geliebäugelt hat, sollte unbedingt in unsere Werke „hineinschnuppern“. Denn ein großes Unternehmen wie AGRANA bietet nicht nur ein spannendes Arbeitsumfeld, sondern auch vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten. Sei von Anfang an dabei!



SIE LIEBEN NEUE HERAUSFORDERUNGEN UND SIND WISSBEGIERIG: WIR SIND STOLZ AUF UNSERE LEHRLINGE!



DU HAST EINE GUTE ALLGEMEINBILDUNG UND TECHNISCHES VERSTÄNDNIS ...



... SOWIE HANDWERKLICHES GESCHICK? DANN KOMM ZU AGRANA!

Was dir der Arbeitgeber AGRANA bieten kann, spricht dich an und du bist neugierig geworden? Das freut uns! Überlege dir vor deiner Bewerbung auch, ob einer der drei genannten Berufe zu dir passen könnte. Zu den persönlichen Neigungen und Talenten gehören auch persönliche Skills, die sich ein Arbeitgeber von Lehrlingen wünscht: Dazu zählt etwa eine wissbegierige Persönlichkeit, die gerne dazulernt und viele Fragen stellt. Außerdem wünschen wir uns echte Teamplayer:innen, die auf Herausforderungen stehen und bei der Arbeit auch mal gerne tüfteln. Wer dann noch eine gute Allgemeinbildung, technisches Verständnis und handwerkliches Geschick mitbringt, ist total richtig bei AGRANA!

## Deine Lehre bei AGRANA

### DEINE VORTEILE

- Verdienst im ersten Lehrjahr von über 1.000 Euro (brutto laut Kollektivvertrag)
- vergünstigtes Mittagessen
- kostenloses TOP-Jugend-Ticket
- Prämien
- zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten
- Berufsschule ist geblockt (10 Wochen)
- Bei erfolgreichem Lehrabschluss kannst du dich über den Führerschein B (max. 1.500 Euro) freuen!

### METALLTECHNIK

Lehrzeit: 3,5 Jahre  
Aufstellung, Inbetriebnahme von Maschinen, Reparatur, Wartung u. m.

### ELEKTROTECHNIK

Lehrzeit: 4 Jahre  
Errichtung/Inbetriebnahme elektrotechnischer Systeme, Maschinen, Geräte und Anlagen u. m.

### MECHATRONIK

Lehrzeit: 3,5 Jahre  
Arbeit mit Bauteilen und Komponenten für Maschinen, Anlagen, Geräte u. m.

MEHR INFO IM LEHRLINGSFILM



## DEINE BEWERBUNG

### 1. WAS DAZUGEHÖRT

Schicke uns deine vollständige Bewerbung inklusive Anschreiben, Lebenslauf und letzten Zeugnisses.

### 2. WIE BEWERBEN

Über unsere Online-Plattform [agrana.com/hr](http://agrana.com/hr) kannst du dich bewerben.

### 3. LEHRLINGSTEST

Anschließend wirst du zu einem Online-Lehrlingstest bei uns im Werk eingeladen und kannst hautnah den Lehrberuf bei einem Schnuppertag vor Ort kennenlernen.

Weitere Infos auf [agrana.com/hr](http://agrana.com/hr)

DEINE BEWERBUNG



ES WERDE  
*Licht!*

GLITZERNDER SCHNEE, FRISCHE WINTERLUFT, WÄRMENDES FEUER: NÄCHTLICHE FACKELWANDERUNGEN SIND EIN ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE, DAS DIE DUNKLE WINTERZEIT MIT GLÜCKSGEFÜHLEN ERHELLT.

Wenn die Natur sich schlafen legt, entfaltet sie ihren ganz eigenen Zauber. Einen Zauber, den man bei einer winterlichen Fackelwanderung so pur erlebt wie sonst nie: Das Einzige, was man hört, sind der knirschende Schnee unter den Füßen und das Knistern des Feuers. In diesem Sinne: Nicht lange herumfackeln – sondern warm einpacken, dem Schein des Feuers folgen und die meditative Kraft des Gehens genießen! Geführte Fackelwanderungen quer durch Österreich haben wir hier für Sie zusammengefasst – inklusive Tipps für sichere Touren.

*Salzburg*

**EUGENDORF | EBEN**

Das Jahr 2023 gebührend verabschieden – dafür bietet sich die Fackelwanderung in Eugendorf am 30. 12. (mit gemütlichem Ausklang beim Holznerwirt) an. Ebenfalls ein Geheimtipp in Salzburg: eine geführte Räucherwanderung durchs verschneite Eben.



Foto: © shootandstyle



Foto: © TVB Eben-OMANS

*Niederösterreich*

**KLEIN-PÖCHLARN**

Rund um die Wintersonnenwende, wenn die Sonne langsam wieder die Macht über die Dunkelheit zurückerobert, finden seit jeher mystische Fackelwanderungen statt – eine davon im niederösterreichischen Klein-Pöchlarn. Gestartet wird am 23. 12. um 16 Uhr 30 bei der Pfarrkirche.



*Vorarlberg*

**HITTISAU**

Rein in die Schneeschuhe und an den Start: Ambitionierte Winterwanderer erstpapfen von Dezember bis April jeden Mittwochabend die unberührten Schneeflächen des Bregenzerwaldes. Ziel der Fackelwanderung: die sagenumwobene Rappenfluh am Fuße des Hittisberges.



*Tirol*

**ALPBACHTAL | PILLERSEETAL**

Ab 20. 12. erstrahlt das charmante Örtchen Reith im Alpbachtal jeden Mittwochabend im Schein der Fackeln. Zum Warmwerden wird vor der einstündigen Wanderung mit Punsch oder Glühwein angestoßen. Ein besonderes Erlebnis für Familien mit Kindern: die Laternenwanderung im Pillerseetal – von Fieberbrunn bis zum Lauchsee und retour.

Foto: Stock/Imgorthead





## Sicher unterwegs mit Fackeln

FEUER UND FLAMME FÜRS FACKELWANDERN? UNSERE SICHERHEITSTIPPS SORGEN DAFÜR, DASS ES NICHT BRENZLIG WIRD.

### ABSTAND UND CO.

Fackeln sollten unbedingt mit einem Tropfschutz ausgestattet sein. Brennende Fackeln immer aufrecht tragen, damit nicht laufen, stets genug Abstand zu anderen Wandernden einhalten und möglichst vermeiden, den Rauch einzatmen.

### FEUER UND WIND

Fackeln mit offenem Feuer sind ausschließlich für den Gebrauch im Freien gedacht. Auch wenn manche Fackeln als „sturmfest“ beworben werden, sollten sie bei Wind besser nicht genutzt werden.

### FACKELN UND KINDER

Allgemein gilt: Fackeln sind kein Spielzeug und sollten von Kindern ausschließlich unter Aufsicht von Erwachsenen getragen werden. Davor unbedingt den richtigen Umgang mit der Fackel erklären und gemeinsam üben.

### TIPP

Arbeitshandschuhe in Kindergröße schützen zusätzlich vor herabtropfendem Wachs.

### RICHTIGE KLEIDUNG

Im Winter immer wichtig: gutes Schuhwerk! Statt leicht brennbarer Kleidung (aus Kunstfasern wie Polyester, Polyacryl oder Mischgeweben) bei Fackelwanderungen besser Baumwollstoffe tragen, auf Fransen oder herabhängende Schnüre etc. verzichten. Damit sie kein Feuer fangen können, lange Haare beim Fackelwandern zusammenbinden.



Foto: © MS-Photo



## Kärnten

### WEISSENSEE

Was machen eigentlich die tierischen Wasserbewohner im Winter unter der Eisdecke? Die Antwort gibt es bei einer Fackelwanderung über die Natureisfläche des Weissensees - inklusive Steckerbrot-Grillen beim anschließenden Lagerfeuer.



Foto: Steiermark Tourismus/Gery Wolf

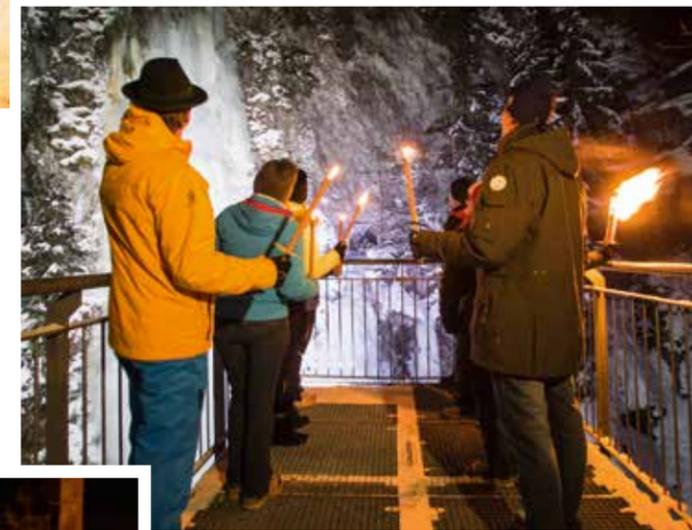


Foto: © Gerhard Pilz

## Steiermark

### GRÖBMING | BAD GLEICHENBERG

In der Grünen Mark wird rund um den Jahreswechsel fleißigst im Feuerschein gewandert: In Gröbming geht's am 29. 12. durch den Wald zum idyllischen Weihnachsklangplatz, am 31. 12. startet die Silvester-Fackelwanderung (zwei Routen zur Auswahl) bei der Krippe am Hauptplatz in Bad Gleichenberg.

## Oberösterreich

### STEINBACH AM ATTERSEE

Fackeln, Feuerkörbe, weihnachtliche Blasmusik, köstliche Schmankerl und endlos viele Lichter rund um den See: Die Atmosphäre bei der traditionellen Fackel- und Laternenwanderung am Attersee (30. 12.) ist schwer mit Worten zu beschreiben - man muss sie erlebt haben.



## Noch mehr winterliche Wandertipps

### AUF VERSCHNEITEN PFADEN DURCH ÖSTERREICH

Wanderungen bei Nacht bzw. mit Fackeln sind nicht jedermanns Sache und vor allem mit Kindern oft nicht so einfach umzusetzen. Aber keine Sorge: Unsere heimischen Berge bieten für alle etwas - von der entspannten Familienwanderung bis hin zur knackigen Schneeschuh-Tour im Hochgebirge. Jede Menge Inspiration für alle Bundesländer gibt es hier: [wanderdoerfer.at/winter](http://wanderdoerfer.at/winter)



Foto: © Ringler Stefan





# FESTTAGS STIMMUNG

kann ich  
aus der Dose  
zaubern.



WIENER  
ZUCKER®

WAS ICH ALLES KANN

    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:  
[wienerzucker.at](http://wienerzucker.at)