

WIENER
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA

WINTER
€ 2,50

Kostbar

*BAUMKUCHEN:
DAS BESTE VOM
CHRISTKINDLMARKT*

*HERZLICHKEIT
SCHENKEN
UND HELFEN*

*WIR SIND SO FREI!
BACKEN OHNE
MEHL*

Neuer Glanz

FÜR DIE ADVENTZEIT

... Pause ... JETZT!

LEHNEN SIE SICH BITTE ENTSPANNT ZURÜCK, WÄHREND SIE DIESE ZEILEN LESEN - DENN RUHE IST GENAUSO WICHTIG WIE AKTIVITÄT. FÜR ENTSPANNTE WEIHNACHTEN RUFEN WIR IHNEN DAHER ZU: „BAKE A BREAK!“



Viele von uns verbinden Weihnachten mit einer langen To-do-Liste. Leider! Doch seien wir mal ehrlich: Um uns Kekse knabbernd entspannt zum Familientisch setzen zu können, ist vor allem eines nötig: eine Pause. Aus diesem Grund erinnern wir im heurigen Jahr daran, sich gerade um die Weihnachtszeit eine Auszeit zu gönnen - es muss nicht immer alles perfekt sein! Im Rahmen unserer Aktion „BakeABreak“ versorgen wir Sie daher mit supereinfachen

Rezepten und guten Tipps gegen Stress - außerdem machen wir an den Feiertagen eine Social-Media-Pause und laden auch Sie ein, in dieser Zeit einen Gang runterzuschalten.

EINANDER GUTTUN UND GUTES TUN

Doch nicht nur uns selbst wollen wir Gutes tun: Die Rezepte in diesem Magazin liefern einmal mehr tolle Inspirationen, um Ihre Gäste bei der gemeinsamen Adventjause restlos zu begeistern, und unter dem Motto „Herz verschenken“ haben wir für Sie viele Tipps zusammengetragen, wie Sie Menschen unter die Arme greifen können, die es gerade nicht so leicht haben. Darum sei uns allen zum Jahreswechsel gesagt: Genießen wir die kostbaren, leichten Momente und gönnen wir uns immer ausreichend Ruhe, um Zeit und Energie für die wirklich wichtigen Dinge im Leben zu haben. Schöne Weihnachten und guten Rutsch wünscht Ihnen herzlich

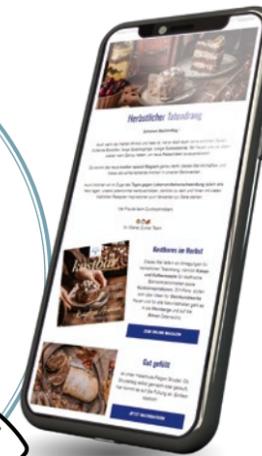
Nina Spörl

Nina Spörl, Wiener Zucker Marketing

2
kostbar



Trends, Tipps & Rezepte!
IN UNSEREM NEWS-LETTER FINDEN SIE AKTUELLE REZEPT-IDEEN UND BACKTIPPS!



UND SO GEHT'S:

Einfach online bestellen auf www.wiener-zucker.at/newsletter



Inhalt

Treffpunkt Lebkuchenstadt 04

Diese Weihnachtstorte ist der Star der Festtafel!

Wir sind so frei! 08

Backen ohne Mehl - so funktioniert's!
Brezel-Erdnussbutter-Blondies 12
Mandeltörtchen mit Apfelmousse 13
Vanillepuddingkuchen mit Apfel-Walnuss-Topping 14
Nuss-Kürbis-Kuchen mit Cream Cheese Frosting 16
Orangen-Muffins mit Amarettini-Streuseln 17

DIY: Kerzen gießen 18

Ich schenk dir ein Licht!

Der Glanz in den Augen 22

Kostbare Rezepte aus unserem Weihnachtsbackbuch 24
Schoko-Karamell-Fudge 25
Pistazien-Spritzgebäck 26
Apfelicider-Punsch 27
Punsch-Sirup 28
Kuchen im Glas 29
Cheesecake-Tannenbäume 30

Herzlichkeit schenken 32

Gutes tun im Advent

#BakeABreak 35

Baumkuchen 36

Schritt-für-Schritt-Anleitung

Echt cool! 38

Eisige Abenteuer für Groß und Klein

Sugar Summit in Mauritius 42

20 Jahre AGRANA und FAIRTRADE

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).

3
kostbar

Wiener-Zucker-Weihnachtstorte

Treffpunkt LEBKUCHEN- STADT!

WETTEN, DASS DIE WIENER-ZUCKER-
WEIHNACHTSTORTE DER STAR JEDER FESTTAFEL
IST - UND DAS NICHT NUR OPTISCH? EIN
ZAUBERHAFTES WEIHNACHTSPROJEKT FÜR
DIE GANZE FAMILIE.

4
kostbar

5
kostbar

TIPP: JEDES
FAMILIENMITGLIED
DARF SEINE EIGENEN
LEBKUCHENHÄUSER
GESTALTEN.



Mandel- Preiselbeer-Torte

MIT WEISSER SCHOKOCREME

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
Ø 22 CM

LEBKUCHENHÄUSER

dein Lieblings-Lebkuchenteig oder Last Minute Lebkuchen (wiener-zucker.at)
8 EL Wiener Puderzucker
2 EL Wasser

TORTENBODEN

Masse wird 2 x benötigt:

1 Becher Sauerrahm
3 Eier
½ Becher neutrales Öl

1 Becher Wiener Bio Kristallzucker

1 Becher Trink-Kakaopulver
1 Becher Mandeln gerieben

1 Becher Mehl glatt
½ Pkg. Backpulver
½ TL Lebkuchengewürz

WEISSE SCHOKOCREME

120 g weiße Kuvertüre
80 g Schlagobers
250 g Magertopfen
250 g Mascarpone
20 g Wiener Staubzucker

AUSSERDEM

350 g Wildpreiselbeeren-Kompott /-Marmelade

DEKO

Wiener Normal-kristallzucker
ca. 100 g Preiselbeeren frisch

LEBKUCHENHÄUSER UND DEKO

- Für die Lebkuchenhäuser Lebkuchenteig zubereiten und rasten lassen.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen.
- Häuser in verschiedensten Größen ausschneiden und nach Anleitung backen.
- Für die Zuckerglasur Puderzucker und Wasser verrühren, es soll eine eher feste Masse entstehen. Bei Bedarf noch etwas Zucker hinzufügen. In einen Einweg Spritzbeutel füllen, Spitze abschneiden und die ausgekühlten Lebkuchenhäuser beliebig verzieren. Trocknen lassen.
- Für die Deko Kristallzucker auf ein Backpapier geben. Preiselbeeren waschen, etwas abtropfen lassen und auf dem Zucker verteilen. Alles vermischen, sodass der Zucker gut haften bleibt. Trocknen lassen (ca. einen halben Tag).

TORTENBÖDEN

Hinweis: Tortenteig ist etwas bröselig, aber die Böden werden sehr saftig.

- Für den Becherkuchen gilt ein leerer Sauerrahmbecher als Maß für die Zutaten.

- Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Sauerrahm, Eier, Öl und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren.
- Kakaopulver, Mandeln, Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz in einer separaten Schüssel vermischen und mit der flüssigen Masse kurz verrühren.
- Teig in die Springform füllen und etwa 40-45 Minuten backen.
- Weitere Masse für zweiten Tortenboden zubereiten und beide Böden gut auskühlen lassen. Bei Bedarf abflachen und jeweils einmal horizontal in der Mitte durchschneiden.
- Für die Schokocreme weiße Kuvertüre und Schlagobers in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen. Topfen, Mascarpone und Staubzucker glattrühren und die weiße Schokolade unterheben.

FINALISIERUNG

- Ersten Tortenboden auf einen großen Teller legen, mit der Hälfte des Preiselbeer-Kompotts bestreichen.
- Nächsten Boden auflegen und die Hälfte der Schokocreme aufstreichen. Dritten Boden mit dem restlichen Preiselbeer-Kompott bestreichen.
- Den letzten Tortenboden darauflegen und die übrige Schokocreme in der Mitte der Torte verteilen.
- Die fertig verzierten und trockenen Lebkuchenhäuschen an der Rückseite mit restlicher Zuckerglasur einstreichen und rundherum am Tortenrand befestigen.
- Die gezuckerten Preiselbeeren auf der Torte verteilen. Kühl stellen.

DAS ETWAS ANDERE LEBKUCHENHAUS-PROJEKT

Gemeinsam eine Lebkuchenhaustorte zu gestalten ist das perfekte Familien-Weihnachtsprojekt: Kinder lieben es, Lebkuchen zu verzieren und dabei ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. **Tipp:** Für Lebkuchenhäuser gibt es spezielle Ausstecher in diversen Formen und Größen fertig zu kaufen. Alternativ kann man Schablonen ausdrucken oder selbst vorzeichnen (z. B. in Form des eigenen Hauses oder von Gebäuden in der Heimatstadt (Kirche, Schule etc.)).

MEHR ONLINE:

Eiweiß-Spritzglasur zum Verzieren selbst herstellen - so geht's:
www.youtube.com/watch?v=lQNe2tVtl-k



Backen ohne Mehl

WIR SIND SO
frei!

WER OHNE MEHL - INSBESONDERE GLUTEN -
BACKEN WILL ODER MUSS, FINDET AUF DEN
FOLGENDEN SEITEN TIPPS UND REZEPTE FÜR
KÖSTLICHE ALTERNATIVEN „MIT OHNE“.

8
kostbar

9
kostbar

Ohne Mehl: Hier ist Zusammenhalt gefragt!

GLUTEN BINDET

Wer mit Mehralternativen backen und kochen will, muss wissen, was Gluten in einem Teig bewirkt. Die Übersetzung des lateinischen Wortes gluten sagt bereits alles: Leim. Gluten ist das sogenannte Klebereiweiß – genau genommen ist es ein Komplex aus Proteinen. Vermischt man glutenhaltiges Mehl mit Flüssigkeit, entsteht eine klebrige Masse. Dieser Zusammenhalt ist sehr gefragt bei allen Teigen, damit man am Kaffeetisch nicht vor einem Haufen trockener Brösel sitzt.

SAFTIG SOLL ES SEIN

Hier wären wir auch schon beim zweiten Effekt, den Gluten auf Brot und Gebäck hat: Es bleibt saftig. Also gilt für alle alternativen Rezepte, nicht einfach

das Mehl eins zu eins zu ersetzen, es braucht auch ein Bindemittel und man sollte auf die Flüssigkeit im Teig achten.

DIE FORMEL

Die Grundregel für Backen ohne Mehl lautet also: 2 Teile Mehlersatz + 1 Teil Stärke + 1 Bindemittel + mehr Flüssigkeit

ALLES, WAS KLEBT
Bindemittel für das Backen ohne Mehl:

- gestampfte, gekochte Erdäpfel
- Agar-Agar
- Eier
- Leinsamen
- Guarkernmehl
- Johannisbrotkernmehl (siehe Foto u.)
- gekochter Reis
- Topfen
- geriebener Apfel



© sweetmarthmallow/Shutterstock

Die Grundzutat für alle traditionellen Brot- und Kuchensorten schien lange Zeit alternativlos: Getreidemehle, meist aus Weizen oder Roggen, bilden die Basis unzähliger Backwaren und Gerichte unserer heimischen Küche. Die Entdeckung, dass das Klebereiweiß Gluten von manchen Menschen schlecht vertragen wird und zu gesundheitlichen Problemen führen kann, hat die kulinarischen Horizonte ganz wesentlich erweitert – was übrigens die Gaumen aller sehr erfreut! Abwechslung und Variationen in der Backstube und auf unseren Tellern sind doch immer wieder gerne gesehen und bieten neue Genüsse für alle.

DIE KLASSIKER SIND GLUTENHALTIG

Gluten kommt in vielen Getreidesorten vor – so zum Beispiel in Weizen, Roggen und Dinkel. Auch Gerste, Weizenkleie und Haferflocken sind glutenhaltig, wer also auf Alternativen zurückgreifen muss, sollte darauf nicht vergessen. Die wichtigsten Eigenschaften, die glutenhaltige Getreide fürs Backen mitbringen und daher bei allen Alternativen beachtet werden müssen: Gluten klebt und macht Teige saftig (mehr dazu in der Spalte links). Es ist aber nicht allzu schwierig, unter diesen Voraussetzungen gelingende Teige herzustellen, denn die Alternativen können sich sehen lassen.

BITTE „MIT OHNE“!

Wer also in der Küche das Motto „Bitte mit ohne!“ ausrufen will oder aus gesundheitlichen Gründen muss, tut sich relativ leicht, sind doch bereits geriebene

Backen ohne Mehl

AGAR-AGAR IST EIN REIN PFLANZLICHES BINDEMittel AUS SONNENGETROCKNETEN ALGEN.



© New Africa/Shutterstock



© freepik

MEHL-ALTERNATIVEN HABEN DEN KULINARISCHEN HORIZONT ERWEITERT UND DIE ABWECHSLUNG ERFREUT UNSEREN GAUMEN!

Nüsse und Mandeln hervorragende Alternativen zu den glutenhaltigen Getreidemehlen. Hierbei gilt es lediglich zu beachten, dass diese schwer (Achtung bei fluffigen Gebäcken!) und sehr fetthaltig sind. Nüsse und Mandeln sollten nur das halbe Mehl ersetzen, damit das Backwerk sicher gelingt.

ZAHLEICHIGE MÖGLICHKEITEN

Greifen Sie also hier zu, wenn sie Gluten vermeiden: **Sojamehl** – Es wird nicht nur gerne als Ei-Ersatz in der veganen Küche verwendet, die vermahlene Sojabohnen sind auch kohlenhydratarm, ballaststoff- und proteinreich und schmecken leicht nussig-mild. **Kokosmehl** ist das vermahlene getrocknete Fruchtfleisch der Kokosnuss und es schmeckt leicht süßlich

und exotisch. Desserts erfahren eine echte Bereicherung, aber auch für Brot kann man es verwenden. Als weitere Mehralternativen eignen sich **Kokosraspeln**, **Amaranthmehl**, **Buchweizenmehl** (obwohl „Weizen“ im Namen steckt, enthält es kein Gluten), **Kastanienmehl**, **Kichererbsenmehl**, **Maismehl** und **Reismehl**. Alles über die Bedeutung der „Bindemittel“ finden Sie in der Spalte auf der linken Seite.

Mittlerweile sind die Regale der heimischen Supermärkte bestens eingestellt auf die Bedürfnisse der Kund:innen und es ist ein Leichtes, mit alternativen Mehlsorten neue Backwerke zu kreieren, die nicht nur von all Ihren Gästen gut vertragen werden, sondern auch echte kulinarische Höhepunkte bei der süßen Adventjause auf den Tisch zaubern.



© Valentyn Volkov

Backen ohne Mehl



Brezel-Erdnussbutter- BLONDIES

ZUTATEN

FÜR EINE AUFLAUFFORM
CA. 30 X 20 CM

90 g Butter	oder 1 Päckchen Vanillezucker
125 g Erdnussbutter oder Erdnussmus	150 g gemahlene Erdnüsse
2 zimmerwarme Eier	1 Prise Salz
100 g <u>Wiener Feinkristallzucker</u>	2 TL Backpulver
120 g <u>Sugars of the World Brauner Rohrzucker</u>	50 g grob zerbrochene (glutenfreie) Brezeln
etwas gemahlene Vanille	100 g gehackte weiße Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.
2. Butter mit Erdnussbutter in einen kleinen Topf

- geben und unter Rühren bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Zutaten sollten sich gut miteinander verbinden. Mischung etwas abkühlen lassen.
3. Eier, Zucker und Vanille unterrühren.
4. Erdnüsse mit Backpulver sowie Salz vermischen und langsam einrühren.
5. Die Hälfte der gehackten Schokolade unter den Teig heben und in die vorbereitete Auflaufform füllen.
6. Brezeln grob zerbröseln und mit der restlichen Schokolade gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
7. Blondies für ca. 30-40 Minuten (je nach Geschmack und Größe der Auflaufform) goldbraun backen und abkühlen lassen. Die Blondies wirken nach dem Backen noch sehr feucht im Inneren. So bleiben sie nach dem Abkühlen sehr saftig.

BRAUNER ROHRZUCKER

Typisch für das Produkt aus Zuckerrohr mit dem FAIRTRADE-Gütesiegel ist der karamellartige Geschmack.



Mandelförtchen MIT APFELMOUSSE

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
DM 20 CM

MANDELTEIG

5 zimmerwarme Eier
100 g zimmerwarme
Butter
200 g Wiener Backzucker
250 g gemahlene
Mandeln
½ Päckchen Backpulver
100 ml Milch
1 Prise Salz
20 g Maisstärke

APFELMOUSSE

250 g Schlagobers
250 g Mascarpone
120 g Zucker
½ TL Ceylon-Zimt
300 g Apfelmus
(ungesüßt)
50 ml Wasser
3 g (1½ TL) Agar-Agar
frische Apfelscheiben

ZUBEREITUNG

Mandelteig:

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backform einfetten oder am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz sowie 80 g Zucker zu Eischnee schlagen.
3. Butter mit restlichem Zucker ca. 5-7 Minuten weiß-cremig aufschlagen. Eidotter einzeln unter die Butter-Zucker-Masse rühren.
4. Mandeln mit Backpulver sowie Stärke vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee und der Milch vorsichtig per Hand unterheben.
5. Teig in die vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Danach vollständig abkühlen lassen.

Apfelmousse und Fertigstellung:

1. Mandelboden mit Backring eng umschließen.
2. Schlagobers steif schlagen.
3. Mascarpone mit Zucker sowie Zimt langsam glatt rühren.
4. Apfelmus in einen Topf geben und erhitzen.
5. Agar-Agar mit Wasser klümpchenfrei verrühren. Wenn das Apfelmus zu kochen beginnt, angerührtes Agar-Agar zugeben und für ca. 2 Minuten unter Rühren auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
6. Apfelmus kurz abkühlen und unter die Mascarpone-Zucker-Mischung rühren. Schlagobers unterheben und Apfelmousse auf Boden verteilen.
7. Für mindestens 4-5 Stunden kalt stellen und mit frischen Apfelscheiben garnieren.



WIENER BACKZUCKER

Die feinen, gleichmäßigen Kristalle sind besonders gut vermischbar und eignen sich auch für sehr luftige Teige.





Vanille- puddingkuchen

MIT APFEL-WALNUSS-TOPPING

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
DM 24 CM

VANILLETEIG

4 zimmerwarme Eier
180 g **Wiener
Feinkristallzucker**
100 ml Öl
1 Prise Salz
½ Päckchen Backpulver
5 Päckchen Vanillepuddingpulver (gesamt 185 g)

APFEL-WALNUSS-TOPPING

2 Äpfel
50 g **Wiener Braunzucker**
70 g Walnüsse
etwas gemahlene
Vanille oder 1 Päckchen
Vanillezucker
150 g Sauerrahm

ZUBEREITUNG

Vanilleteig:

1. Backform mit Backpapier auslegen und Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eier mit Zucker sowie Salz auf höchster Stufe für 10 Minuten schaumig aufschlagen.

3. Öl langsam einrühren.
4. Backpulver mit Vanillepuddingpulver vermischen, sieben und vorsichtig per Hand unterheben.
5. Teig in die vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten goldgelb backen.
6. Vanillekuchen abkühlen lassen und stürzen. (Boden sinkt nach dem Abkühlen etwas ein.)

Topping:

1. Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Apfelwürfel mit Zucker, gehackten Walnüssen sowie Vanille in eine Pfanne geben und unter Rühren bei mittlerer Stufe ca. 5-7 Minuten goldgelb anbraten.
3. Sauerrahm auf dem abgekühlten Vanillepuddingkuchen verstreichen und Apfel-Walnuss-Topping gleichmäßig darauf verteilen.

WIENER BRAUNZUCKER



Veredelt durch Karamellisierung und die Zugabe von Zuckerrohrsirup, unterstreicht der Braunzucker den Geschmack anderer Zutaten und mischt sich gern unter Massen. Perfekt auch für Mürbteiggebäck.





Nuss-Kürbis-Kuchen MIT CREAM CHEESE FROSTING

ZUTATEN

FÜR EIN BACKBLECH

KUCHEN

5 zimmerwarme Eier
1 Prise Salz
150 g zimmerwarme Butter
160 g Wiener Feinkristallzucker
80 g Kürbispüree
150 g gemahlene Haselnüsse
150 g gemahlene

Kürbiskerne
½ Päckchen Backpulver
20 g Maisstärke

CREAM CHEESE FROSTING

80 g Schlagobers
120 g Frischkäse
40 g Wiener Puderzucker
Saft einer ½ Zitrone

gehackte Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

Nuss-Kürbis-Kuchen:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
3. Butter mit Feinkristallzucker für 3-5 Minuten cremig verrühren.
4. Eidotter einzeln einrühren.
5. Kürbispüree langsam unterrühren.
6. Gemahlene Haselnüsse, Kürbiskerne, Backpulver sowie Stärke miteinander vermischen und per Hand unter die restlichen Zutaten heben.
7. Teig auf dem Backblech verstreichen und im vorgeheizten Backofen für ca. 30-40 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe!).
8. Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Cream Cheese Frosting:

9. Schlagobers steif schlagen.
10. Frischkäse mit Puderzucker und Zitronensaft langsam glatt rühren.
11. Schlagobers unterheben und Frosting gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.
12. Mit gehackten Kürbiskernen bestreuen, in gleichmäßige Stücke schneiden und genießen.

Orangen-Muffins MIT AMARETTINI- STREUSELN

ZUTATEN

FÜR CA. 12 MUFFINS

AMARETTINI-STREUSEL

50 g zimmerwarme Butter
100 g zerbröselte Amarettini
50 g Wiener Bio Kristallzucker
1 EL Stärke

FÜR DIE MUFFINS

80 g Öl
2 zimmerwarme Eier

Saft und Abrieb einer Bio-Orange
100 g Wiener Bio Kristallzucker
etwas gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Amarettini-Streusel:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Muffins:

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffin-Blech mit Papierförmchen auslegen.
2. Öl, Eier und Orangensaft sowie -abrieb für ca. 2-3 Minuten schaumig aufschlagen.
3. Restliche Zutaten miteinander vermischen und per Hand unter die Eier-Öl-Mischung heben.
4. Teig in die vorbereiteten Muffin-Förmchen füllen und mit Amarettini-Streuseln bestreuen.
5. Muffins im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten goldbraun backen und am besten noch leicht warm genießen.





Stimmungsaufheller FÜR JEDEN RAUM

WIR MEINEN: KERZEN KANN MAN NIE GENUG HABEN!
MIT SELBST GEMACHTEN KERZEN SCHENKEN SIE
WÄRME UND BEHAGLICHKEIT - UND SORGEN AUCH IM
EIGENEN ZUHAUSE FÜR STYLISCHE LICHTBLICKE.



Nichts sorgt an dunklen Herbst- und Winterabenden schneller für Atmosphäre als weiches, warmes Kerzenlicht! Beim Kerzendesign können sie nicht nur Ihrer Kreativität freien Lauf lassen – selbst gemachte Kerzen eignen sich auch perfekt als Weihnachtsgeschenk für liebe Menschen. Auf den nächsten Seiten finden Sie eine Auswahl an DIY-Ideen für dekorative Kerzen – allesamt einfach und mit geringem Materialaufwand umzusetzen.

WAS SIE ZUM KERZEN GIESEN BRAUCHEN:

- **Wachs:** am besten Pflanzenwachs wie Soja-, Kokos- oder Rapswachs aus biologischem Anbau, Bienenwachs (durch den starken Eigengeruch weniger für Duftkerzen geeignet) oder Wachsreste als kostengünstige Zero-Waste-Option
- **Kerzendocht** aus reiner Baumwolle
- **Dochthalter** (alternativ: Holzstäbchen)
- **Hitzebeständiges Gefäß:** Schmelztopf, Metallschale
- **Gießformen:** z. B. Einmachgläser, Keramiktassen oder -schalen, Kartonrollen, Keksausstecher, Silikonformen
- **Optional:** reines ätherisches Öl zum Beduften, Gewürze, getrocknete Blüten; Kerzenfarbe oder Lebensmittelfarbe; Trennspray; Schutzhandschuhe

TIPP FÜR DUFTKERZEN:
ÄTHERISCHE ÖLE AUS
ZITRUSFRÜCHTEN BELEBEN,
LAVENDEL BERUHIGT.

KERZEN GIESEN - SCHRITT FÜR SCHRITT!

- 1. Gießform vorbereiten:** Docht mittig mit dem Dochthalter oder an einem Holzspieß befestigt platzieren, sodass er über den Rand der Form hinausragt. Wachs über einem Wasserbad unter Rühren vollständig schmelzen lassen (ca. 80 °C). Nach Bedarf mit einem Holzstäbchen Farbe und ätherisches Öl untermischen (20-30 Tropfen pro 200 ml Wachs; dabei Flammpunkt des jeweiligen Öls berücksichtigen, ggf. vorher abkühlen lassen).
- 2. Flüssiges Wachs** in die vorbereitete Form gießen, dabei darauf achten, dass der Docht nicht verrutscht.
- 3. Getrocknete Blüten oder Gewürze** platzieren (möglichst am Rand der Form), solange das Wachs weich ist. Hier kann auch schichtweise gearbeitet werden.
- 4. Wachs** mehrere Stunden aushärten lassen und Docht auf 1 cm kürzen.

Einfach, aber effektiv

KERZEN AUS AUSSTECHEFORMEN

Normalerweise sind Keksausstecher rund um Weihnachten in der Küche im Einsatz – sie machen sich aber auch perfekt als Gussform für Kerzen: Dazu Backpapier in einem flachen Gefäß (z. B. Kasserolle) auslegen, die Ausstecher eng nebeneinander hineinschichten und darauf achten, dass sie gut mit dem Backpapier abschließen. Anschließend jeweils mittig einen Docht mit Metallfuß platzieren, geschmolzenes Wachs einfüllen und hart werden lassen. Tipp: Die Kerzen lassen sich noch besser aus den Formen lösen, wenn diese vorher mit Trennspray besprüht werden.



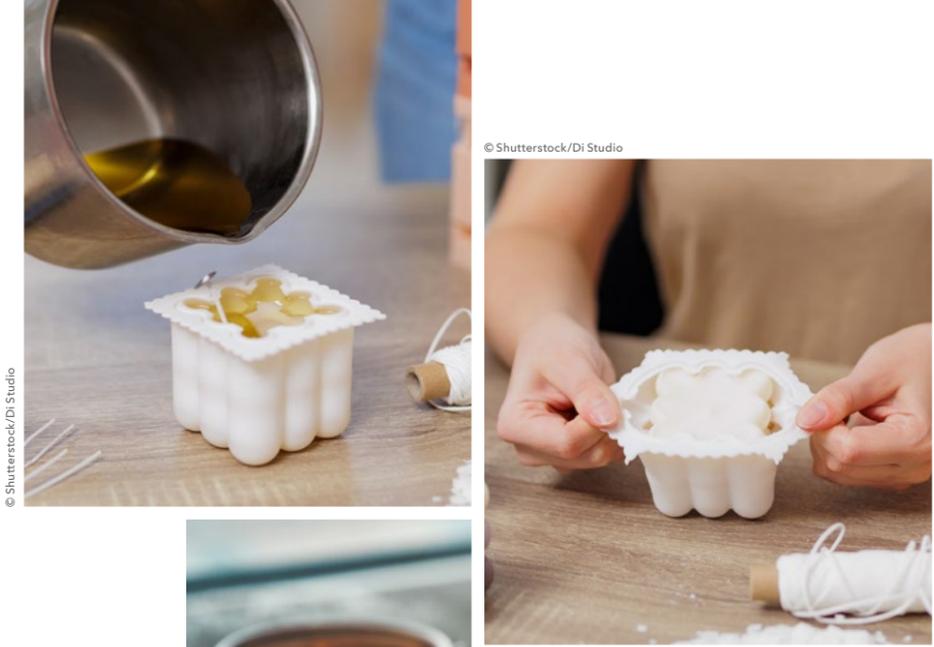
© Shutterstock/New Africa

Den Deko- Trends auf der Spur

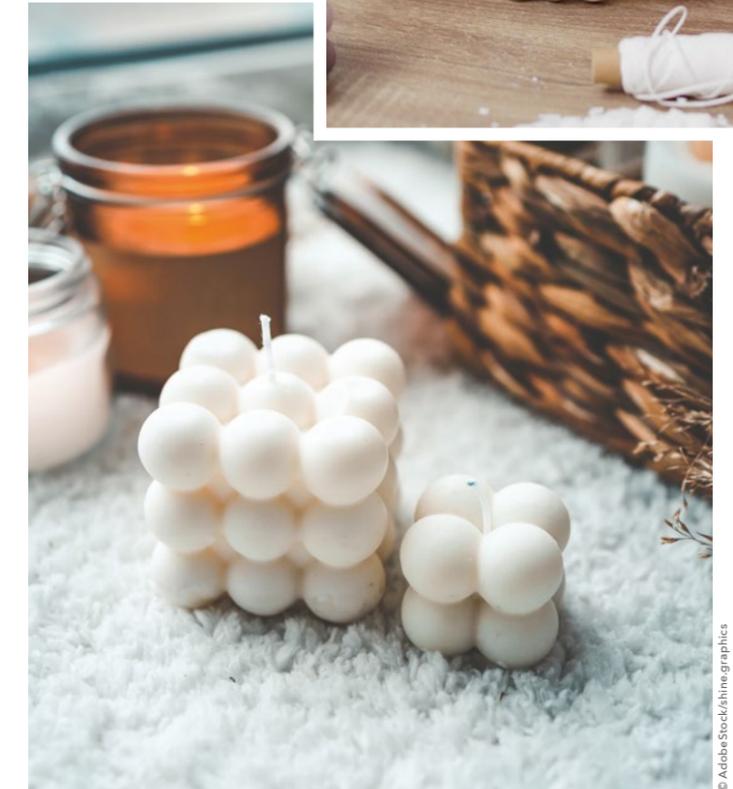
KERZEN GIESSEN MIT SILIKONFORMEN

Kerzengießformen aus Silikon bringen zahlreiche Vorteile: Sie sind temperaturbeständig, einfach in der Handhabung, leicht zu reinigen und wiederverwendbar. Außerdem gibt es die flexiblen Formen mittlerweile in vielen Ausführungen – von klassisch rund bis hin zu geometrischen Designs und stets an die neuesten Deko-Trends angepasst. Wodurch sich auch einiges an Geld sparen lässt: Vor allem angesagte Kerzendesigns – aktuell z. B. im Bubble-Look – sind selbst gemacht günstiger, lassen sich individuell ans eigene Interieur anpassen und sorgen auch als Geschenk für helle Begeisterung.

© Shutterstock/Di Studio



© Shutterstock/Di Studio



© AdobeStock/shinegraphics



© Shutterstock/Tamara Saveljeva

Karibik-feeling fürs ganze Jahr

BOHO-CHIC-KERZEN IN KOKOSNUSSCHALEN

Hin und wieder braucht es an kalten Wintertagen eine Prise Sommer. Egal, in welchem Raum platziert – Kokoskerzen sorgen nicht nur für stylischen Boho-Chic, sie rufen auch sofort Urlaubserinnerungen wach. Ausgehöhlte Kokosnüsse gibt es im Bastelbedarf zu kaufen. Am besten eignen sich für dieses Projekt breite Holzdochte und ein Wachsgemisch aus Raps und Kokos, das perfekt Gerüche aus ätherischen Ölen aufnimmt und bereits bei 39 bis 42 °C schmilzt.

20
kostbar



Upcycling-Projekt

RUNDE KERZEN FÜR ADVENTKRANZ UND CO.

Wussten Sie, dass Sie die perfekte Kerzen-Gießform nicht erst kaufen müssen, sondern schon zu Hause haben? Aus alten Kartonrollen (z. B. von Küchenrolle, Toilettenpapier) lassen sich im Nu runde Kerzen zaubern! So geht's: Kartonrolle ggf. auf die gewünschte Länge kürzen und aufrecht auf eine Unterlage stellen, die mit Wachs beprofilt werden kann (Karton, Folie). Den Docht und die Rolle unten entweder mit einer Heißklebepistole fixieren oder beim Gießen erst nur ca. 1 cm Wachs einfüllen und hart werden lassen, damit der untere Teil dicht ist; erst dann vollständig auffüllen. Nach dem Aushärten der Kerze die Kartonrolle vorsichtig abnehmen.

21
kostbar

DER Glanz IN DEN AUGEN

DER ZAUBER DER WEIHNACHTSZEIT ZEIGT SICH NICHT NUR IN GLÄNZENDEN AUGEN UND IN GANZ BESONDERS WÜRZIGEN DÜFTEN, ER ZEIGT SICH AUCH IM PRINZIP HOFFNUNG.

© freepal/antivpetro



© Shutterstock/Africa Studio

EXKLUSIV:
SECHS REZEPTE AUS
UNSEREM WEIHNACHTS-
BACKBUCH!



Weihnachtsduft daheim

DAS GEHÖRT UNBEDINGT IN
DEN ADVENT: SÜSSE KÖSTLICH-
KEITEN SELBST BACKEN - ZUM
SCHENKEN UND NASCHEN.

ES GIBT IMMER EINE GUTE GELEGENHEIT ...

... für kostbare Leckereien in der (Vor-)Weihnachtszeit. Und so sind auch die 46 Rezepte in unserem Weihnachtsbackbuch in Kapitel gegliedert, die gleich einen Genuss-Hinweis liefern.

ADVENTJAUSE

Liebe Menschen einladen, Kaffee und Tee kochen - und zum Beispiel die Cheesecake-Tannenbäume (s. S. 30) vernaschen.

KEKSE, GETRÄNKE

Schmecken vor Weihnachten am allerbesten: Kekse! Aber auch wärmender Punsch und andere würzige Getränke laufen jetzt dem Kaffee den Rang ab.

GESCHENKE

Backen und dann verpacken ... um sie freudvoll auszupacken. All das und viel mehr in unserem Weihnachtsbackbuch!

www.wienerzucker.at/shop



Schoko- Karamell-Fudge

ZUTATEN

FÜR EINE AUFLAUFFORM
(15 X 17 CM)

400 g Kondensmilch
(od. eigene Zubereitung)
20 g Butter
150 g Wiener Feinkristallzucker
100 ml Milch
1 Prise Salz
10 g Zartbitterschokolade

DEKORATION

ca. 5 g Schokospäne
½ L KONDENSMILCH
1 l Vollmilch 3,5 % F.i.T.
250 g Wiener Feinkristallzucker oder Wiener Braunzucker
AUSSERDEM
sterilisierte Vorratsgläser
Butterpapier

KONDENSMILCH

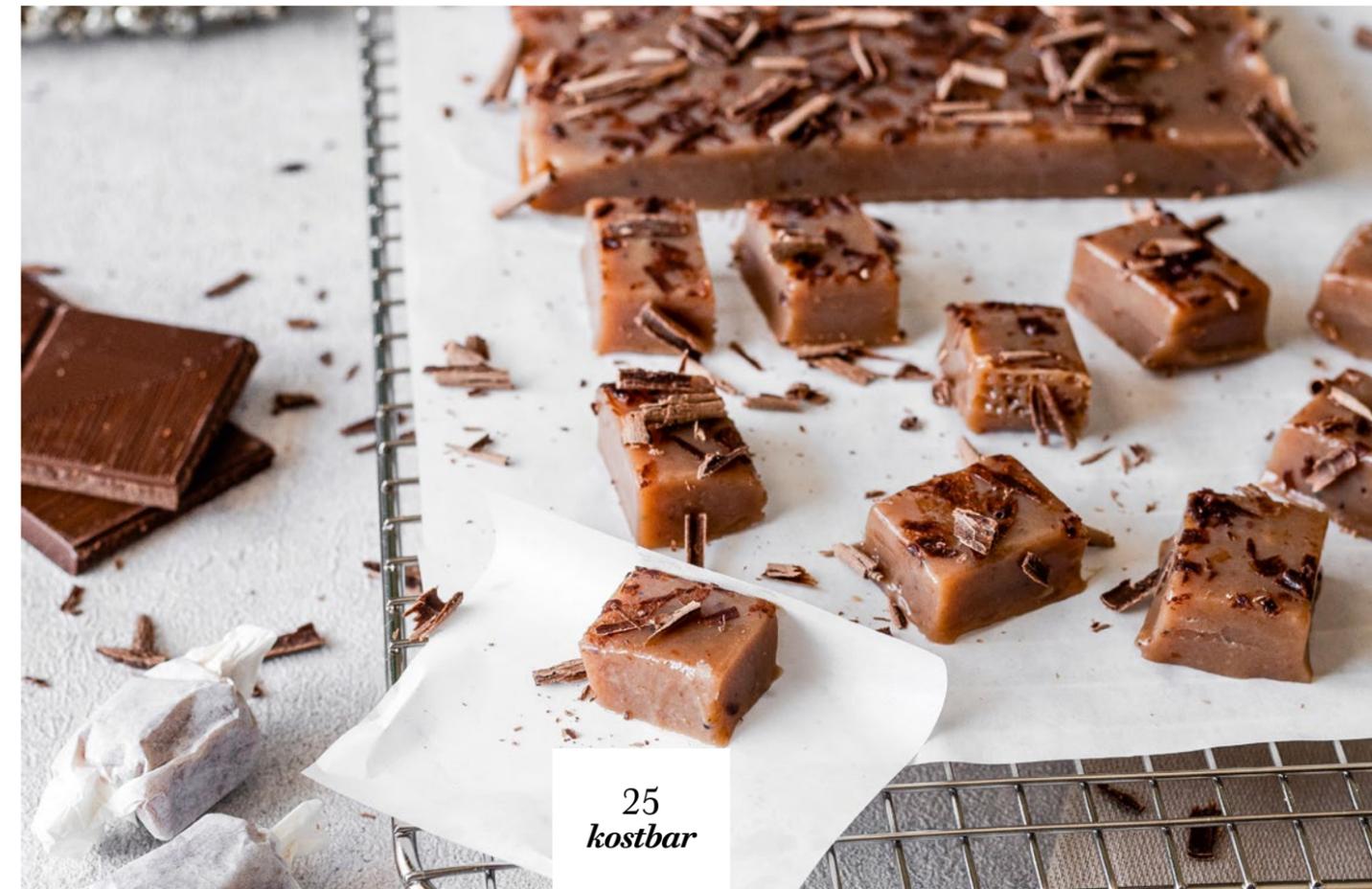
Milch und Zucker in einen hohen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Ungefähr 30 Minuten kochen, bis die Milche leicht eingedickt ist und eine gelbliche Farbe angenommen hat. Achtung, die Masse schäumt beim Kochen stark! Kondensmilch in sterile Schraub- oder Einmachgläser füllen, bei Zimmertemperatur auskühlen

lassen und kalt stellen oder gleich für den Fudge verwenden. Nach dem Abkühlen wird sie dickflüssiger. Hinweis: Steril abgefüllt hält sich die gesüßte Kondensmilch im Kühlschrank ca. zwei Wochen.

FUDGE

1. Butter, Feinkristallzucker und Milch in einer Pfanne bei mittelstarker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Kondensmilch und Salz mit einem Schneebesen hineinrühren und für mindestens 20 Minuten gleichmäßig unter ständigem Rühren köcheln lassen, damit das Karamell eindickt.
2. Sobald das Karamell dickflüssig ist, Schokolade dazugeben, gut verrühren und in eine mit Backpapier belegte Auflaufform füllen. Zur Dekoration Schokospäne daraufstreuen. Für 3-4 Stunden, besser noch über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
3. Karamell mit dem Backpapier aus der Form heben. Auf einer Arbeitsfläche in kleine Rechtecke schneiden. Fudge-Stücke einzeln in Butterpapier wickeln. Luftdicht verpackt und gekühlt aufbewahren.

TIPP: Wirklich lange rühren, sonst wird das Schoko-Karamell nach dem Kühlen nicht hart genug. Sollte es jedoch zu weich geworden sein: in den Gefrierschrank geben und im gefrorenen Zustand schneiden. Gleich in Butterpapier wickeln.



Das Prinzip Hoffnung trägt die Menschheit seit ewigen Zeiten durch sämtliche Herausforderungen des Lebens. Es gehört zu unserer menschlichen Grundausstattung, dass wir uns anpassen und über uns hinauswachsen können, dass wir das Licht in dunklen Zeiten anzünden und es auch für andere leuchten lassen. Die Weihnachtszeit ist oft ganz besonders aufgeladen mit Erwartung und Hoffnung - im christlichen Glauben ist das in der Menschwerdung Gottes durch die Geburt Jesu begründet.

LICHT UND GLITZER

Allein der hell erleuchtete Weihnachtsbaum in der dunklen Jahreszeit hat eine starke Symbolkraft, die uns alljährlich in ihren Bann zieht und uns antreibt, dieses besondere Fest mit Glitzer zu schmücken. Die Rituale rund um Weihnachten pflegen die meisten von uns mit einer besonderen Hingabe - vom familiären Keksebacken über gemeinsame Adventlieder und Laternenumzüge bis hin zu Charity-Aktionen.

KOSTBARE MOMENTE GENIESSEN

So passt es natürlich immer wieder wunderbar in diese Jahreszeit, dass wir es uns mit lieben Menschen gemütlich machen, uns austauschen, einander beschenken und das Leben genießen. Zu diesen kostbaren Momenten gehört selbstverständlich die gemeinsame Adventjause, die würzige, wärmende Düfte mit ins Haus bringt ... Und dieser Glanz in den Augen kommt wie von selbst.

HINWEIS: LUFTDICHT
VERSCHLOSSEN UND KÜHL
AUFBEWAHRT HALTEN DIE KEKSE
BIS ZU ZWEI WOCHEN.

Pistazien- Spritzegebäck MIT EIERLIKÖRCREME

ZUTATEN

FÜR CA. 4-5 BACKBLECHE

TEIG

100 g Pistazien, gehackt
250 g weiche Butter
230 g Wiener Bio
Staubzucker
1 Prise Salz
2 Eier, zimmerwarm
1 Eidotter
500 g Mehl

EIERLIKÖRCREME

100 g Weiße Kuvertüre
50 ml Eierlikör
2 TL Pistaziencreme (oder
Kokoscreme)

VERZIEREN

300 g Weiße Kuvertüre
1 EL Kokosfett
gehackte Pistazien,
Kokosflocken

AUSSERDEM

Dressiersack mit Stern-
tülle (ø 11 mm), Einweg-
Spritzbeutel

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Pistazien sehr fein mahlen.
2. Für den Teig Butter, Staubzucker und Salz 5-10 Minuten zu hellgelber Farbe mixen. Eier, Dotter, Mehl und Pistazien nach und nach dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verrühren.
3. Teig portionsweise in den Dressiersack (Spritztülle mit größerer Öffnung verwenden, sonst bleiben Pistazienstückchen stecken) füllen und beliebige Formen, wie zum Beispiel Tupfen oder Stangen, auf das Backpapier spritzen. Je nach Größe des Spritzgebäcks 10-13 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Eierlikörcreme Kuvertüre schmelzen. Mit Eierlikör und Pistaziencreme verrühren und auskühlen lassen. In einen Einweg-Spritzbeutel füllen und je zwei Kekse mit der Creme zusammensetzen.
5. Zum Verzieren Kuvertüre in Stücke brechen, mit Kokosfett in eine Schüssel geben und bei niedriger Hitze auf einem Wasserbad schmelzen. Gut verrühren und die Kekse bis zur Hälfte darin tunken. Zum Trocknen auf ein Backpapier legen und sofort mit Pistazien oder Kokosflocken bestreuen.

STATT CIDER KANN
MAN AUCH APFELSAFT
NATURTRÜB VERWENDEN.



Apfelsider-Punsch

ZUTATEN

FÜR 1 LITER PUNSCH

1 l Apfelsider
2 Äpfel
1 Zimtstange
4 Gewürznelken
1 Prise Muskatnuss
gerieben
20 g Wiener
Kandiszucker braun
(oder Wiener Würfelzucker)

TOPPING

250 ml Schlagobers
20 g Wiener Staubzucker
Zimtsirup (oder Karamell-
sauce)

DEKORATION

Sternanis
1 Apfel, in Spalten
geschnitten
Zimtstangen nach Bedarf
Zimt, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Apfelsider in einen großen Topf leeren. Äpfel gewaschen und in Scheiben geschnitten mit Zimtstange, Gewürznelken, Muskatnuss und Kandiszucker in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Schlagobers mit Staubzucker aufschlagen.
3. Apfelscheiben und Gewürze aus dem Topf nehmen und den Apfelsider noch heiß in Punschgläser füllen. Mit geschlagenem Schlagobers toppen und mit Zimtsirup, Sternanis und Apfelspalten, Zimtstangen und Zimt garnieren.

KANN AUCH ZUM VERFEINERN
VON TEE UND PUNSCH
VERWENDET WERDEN.



Punsch-Sirup

ZUTATEN

FÜR 6 FLASCHEN À 250 ML

1 l Orangensaft, frisch gepresst (ca. 12 Orangen)	10 Gewürznelken
1 Bio-Orange	1 Kardamomkapsel
1 Bio-Zitrone	3 Sternanise
500 ml Cranberrysaft	optional 2 Teebeutel
1 kg <u>Wiener Sirupzucker</u> für Holunderblüten & Kräuter	Punschfix
1 Zimtstange	AUSSERDEM
	Trichter
	Sieb
	sterilisierte Saftflaschen

ZUBEREITUNG

1. Ca. 1 Liter Orangensaft auspressen.
2. Bio-Orange und Bio-Zitrone heiß abwaschen und in dicke Scheiben schneiden, zum Saft dazugeben. Mit Cranberrysaft und Sirupzucker gut verrühren. Alle Gewürze und Teebeutel dazugeben.
3. Unter gelegentlichem Umrühren ungefähr eine halbe Stunde leicht köcheln lassen.
4. Teebeutel, Orangen- und Zitronenscheiben entfernen. Den heißen Sirup durch ein Sieb mithilfe eines Trichters in die heißen Flaschen abfüllen und verschließen.

TIPP: Der Sirup ist ungeöffnet ca. 3 Monate haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von drei Wochen verbrauchen. Sirup im Verhältnis 1 : 6 mit kaltem oder heißem Wasser verdünnen.

WIENER SIRUPZUCKER

Beim Wiener Sirupzucker ist Wiener Feinkristallzucker bereits mit Zitronensäure gemischt. Selbst gemachte Sirupe aus Holunderblüten und Kräutern gelingen im Handumdrehen - ohne Aromen, Konservierungsmittel und Farbstoffe!



ZU SILVESTER
GERNE AUCH IM
CHAMPAGNERGLAS
SERVIEREN!

Kuchen im Glas

ZUTATEN

FÜR 6 GLÄSER

250 g Kuchenreste
100 g Schlagobers
250 g Speisetopfen,
25 % F.i.T.
100 g Vanillejoghurt
40 g Wiener Staubzucker
2 Gläser Fruchtikus
Rote Früchte

DEKORATION

TK Beerenmix
6 Zimtstangen
6 Sternanise
Wiener-Staubzucker-
Mühle
Zimt, gemahlen
Kakao

ZUBEREITUNG

1. Kuchenreste in einer Schüssel grob zerbröseln.
2. Schlagobers steif schlagen. Topfen, Joghurt und Staubzucker gut verrühren und Schlagobers darunterheben.
3. Kuchenbrösel in den Gläsern verteilen, die Creme mit einem Löffel darauf verteilen und mit Fruchtikus toppen.
4. Eine Handvoll Beeren kurz antauen lassen und auf der Creme drapieren. Mit Zimtstangen und Sternanis garnieren und mit Staubzucker, Zimt und Kakao bestreuen.

TIPP: Statt des Fruchtikus können auch tiefgekühlte Himbeeren mit etwas Zucker verwendet werden.

FÜR EIN GLEICHMÄSSIGES
ERGEBNIS BEIM BACKEN:
AUF DEN BACKOFENBODEN
EINE OFENFESTE SCHALE MIT
WASSER STELLEN!



Cheesecake- Tannenbäume

ZUTATEN

FÜR 8 STÜCK
(SPRINGFORM Ø 22 CM)

BODEN

70 g weiche Butter
160 g Kekse (Spekulatius
oder Butterkekse)

TOPFENMASSE

3 Eier
150 g Wiener Backzucker
250 g Speisestopfen
250 g Magertopfen
160 g Frischkäse
1 Pkg. Vanillepudding-
pulver
1 Prise Zimt

TOPPING

120 g Mascarpone
120 g Magertopfen
25 g Wiener Puderzucker
grüne Lebensmittelfarbe
(Gel)
Zuckerperlen, Zucker-
streusel

AUSSERDEM

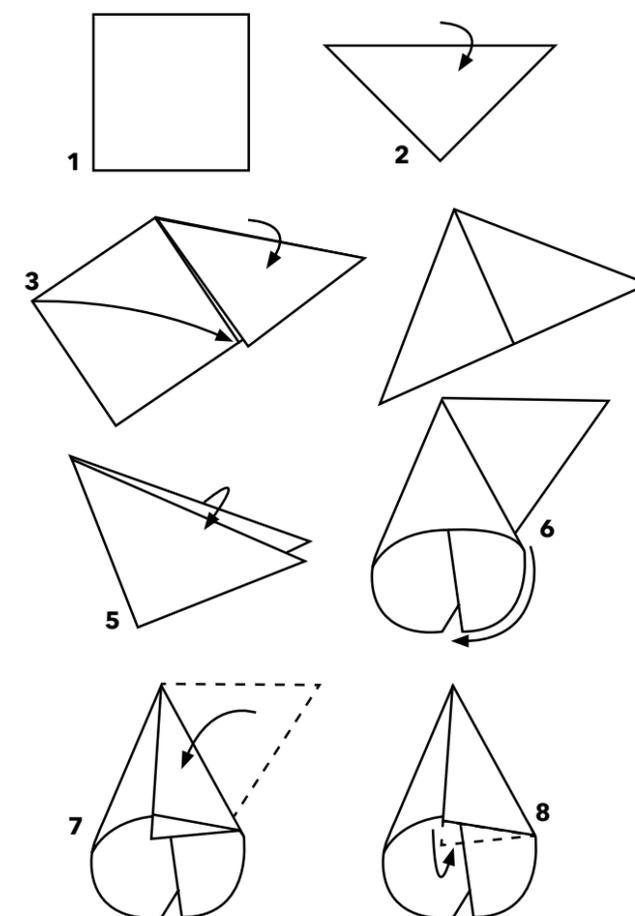
Dressiersack mit
Rosentülle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.
2. Für den Boden Butter schmelzen lassen. Kekse im Multizerkleinerer (oder im verschlossenen Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zerbröseln, mit der Butter vermischen, in die Form füllen und mit dem Boden von einem breiten Glas festdrücken.
3. Circa 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Topfenmasse Eier und Backzucker mit einem Handmixer sehr schaumig schlagen. Topfen, Frischkäse, Puddingpulver und Zimt dazugeben und glatt rühren. Topfenmasse auf dem Keksboden verteilen und bei 160 °C eine Stunde backen.
5. Backofen ausschalten, den Kuchen 30 Minuten bei einem Spalt breit geöffneter Tür stehen lassen und danach bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
6. Vor dem Servieren den Cheesecake in 8 Stücke schneiden. Mascarpone, Topfen, Puderzucker und ein wenig grüne Lebensmittelfarbe mit einem Schneebesen gut verrühren und in den Dressiersack füllen.
7. Die Creme auf jedes Tortenstück spritzen.
8. Mit Zuckerperlen und Zuckerstreusel dekorieren.

Dressiersack basteln?

KEIN PROBLEM! EINFACH EIN
BACKPAPIER MIT 30 ZENTIMETER
SEITENLÄNGE QUADRATISCH
ZUSCHNEIDEN!



WIENER PUDERZUCKER

Eine feine Sache zum Backen und Verziern: ideal für Spritzglasuren, Toppings, Fondants oder feine Cremes. Der klassische Zuckerguss wie in diesem Rezept gelingt mit Wiener Puderzucker wunderbar und ohne Klümpchen.



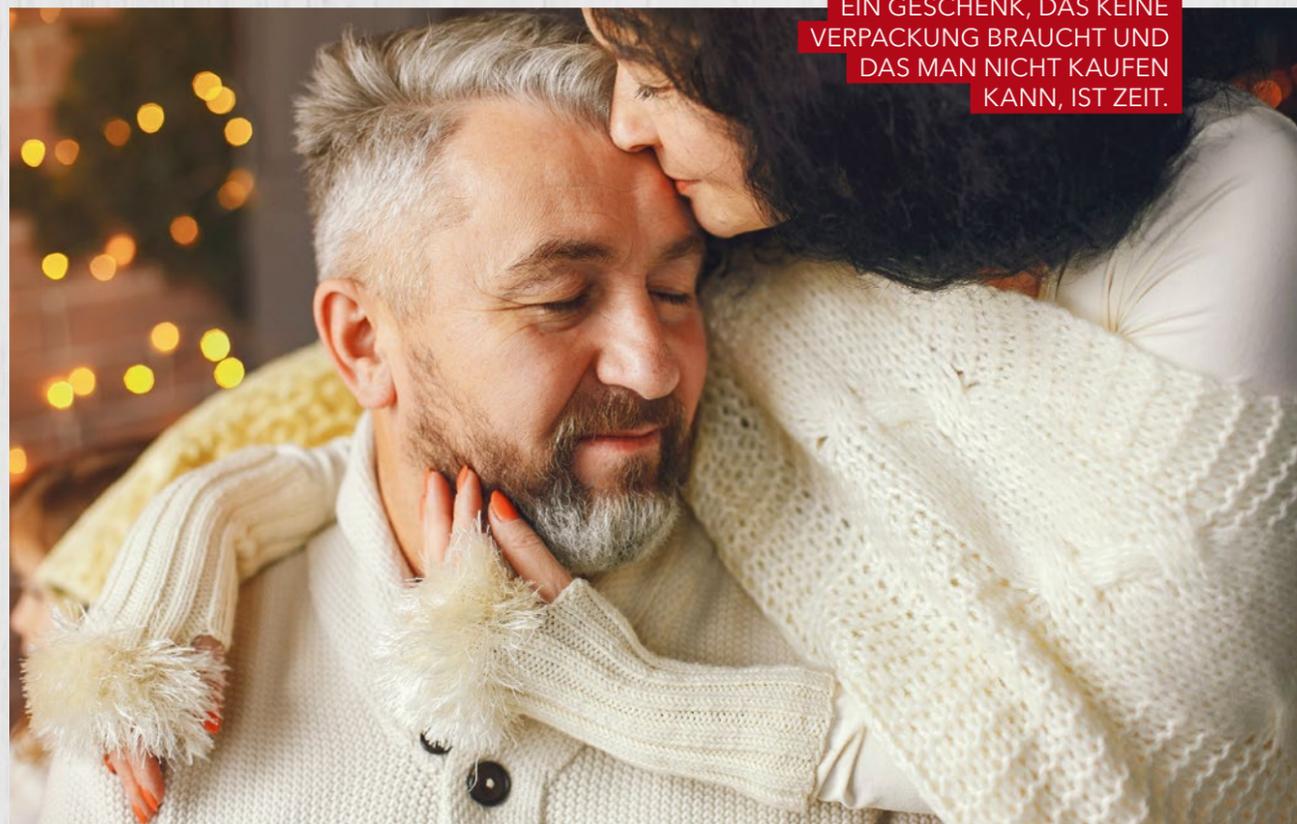
Herzlichkeit SCHENKEN

NICHT FÜR JEDE:N IST WEIHNACHTEN DIE BESINNLICHSTE ZEIT IM JAHR. UMSO WICHTIGER IST ES JETZT, ZU HELFEN UND FREUDE IN DIE HERZEN ANDERER MENSCHEN ZU ZAUBERN.

Weihnachten ist das Fest der Liebe und Fürsorge. Gerade im Advent passiert es jedoch leicht, dass man durch Termine, den Geschenkmaraathon und die Vorbereitungen für die Festtage so beschäftigt ist, dass der wahre Weihnachtsgedanke im Trubel untergeht. Schnell vergisst man dann, dass es weltweit viele Menschen gibt, denen es zu Weihnachten nicht so gut geht

und denen es teils sogar am Nötigsten fehlt. Dabei ist es gar nicht schwer, anderen ein schöneres Fest zu bereiten. Was uns wie eine Kleinigkeit erscheint, mag für einen Mitmenschen die Welt bedeuten. In diesem Sinne: Werden Sie zum Weihnachtsengerl und tun Sie Gutes! Wie und wo Sie aktiv helfen können, erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

EIN GESCHENK, DAS KEINE VERPACKUNG BRAUCHT UND DAS MAN NICHT KAUFEN KANN, IST ZEIT.



© freepik / prстооlеh

Kekse für den guten Zweck

CARITAS-AKTION #KEKSEHELFFEN

Die #keksehelpfen-Spendenaktion der Caritas wurde 2017 ins Leben gerufen, um Bedürftige zu unterstützen. Das simple Konzept macht Helfen kinderleicht: Kekse backen, ins Büro, in den Sportklub oder zur Veranstaltung mitnehmen. Dort den Keksteller aufstellen und daneben ein Behältnis mit Bitte um eine Spende für armutsbetroffene Menschen in Österreich platzieren. Der gesammelte Betrag kann anschließend online gespendet oder überwiesen werden. caritas.at/spenden-helfen/spenden



© Shutterstock/vulcano



© freepik/EyeEm



© Shutterstock/Weja

Christkind spielen

SINNVOLL SCHENKEN

Unter dem Motto „Spielen Sie Christkind“ bietet der Arbeiter-Samariterbund Österreichs die Möglichkeit, Kindern benachteiligter Familien bzw. in sozialen Einrichtungen zu Weihnachten eine Freude zu machen. Packerl mit dem Hinweis #teamchristkind können kostenlos an den Samariterbund verschickt werden (Details: samariterbund.net/spielen-sie-christkind).

Im Geschenkeshop auf sos-kinderdorf.at gibt es spezielle, fertige Hilfspakete für Kinder, Jugendliche und Familien in Not - von der Baby-Erstausrüstung über Bücher bis hin zur Winterjacke.





Gemeinsam ist's schöner



PLATTFORM GEGEN EINSAMKEIT

Zehn Prozent aller Österreicher:innen klagen über soziale Isolation und Einsamkeit. Vor allem unfreiwillige Einsamkeit belastet und kann langfristig krank machen. Die Plattform gegen Einsamkeit in Österreich ist seit 2021 Anlauf- und Kompetenzstelle zum Thema und bietet in jedem Bundesland vielfältige Möglichkeiten, sich aktiv zu engagieren - vom Besuchs- und Begleitedienst über Nachbarschaftshilfe, psychosoziale Dienste, als Gesprächspartner:in beim Plaudernetz bis hin zu Patenschaften.

plattform-gegen-einsamkeit.at/engagement

Kleine Geste, große Wirkung!

NOCH MEHR GUTE TATEN IM ADVENT

- Schenken Sie Freund:innen Zeit, indem sie für sie mitkochen, auf ihre Kinder aufpassen oder Besorgungen für sie übernehmen - die Möglichkeiten für Unterstützung sind nahezu unbegrenzt.
- Verschenken Sie warme Worte: Schreiben Sie einer lieben Person einen Brief oder geben Sie Kolleg:innen Feedback für ihre gute Arbeit.
- Spielen Sie Weihnachtswichtel: Schaufeln Sie den Schnee vor der Nachbarshautüre morgens gleich mit weg oder überraschen Sie Kolleg:innen im Büro heimlich mit kleinen Aufmerksamkeiten (z. B. Kekse oder selbst gemachte Kerzen).
- Verschenken statt entsorgen: Bieten Sie gut erhaltene Elektrogeräte oder Möbel kostenlos über Internet-Plattformen an - irgendjemand freut sich bestimmt!
- Übernehmen Sie eine Hunde- oder Katzenpatenschaft (Infos bei Tierschutzvereinen).
- Hängen Sie im Garten oder auf dem Balkon Vogelhäuschen und/oder Futter für hungrige Wildvögel auf.



© Shutterstock/Evdokimov Maxim



ZEIT FÜR EINE Ruhepause

WIR BACKEN UNS UNSERE AUSZEIT SELBST!
LEGEN SIE DIE BEINE HOCH UND GENIEßEN
SIE IHRE GEMÜTLICHSTEN FEIERTAGE.

Viel zu tun? Hand aufs Herz, das gibt es doch immer. Es liegt an uns, aus der Betriebsamkeit für eine Weile auszusteigen und an den Feiertagen Ruhe einkehren zu lassen. Oder vielleicht schon im Advent, um diese süße Vorfreude auf das festliche Glitzern genüsslich wachsen zu lassen. Weil: Es muss nicht immer alles perfekt sein - fragen Sie sich lieber: Was ist mir wirklich wichtig zu Weihnachten?

#BakeABreak: Unter diesem Motto laden wir Sie auf unseren Social-Media-Kanälen herzlich ein, Ruhe einkehren zu lassen. Wir versorgen Sie mit Entspannungstipps und supereinfachen Rezepten, damit Sie eine gute Zeit mit Ihren Lieben verbringen können. Ab Weihnachten legen wir eine kurze Social-Media-

Pause ein. Machen Sie doch mit und genießen Sie kuschelige, entspannte und so richtig gemütliche Tage in dieser Weihnachtszeit mit #BakeABreak!

#BakeABreak: Unser Rezept für Ihre Pause

- 1 KILO DURCHATMEN
- 500 GRAMM ZURÜCKLEHNEN
- 250 GRAMM LEICHTIGKEIT
- 1 PORTION LÄCHELN
- 1 PRISE AUGEN SCHLIESSEN
- 1 GROSSPACKUNG GEMÜTLICHKEIT



© Shutterstock/LARISA DUKA

DAS BESTE VOM Christkindlmarkt

EIN BESONDERES HIGHLIGHT IN DER ADVENTZEIT
KÖNNEN WIR NUN AUCH IN DER HEIMISCHEN
BACKSTUBE IN ANGRIFF NEHMEN: BAUMKUCHEN!

Zu kompliziert? Ganz sicher nicht! Diese köstliche vorweihnachtliche Nascherei, die zum echten Klassiker avanciert ist, beschränkt sich zeitlich nun nicht mehr auf den Besuch des Christkindlmarktes. Denn mit unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung haben Sie rasch einen köstlichen Baumstamm in der Hand und können die „Jahresringe“ mit Ihren Lieben teilen ... Oder auch ganz allein genießen!

Wussten Sie, dass der Baumkuchen zu den traditionsreichsten Gebäcken überhaupt zählt? Während auf unseren heimischen Märkten die ungarische Variante aus Germteig angeboten wird - die wir hier auch nachbacken wollen -, ist die Herstellung des ursprünglich deutschen Salzwedeler Baumkuchens, der als aufwendiger Schichtkuchen den japanischen Markt erobert hat, geschickten und vor allem geduldigen Konditor:innen vorbehalten. Die bis zu 20 extra gebackenen Schichten haben es in sich.

Doch wir haben jetzt Gusto auf die knusprig-weichen Germteigschleifchen, die wir gleich um das Nudelholz wickeln und schon nach kurzer Zeit goldbraun-zuckrig aus dem Backrohr nehmen und verkosten dürfen.

Probieren Sie es aus, dieser Baumkuchen gelingt garantiert!

WIENER BIO KRISTALLZUCKER

Die Bio-Zuckerrübe wächst auf fruchtbaren heimischen Böden. Aufgrund der feinen Körnung ist der Wiener Bio Kristallzucker besonders vielseitig einsetzbar.



Baumkuchen

ZUTATEN

FÜR 3 STÜCK

TEIG

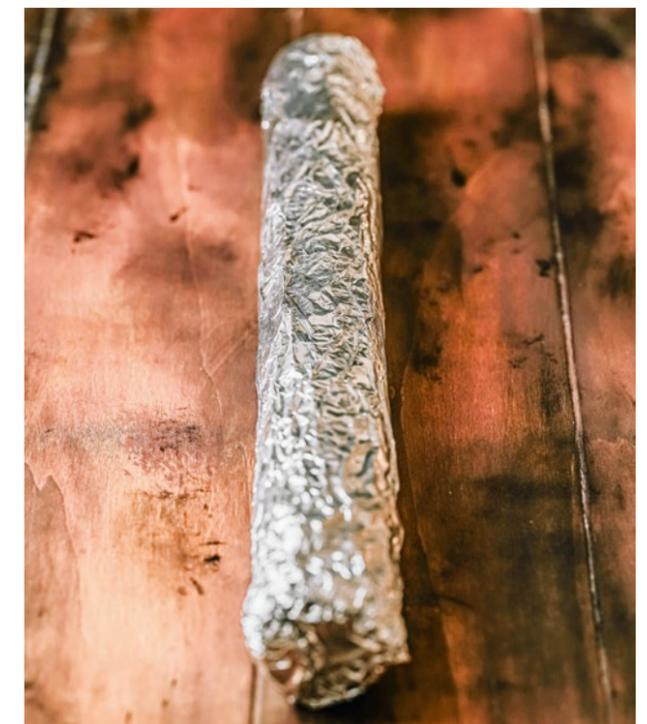
500 g Mehl
2 Eidotter
30 g frische Germ oder
1 Päckchen Trockengerm
80 g Wiener Bio
Kristallzucker
80 g weiche Butter
250 ml kalte Milch
1 EL Rum
5 g Salz

FÜR DEN BELAG

150 g Wiener Bio
Kristallzucker
2 TL Ceylon-Zimt
etwas gemahlene Vanille
oder 1 Päckchen
Vanillezucker
100 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben, ca. 10-15 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Germteig zu einer Kugel schleifen, zurück in die Schüssel legen und abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde aufgehen lassen.
3. Für den Belag Zucker mit Zimt und Vanille vermischen.
4. Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Nudelholz gut in Alufolie einpacken. Unbedingt darauf achten, dass das Nudelholz nur aus Holz besteht und keine Kunststoffteile enthält.
6. Auf ein Backblech eine Kuchen- oder Auflaufform stellen und Nudelholz darauflegen.
7. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen und in ca. 1,5-2 cm breite Streifen schneiden. Streifen müssen nicht exakt gleich sein.
8. Folie auf dem Nudelholz großzügig mit zerlassener Butter bestreichen, einen Streifen nach dem anderen herumwickeln und Enden gut andrücken. Streifen sollten immer fächerförmig aufeinanderliegen und keine Lücke bilden, damit sich der Baumkuchen anschließend leicht lösen lässt.
9. Baumkuchen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker-Zimt-Mischung großzügig bestreuen.
10. Im vorgeheizten Backofen für ca. 18-20 Minuten goldbraun und knusprig backen. Für eine gleichmäßigere Bräunung des Baumkuchens während der Backzeit immer wieder einmal kurz drehen.
11. Baumkuchen nach dem Backen kurz abkühlen lassen und Alufolie vorsichtig lösen.
12. Am besten noch leicht warm genießen.



Echt cool!

EISIGE ABENTEUER

DER WINTER BIETET AUCH ABSEITS DER PISTE JEDE MENGE ACTION FÜR GROSS UND KLEIN. ABER ACHTUNG: BEI UNSEREN EISIGEN ABENTEUERN HEISST ES WARM ANZIEHEN!

Vor allem an eisig kalten Tagen ist die Vorstellung von Couch und Kuschedecke oft verlockender als der Gedanke, sich ins Freie zu begeben. Obwohl natürlich genügend Gründe fürs Rausgehen sprechen würden - allen voran der gesundheitliche Aspekt -, schrecken uns frostige Temperaturen oft ab. Dabei zeigen aktuelle Studien: Gegen ständiges Frieren

hilft vor allem eines: mehr Kälte! Wer die Kälterezeptoren auf der Haut regelmäßig niedrigen Temperaturen aussetzt, reagiert mit der Zeit weniger empfindlich. Wem das als Motivation nicht ausreicht, der sollte sich durch die nächsten Seiten schmökern: Unsere eisigen Ausflugsideen heizen mit jeder Menge cooler Action ein - versprochen!



© Niederösterreich Werbung / Daniel Gollner

Abtauchen

IN EISIGE TIEFEN

Glasklares Wasser, nahezu unendliche Sicht und spektakuläre Lichteffekte: Die Unterwasserwelt unter einer Eisdecke zu erkunden, ist selbst für erfahrene Tauchfans ein Next-Level-Erlebnis! Am Weissensee in Kärnten werden Eistauchkurse ab Dezember angeboten. Die größte Natureisfläche Europas (6,5 km²) bietet aber auch all jenen Platz, die sich lieber an der Luft austoben - sei es beim Eis(schnell)laufen, beim Pondhockey oder bei einem gemütlichen Spaziergang übers Eis. diving-weissensee.at/eistauchen



© Shutterstock/RLS Photo



© stadtmktmarketing / Christian Jobst

Auf Beutefang

MIT PROFI-BEGLEITUNG

Um dem Fang näherzukommen, muss beim Eisangeln erst einmal ein Loch in die Eisdecke gebohrt werden. Neben der richtigen Technik braucht es dazu einiges an Erfahrung. Profifischer Bernhard Berger bietet am Ottensteiner Stausee im Waldviertel fachkundige Exkursionen für Hobbyangler an. Die Ausrüstung ist inkludiert; gefischt wird bei ausreichend stabiler Eisdecke. waldviertel.at/eisfischen

Schwungvoll

DURCH DIE STADT CRUISEN

Jahr für Jahr verwandelt der Wiener Eistraum den Bereich zwischen Burgtheater und Rathausplatz in ein winterliches Spektakel. Auf großzügigen Eisflächen und verschlungenen Eispfaden im Park kommen Einsteiger:innen und anspruchsvolle Eislauffans gleichermaßen auf ihre Kosten. Auf dem Sky Rink gleitet man sogar im ersten Stock übers Eis. wieneristraum.com

Im Schlittschuhschritt

DURCH DIE NATUR

Auf glasklarem, gefrorenem Wasser durch die Natur gleiten, dabei die frische Winterluft einatmen und das spektakuläre Bergpanorama genießen ... Da lassen wir uns doch gerne aufs Glatteis führen! Eislaufen auf Seen ist ein Erlebnis für die Sinne - und hält superfit. Im Flachgauer Seengebiet - z. B. am Fuschlsee oder Wallersee - kann man dabei oft sogar Eissegeln zusehen, wie sie mit dem Wind um die Wette flitzen.

fuschlsee.salzkammergut.at



© SalzburgLand Tourismus / Michael Größinger

Ein Iglu bauen

... ODER SOGAR DARIN SCHLAFEN

Auch wenn Iglus den Inuit mittlerweile nicht mehr zum Wohnen, sondern nur noch als Schutzhütten dienen, wird die Bautechnik in manch nördlichen Gegenden noch immer an Schulen unterrichtet. Ein traditionelles Handwerk, das neben wasserdichter Kleidung und passendem Equipment in erster Linie Durchhaltevermögen erfordert - vor allem, wenn man danach noch im Schneehaus übernachten möchte. Professionell begleitete Iglu-Expeditionen werden u. a. im Vorarlberger Montafon oder im Bregenzerwald angeboten.

vorarlberg.travel/aktivitaet/im-iglu-uebernachten



© Markus Gmeiner / Vorarlberg Tourismus GmbH



Eisiger Start

INS NEUE JAHR

In den letzten Jahren hat sich Eisbaden weltweit - sozialen Medien und Influencer:innen sei Dank - regelrecht zum Trendsport entwickelt. Im kalten Wasser gebadet hat man freilich schon früher: So schworen bereits die alten Germanen auf Eiswasser zum Abhärten und auch Johann Wolfgang von Goethe galt als Fan des Winterschwimmens. In Österreich wagen wir vor allem zum Jahreswechsel den kollektiven Sprung ins kühle Nass: Silvesterschwimmen und Neujahrsbaden haben in vielen heimischen Seen und Flüssen Tradition - von der Mur über den Wörthersee bis zur Alten Donau. Wichtig: Vorher unbedingt gesundheitliche Risiken abklären und nie allein ins Wasser gehen.

© Shutterstock/Inga Gredovicha



40
kostbar



Cooler Teamsport

MIT TRADITION

Eisstockschießen zählt zu den ältesten Wintersportarten des Alpenraums und ist auch heute noch in ganz Österreich beliebt. Kein Wunder: Der Wettkampf um die „Daube“ ist einfach zu erlernen, vereint Geselligkeit mit Bewegung im Freien - und macht Kindern ebenso Spaß wie Erwachsenen. Tipp: Der Verein „Stocksport Austria“ veranstaltet bundesweit Probetrainings zum Nulltarif. stocksport-austria.at/jugend/schnuppertraining

© Shutterstock

Erkundungstour

IN DEN TIEFEN DES GLETSCHERS

Der Natureispalast im Hintertuxer Gletscher wurde 2007 durch Zufall entdeckt - und bietet Besucher:innen seitdem (ganzjährig) einzigartige Einblicke ins ewige Eis. 35 Meter unter der Skipiste verbirgt sich eine Zauberwelt aus verwinkelten Gängen, riesigen Höhlen, meterlangen Eiszapfen und gefrorenen Wasserfällen. Ein cooles Erlebnis für die ganze Familie!

tux.at/natur-eis-palast

© Hintertuxer Gletscher



Hoch hinaus

DIE EISWAND ENTLANG

Wenn Wasserfälle im Winter gefrieren, startet die Eiskletter-Saison. Mit Pickel und Steigeisen bewaffnet arbeitet man sich dabei an der gefrorenen Wassersäule nach oben. Ein Sport, der nicht nur technisch anspruchsvoll ist, sondern auch viel komplexes Wissen rund um Gelände und Witterung erfordert. Die Alpenschule Steiermark bietet zweistündige Schnupperkurse in Breitenau am Hochlantsch an. Hier erlernt man die Grundtechniken und kann auch gleich erste Erfahrungen in der Eiswand sammeln.

alpenschule-steiermark.at/hochtouren/63-eiskletter-schnupperkurs.html



© Oststeiermark Tourismus | Heinz Toperczer

41
kostbar



FELDBESUCH AUF EINER ZUCKERROHR-PLANTAGE.



DER KLIMAWANDEL BETRIFFT AUCH DIE LANDWIRT:INNEN IN MAURITIUS



HIER WIRD DER ROHRZUCKER GELAGERT.



Sugar Summit

IN MAURITIUS

AGRANA ZUCKER UND FAIRTRADE SIND SEIT 20 JAHREN EIN TEAM! BEIM FAIRTRADE SUGAR SUMMIT, DER KÜRZLICH IN MAURITIUS STATTFAND, WURDE DAS BEWUSSTSEIN FÜR DEN KLEINBÄUERLICHEN ANBAU GESCHÄRFT.

Fast 50.000 Zuckerrohr-Farmer:innen weltweit bearbeiten 109.000 Hektar Land unter der Flagge von FAIRTRADE, in Afrika sind es aktuell 7.000 Produzent:innen. Im Oktober luden FAIRTRADE Afrika und International in Mauritius zum großen Zucker-Meeting, wo Verkäufer:innen, Händler:innen, Kooperativen und Verarbeiter:innen unter anderem über das Potenzial der FAIRTRADE-Zertifizierung sprachen. Beim Austausch auf Augenhöhe schärfte man das Bewusstsein für den Anbau von Zuckerrohr - insbesondere den kleinbäuerlichen. Außerdem trifft in der Branche Tradition auf technische Innovation, wie zum Beispiel beim Verteilen von Düngemitteln durch Drohnen. Damit steigt die Hoffnung, dass auch junge Menschen eine Zukunft in der Landwirtschaft sehen. Dafür benötigt es jedoch stabilere Preise und Investitionen. Die FAIRTRADE-Zertifizierung ist hier ein geeignetes Mittel, um die gewünschten Veränderungen herbeizuführen.

ARBEIT AN DER ZUKUNFT

Der Klimawandel, die neuen EU-Gesetze und die Verbesserung der FAIRTRADE-Standards waren außerdem wichtige Themen beim Sugar Summit, wo sich alle Teilnehmer:innen ein Bild von der Arbeit der FAIRTRADE-Kooperativen machen und sogar selbst bei der Zuckerrohr-Ernte dabei sein konnten. Das Zucker-Meeting war somit für alle eine tolle Möglichkeit, die Menschen am Anfang der Lieferkette kennenzulernen und die Verarbeitung bei einer exklusiven Betriebsbesichtigung der Zuckermühle zu erleben. FAIRTRADE und AGRANA Zucker, die nun seit 20 Jahren kooperieren, werden auf alle Fälle auch in Zukunft ihre Zusammenarbeit fortführen und stärken - für faire Bedingungen in der Landwirtschaft.

Fairtrade setzt hohe Standards

WARUM AGRANA BEREITS SEIT 20 JAHREN MIT FAIRTRADE ZUSAMMENARBEITET ...



ARBEITER:INNEN-RECHTE
FAIRTRADE unterstützt Beschäftigte im globalen Süden dabei, sich gewerkschaftlich zu organisieren.



GESCHLECHTER-GERECHTIGKEIT
FAIRTRADE-Standards verbessern die wirtschaftliche und soziale Situation von Frauen.



KLEINBAUERNFAMILIEN
Gemeinsam erreicht man mehr - FAIRTRADE stärkt Kleinbauerngenossenschaften durch Zusammenarbeit.



KINDERRECHTE
FAIRTRADE bekämpft die Ursachen von Kinderarbeit und setzt sich für Schulbildung ein.



KLIMAWANDEL
FAIRTRADE setzt Maßnahmen gegen Treibhausgasemissionen und hilft Bäuerinnen und Bauern im Umgang mit den Klimaveränderungen.

Mehr Info:
www.fairtrade.at

www.wiener-zucker.at/sugars-of-the-world



BRAUNER ROHRZUCKER KRISTALLIN
überzeugt mit seinem karamellartigen Geschmack.



BRAUNE ROHRZUCKER-WÜRFEL
geben Heißgetränken und Cocktails eine exotische Note.



BRAUNE ROHRZUCKER-STICKS
verfeinern, sauber vortportioniert, Tee, Kaffee und viel mehr.



Ich hab' dich

LIEB

sagen.
Ganz ohne
Worte.



    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at

WIENER
ZUCKER®



WAS ICH ALLES KANN