



WIENER  
ZUCKER®

*Living Coral*

» Rezepte & Dekoideen «



## *Verschönert den Moment*

» sowie den Tisch «

Die neue, wiederverschließbare Zuckerdose enthält Wiener Feinkristallzucker in gewohnter Qualität, garantiert ohne Gentechnik hergestellt. Durch das hochwertige, moderne Design passt sie zu jedem Zuhause und darf auf dem Tisch, statt im Schrank, Platz nehmen.



# So schön kann genießen sein

» Die hochwertige und wiederverschließbare  
Kartonverpackung bietet viele Vorteile! «

Sie ist dicht, nachhaltig und erleichtert das Dosieren durch den praktischen Verschluss, der im Zuckersortiment einzigartig ist. Überzeugen Sie sich selbst!

- Modernes Design
- Wiederverschließbar
- Kein Umfüllen notwendig
- Praktische Kartonverpackung
- Zucker aus Österreich, garantiert ohne Gentechnik hergestellt



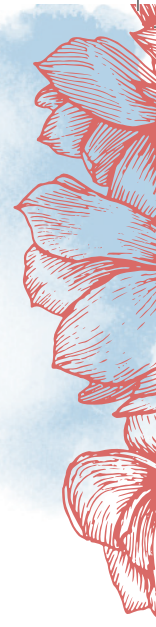


## Deko & Blumen

Dekorieren Sie mit Ranunkeln, Nelken, Mohn, Gerbera sowie Olivenblättern.

» Living Coral ist DIE Trendfarbe des Jahres. «

Auf dem Thementisch erwartet Ihre Gäste ein Mix aus Korallenrot und verschiedenen Orange-Nuancen. Kombiniert mit Blush- und Cremetönen kommt die Trendfarbe besonders gut zur Geltung. Als Gegenpart zu den intensiven Tönen dekorieren wir den Tisch mit grauen Servietten und dunklen Schüsseln mit Wabenstruktur, die mit Blüten gefüllt werden. Gedeckt wird der Tisch mit schwarzem Besteck und Tellern aus Steingut. Die Grautöne harmonieren mit der kräftigen Farbe frischer Zitrusfrüchte wie Blutorange oder Grapefruits, die sowohl zur Dekoration, als auch in den Rezepten zum Einsatz kommen.



# Nusskuchen

» mit Frischkäsecreme & Grapefruits «

## für den Kuchen:

4 Eier  
200 g Wiener Braunzucker  
200 g Mehl  
½ Pkg. Backpulver  
200 g geriebene Haselnüsse  
Mark 1 Vanilleschote  
150 ml Öl  
150 g Sauerrahm  
75 ml Schoko-Nuss-Likör  
Etwas Butter für die Form

## für die Frischkäsecreme:

400 g Frischkäse natur  
60 g zimmerwarme Butter  
400 g Wiener Puderzucker  
Zesten einer ¼ Bio Grapefruit  
3 EL Grapefruitsaft

## für die Deko:

Grapefruit, Zitrone & frische Blüten

## Zubereitung | rechteckiger Kuchen | 1:15 Stunden {ohne Kühlzeit}

- 1) Für den Teig Eier mit Zucker in der Küchenmaschine aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Nüssen vermischen. Vanillemark, Öl, Sauerrahm und Schoko-Nuss-Likör unter die Mehlmischung heben.
- 2) Eine Kastenform mit Butter einfetten. Die Kuchenmasse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft für eine Stunde backen (Stäbchenprobe machen).
- 3) Für die Creme alle Zutaten in einer Küchenmaschine aufschlagen, bis eine luftige Masse entsteht. Die Creme in einen Dressiersack füllen.
- 4) Den Kuchen der Länge nach halbieren. Die Creme in Tupfen auf den Kuchenboden dressieren und die Hälften aufeinandersetzen. Auf dem Kuchen ebenfalls Tupfen mit dem Frosting aufdressieren und mit frischen Grapefruit- und Zitronenscheiben sowie Blüten garnieren.



# Tarte

» mit Blutorange «

## Zutaten (für den Teig):

60 g gemahlene Haferflocken  
100 g geriebene Nüsse  
100 g Mehl  
120 g kalte Butter  
2 Eier  
3 EL Wiener Backzucker

## für die Fülle:

5 Eier  
2 Eigelb  
150 g Wiener Puderzucker  
25 g Speisestärke  
300 ml frischgepressten Blutorangensaft  
(entspricht ca. 5 Blutorange)  
100 g Butter  
1 Pkg. Vanillepuddingpulver  
Ca. 500 g Reis, Linsen oder Bohnen (für  
das Blindbacken des Teiges)

## für die kandierten Blutorange:

30 Blutorange­scheiben  
(entspricht ca. 5 Stück)  
1 kg Wiener Feinkristallzucker

» Zubereitung auf Seite 12 «

Das  
Video zur Tarte  
finden Sie auf  
[wiener-zucker.at](http://wiener-zucker.at)



## Zubereitung | 1 Tarte | 50 Minuten {ohne Kühlzeit}

- 1) Für den Teig die Butter in kleine Würfel schneiden und alle Zutaten zu einem glatten Mürbteig verkneten. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank für rund eine Stunde rasten lassen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen halben Zentimeter dick ausrollen. In die Tarteform legen und die Ränder andrücken. TIPP: Mit einem Nudelholz über die Formränder rollen und damit den überschüssigen Teig abtrennen. Den restlichen Teig erneut einkühlen.
- 2) Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für 35 Minuten blindbacken. Dafür den Teig in der Backform mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten (z.B. Linsen, Bohnen oder auch Reis) beschweren. Diese Backtechnik ermöglicht es, dass der Rand der Tarte beim Backen aufgehen kann, aber der Boden flach und gleichmäßig bleibt. Für den Streusel ein Backblech mit Backpapier belegen. Den restlichen Tarteteig aus dem Kühlschrank nehmen und grob zerkrümmeln. Streusel für 20 Minuten mitbacken.
- 3) Für die Füllung die Butter würfeln. Fünf Eier in einer Schüssel aufschlagen. Die zwei Eigelbe mit dem Zucker und der Speisestärke in einem kleinen Kochtopf aufkochen. Die Eigelbmasse über einem Wasserbad unter die geschlagene Eiermasse heben. Blutorangensaft hinzufügen. Kochen und rühren bis die Masse andickt. Anschließend die gewürfelte Butter zugeben.  $\frac{3}{4}$  der Masse in einen Kochtopf geben und auf mittlerer Hitze unter Rühren aufköcheln lassen. Die restliche Masse  $\{1/4\}$  mit dem Puddingpulver verrühren. Unter Rühren unter die köchelnde Masse mischen und diese eindicken lassen. Noch warm in die ausgekühlte Tarteform füllen und für 2-3 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.
- 4) Für die kandierten Orangen 400 ml Wasser mit Zucker aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Blutorangenscheiben in die Zuckermischung geben und darin 15 Minuten ziehen lassen. Die Blutorangenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei Zimmertemperatur für rund 48 Stunden trocknen lassen. Die Tarte mit kandierten Blutorangenscheiben und Streuseln garnieren.



# Ombрэ Torte

» mit Pfirsich «

## für die Tortenböden:

4 Eier (Größe L)  
200 g Wiener Staubzucker  
½ TL Bourbon Vanille (getrocknet)  
200 ml Sonnenblumenöl  
130 ml Orangensaft | alternativ Kokosmilch  
300 g Mehl  
100 g Speisestärke  
¾ Pkg. Backpulver  
Rosarote Lebensmittelfarbe

## für die Creme:

3 Pfirsiche  
250 g Mascarpone  
Mark einer Vanilleschote  
1 Schuss Rum  
250 g Topfen  
4 EL Wiener Puderzucker

## Zubereitung | 1 Torte | 50 Minuten

- 1) Für die Tortenböden Eier mit Zucker, Salz und Vanille für rund fünf Minuten schaumig schlagen, bis die Eiermasse ganz hell ist. Öl und Orangensaft (alternativ Kokosmilch) unter die Eiermasse rühren. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und unter Rühren unter die Masse heben. Den Teig auf drei runde Springformen aufteilen und jeweils mit Lebensmittelfarbe einfärben. Es sollten sich dabei drei unterschiedliche Farbtöne ergeben, damit der Ombрэ-Effekt im Inneren der Torte entsteht. Im vorgeheiztem Backofen bei 175°C Heißluft für 30 Minuten backen (Nadelprobe machen).
- 2) Für die Creme die Pfirsiche klein würfeln. Die restlichen Zutaten fein verrühren. Die ausgekühlten Tortenböden jeweils mit der Creme bestreichen, die Pfirsichwürfel darauf verteilen und die Tortenböden aufeinandersetzen. Einen Strohhalm in die Mitte der Torte stecken, um die geschichtete Torte zu stabilisieren. Zum Schluss die Torte mit der Creme einkleiden und mit Blumen garnieren. Wer mag kann die Torte auch mit Fondant einkleiden. Dieser kann ebenfalls eingefärbt werden.

**TIPP:** Die Blumenstängel vorher mit Alufolie umwickeln.



Das  
Video zur Tarte  
finden Sie auf  
[wiener-zucker.at](http://wiener-zucker.at)





[www.wiener-zucker.at](http://www.wiener-zucker.at)

