



WIENER  
ZUCKER®



WAS ICH ALLES KANN



# It's time to Bake A Wish!

Mit unserer neuen Weihnachtstradition Bake A Wish werden Wünsche wahr – und so geht's:

1. Ab in die Küche und Weihnachtswunsch backen: für sich selbst, die ganze Familie oder jemand anderen. Keine Idee? Wie wär's zum Beispiel mit dem Slide & Hide® Backofen von NEFF?
2. Foto oder Video vom fertigen Ergebnis mit #BakeAWish und @wienerzucker auf Instagram posten.
3. Mit etwas Glück den Wunsch erfüllt bekommen!

Unter allen Postings werden am 24.12.2023 drei Wünsche ausgewählt und im Wert von bis zu € 500,- erfüllt. Einer der Hauptgewinne ist ein Slide & Hide® von NEFF sponsored by @neff\_dach. Und was ist mit **Einhörnern**? Keine Sorge, für fantastische Ideen gibt's die Chance, coole Keksausstecher, Schürzen und andere Back-Goodies zu gewinnen. Also gleich losbacken und mitspielen!

Teilnahmebedingungen unter  
<https://www.wiener-zucker.at/tnb-bake-a-wish/>



# Schoko-Nuss- und Vanillekekse

## Zubereitung

1. Mehl, Staubzucker, (Backkakao und geriebene Walnüsse) in eine Schüssel geben. Kalte Butter zügig in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Ei, Salz sowie (und Zimt) hinzufügen. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
2. Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben, den Teig mithilfe eines Nudelwalkers 0,5 cm dick ausrollen.
4. Gewaschene (ohne Weichspüler) Häkeldecke auf dem Teig ausbreiten. Mithilfe des Nudelwalkers vorsichtig in den Teig drücken. Anschließend die Häkeldecke langsam vom Teig abziehen und Kekse ausstechen.
5. Kekse ca. 11 Minuten backen.

## Zutaten

für den Schoko-Nuss-Mürbteig:

- 125 g kalte Butter
- 150 g Wiener Braunzucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 60 g geriebene Walnüsse
- 0.5 TL gemahlener Zimt
- 15 g Backkakao

## Zutaten

für den Vanille-Mürbteig:

- 300 g Mehl glatt
- 200 g Butter kalt
- 100 g Wiener Bio Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz



# Stempelkekse



## Zutaten

für ca. 60 Stück:

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

## Zum Verzieren:

- 250 g Fondant
- Marillen-Marmelade  
oder Karamell/Dulce de Leche

## Außerdem:

- Lebensmittelfarbe (Gel –  
andere sind zu dünnflüssig)
- Backpapier
- unbenutzte Stempel

## Zubereitung

1. Küchenmaschine: Alle Zutaten mit dem K-Haken verkneten.
2. Von Hand: 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 Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig noch einmal durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
4. Fondant dünn ausrollen und wieder Kreise ausstechen. Kreise auf Backpapier legen. Etwas Lebensmittelfarbe mit einem Holzstäbchen auf das Backpapier geben und den Stempel darin kreisen, bis er mit Farbe bedeckt ist. (Dadurch wird die Farbe am besten verteilt und es kommt nicht zu viel Farbe auf den Stempel).
5. Stempel vorsichtig auf den Fondant drücken. Kekse mit Marmelade bzw. Karamell bestreichen und den Fondant auf die Kekse legen. Leicht andrücken. Mindestens 2 Stunden trocknen lassen. In der Keksdose luftdicht aufbewahren.



# Kunterbunte Mürbteigkekse



## Zutaten

450 g Weizenmehl glatt  
300 g kalte Butter  
150 g Wiener Backzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Eidotter  
Wiener Puderzucker  
Wasser  
Lebensmittelfarbe

## Zubereitung

1. Weizenmehl, Butter, Backzucker, Vanillezucker, Salz und Eidotter rasch zu einem Mürbteig verkneten.
2. Den fertigen Teig ca. zwei Stunden kühl rasten lassen.
3. Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
4. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Kekse mit beliebigen Formen ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten backen.
5. Aus Puderzucker und etwas Wasser den Zuckerguss herstellen und nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben. In ein kleines Tiefkühlsackerl füllen und die Spitze etwas abschneiden. Die Kekse damit verzieren.



### Tipp:

Die Kekse mit Schokoglasur bestreichen und mit Nüssen/Pistazien/etc. bestreuen.

**Haltbarkeit** in verschlossener Dose  
ca. 4–5 Wochen

# Lebkuchen- männchen



## Zutaten

Für den Teig:

- 30 g Wiener Gelbzucker
- 500 g Honig
- 30 ml Wasser
- 500 g Roggenmehl + etwas mehr für die Arbeitsfläche
- 10 g Natron
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 10 g Zimt
- 1 Pkg. Lebkuchengewürz
- Zesten von ½ Bioorange
- 2 Eidotter
- Milch
- 250 g Wiener Puderzucker
- Zuckerperlen

## Für die Deko:

- Strohhalme
- Bunte Kordeln
- Spritzsack oder eine Plastiktüte
- Fondant in zwei Farben

## Zubereitung

1. Gelbzucker, Honig und Wasser in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen. Roggenmehl, Natron, Vanillezucker, Zimt & Lebkuchengewürz sowie die Zesten der Bioorange gut durchmischen.
2. Eidotter hinzugeben. Langsam die Honig-Zucker-Wasser Mischung beigegeben. So lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. In Frischhaltefolie wickeln und für mind. 1 Stunde kühlen (am besten über Nacht). Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen, Teig ca. 0,5 cm dick auswalken und ausstechen. Mit einem Strohhalm ein Loch für die Kordel machen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Milch bepinseln und für ca. 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
5. Zwei Farben Fondant in Schnüre rollen (dazu Puderzucker verwenden), ineinander drehen und in einen Schirm formen. Zwei Eiweiß und Staubzucker mixen. In einen Spritzsack füllen.
6. Die Männchen mit der Zuckerglasur, den Perlen und dem Schirm dekorieren. Etwas trocknen lassen, die Kordel einfädeln und aufhängen.

