

WIENER
ZUCKER

EINE MARKE VON AGRANA

kostbar

- SPEZIAL -

*GENIALES
POWER-DUO
MOHN & TOPFEN*

*GEWINNEN SIE
UNSER NEUES
BACKBUCH!*

Herbstliche

KÖSTLICHKEITEN

Inhalt

„Nachbars Marillen“: der neue TV-Spot! _____	04
Apfelstrudel-Gugelhupf _____	06
Haselnuss-Feigen-Strudel _____	08
Herzhafter Birnenessig _____	10
Brombeer-Heidelbeer- Marmelade _____	11
Moderne Linzertorte _____	12
Feine Mohn-Topfen-Torte _____	14
Karamell-Topfencreme- Schokotorte _____	16
DIY: Igel-Winterquartier _____	18
Free from: Buchweizentorte _____	20
Free from: Schoko-Birnen-Kuchen _____	22

IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:

AGRANA Sales & Marketing GmbH, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien
T: +43 (0) 2272 602-12033, www.wiener-zucker.at

Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH,
8010 Graz, T: +43 (0) 316 907515, www.fresh-content.at

Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, www.rypka.at

Fotos: AGRANA Sales & Marketing GmbH
(wenn nicht anders angegeben).



Sparen Sie 3 €

BEIM EINKAUF AUF
WIENER-ZUCKER.AT
MIT DEM
GUTSCHEINCODE:
kostbarspezial2023
GÜLTIG BIS 31. 10. 2023



Advent- GEWINN

AB MITTE
OKTOBER IM
ONLINESHOP
ERHÄLTlich

HOLEN SIE SICH KÖSTLICHE
UND KREATIVE REZEPTIDEEN
ZUR SCHÖNSTEN ZEIT IM JAHR!

Das schönste Fest im Jahr will gut vorbereitet sein: Kekse backen, zur Adventjause einladen, süße Geschenke vorbereiten, Weihnachtsmenü zusammenstellen ... All das macht diese Zeit voller Vorfreude auch so besonders und wertvoll für uns. Um Ihnen dafür neue Inspirationen und Rezepte zu liefern, hat nun Wiener Zucker mit der Bloggerin Barbara Katzenberger - Baking Barbarine - ein neues, wunderschönes Weihnachtsbackbuch gestaltet - und Sie können es vorab gewinnen!

FÜNF WEIHNACHTSBACKBÜCHER

Wir freuen uns, Ihnen mit diesem neuen Backbuch brandneue Ideen für die schönste Zeit im Jahr liefern zu können. Denn Sie finden dann nicht nur neue Keksrezepte, sondern auch Adventdesserts, Last-minute-Rezepte und Getränke, die wunderbar in die festliche Zeit passen. Deshalb: Ergreifen Sie die Chance auf einen Gewinn, denn wir verlosen fünf Stück unseres brandneuen Weihnachtsbackbuchs. Mitmachen geht ganz einfach - siehe rechts. Wir wünschen Ihnen viel Glück!



Jetzt gewinnen!

WIR VERLOSEN FÜNF BÜCHER!

Verraten Sie uns Ihre Lieblingskeksorte und senden Sie eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten und dem Betreff „Weihnachtsbackbuch“ an marketing@agrana.com.

Teilnahmeschluss: 15. 10. 2023

Gewinnverständnis: bis 31. 10. 2023

Teilnahmebedingungen





DAS MOTTO DES
NEUEN WERBESPOTS:
„WAS ICH ALLES KANN“

Nachbars MARILLEN

SCHLECHT GELAUNTE NACHBARN IM NU UM DEN
FINGER WICKELN? UNSER NEUER WERBESPOT BEWEIST:
MIT WIENER GELIERZUCKER UND EINER
EXTRAPORTION CHARME KEIN PROBLEM.

Wenn die Früchte reifen, ist Wiener Gelierzucker in aller Munde: Weil damit köstliche Marmeladen und Sirupe perfekt gelingen. Was unser Gelierzucker sonst noch alles kann, zeigt unser neuer Brand Spot: Zum Beispiel lassen sich damit selbst scheinbar grantige Nachbarn im Handumdrehen einkochen.

BESONDERE (GENUSS-)MOMENTE

Neben der emotionalen, amüsanten Geschichte zeigt das Video auch, dass Wiener Zucker mehr als nur eine Zutat ist, sondern besondere (Genuss-) Momente schafft. So wie in diesem Fall unser Gelierzucker, der Früchte wie von Zauberhand in köstliche Marmeladen verwandelt.

Akustisch abgerundet wird der neue Brand Spot von dem eigens komponierten Song „The Story about Us“. Das Video wird länderübergreifend in allen sieben Märkten ausgestrahlt.

NACHBARS MARILLEN



MIT WIENER GELIERZUCKER GELINGT ...
EINFACH ALLES!



WIENER GELIERZUCKER

Perfekt für Marmeladen, Konfitüren und Gelees. Natürliches Gelieren wird durch Pektine unterstützt, der Zucker wirkt konservierend. Der Mix mit Feinzucker sorgt für eine einfache, rasche Zubereitung mit nur vier Minuten Kochzeit.



RUND UM DEN SPOT



DAS MAKING-OF

Ein Blick hinter die Kulissen



THE STORY ABOUT US

Der Song zum Video auf Spotify



Süße Schmankerl

IM HERBST ZIEHT ES UNS MOTIVIERT IN DIE
WARME BACKSTUBE UND MIT DEN FRISCH
GEERNTETEN FRÜCHTEN VERSÜSSEN WIR
UNS DIE GOLDENE JAHRESZEIT.

6

kostbar
-SPEZIAL-

Apfelstrudel- GUGELHUPF

ZUTATEN

GUGELHUPFFORM 26 CM Ø

TEIG

420 g Mehl

20 g frischer Germ

oder

1 Päckchen Trockengerme

80 g weiche Butter

100 g Wiener

Kristallzucker

2 zimmerwarme Eier

(Größe M)

200 ml zimmer-

warme Milch

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

APFELSTRUDEL-FÜLLUNG

2 süß-säuerliche Äpfel

Saft von ½ Zitrone

50 g Wiener Braunzucker

2 EL Rum

75 g Rosinen

75 g gestiftelte Mandeln

1 TL Zimt

½ TL gemahlene Nelken

Etwas Butter und Mehl

für die Form

Wiener Staubzucker

zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Zutaten für den Germteig in eine Rührschüssel geben und mindestens 10 Minuten mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgerätes zu einem sehr weichen, geschmeidigen Teig verkneten.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und in eine Schüssel legen.

3. Teig für ca. 60 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat. Inzwischen Apfelstrudelfüllung vorbereiten.

4. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.

5. Backrohr auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Gugelhupfform mit Butter einfetten sowie bemehlen.

6. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick rechteckig ausrollen und Apfelstrudelfüllung gleichmäßig darauf verteilen.

7. Teigplatte vorsichtig an der kurzen Seite entlang aufrollen und offene Stellen an den Seiten und auch die Naht oben gut festdrücken.

8. Teig mit der Naht nach oben in die Gugelhupfform legen und Enden gut festdrücken.

9. Gugelhupf noch einmal für ca. 20 Minuten aufgehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backrohr auf unterster Schiene ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.

10. Gugelhupf nach dem Auskühlen aus der Form stürzen, mit Staubzucker bestreuen und am besten gleich frisch genießen.

WIENER FEIN- KRISTALL- ZUCKER

Der universelle Zucker zum Backen, Süßen von kalten und warmen Speisen und Getränken. Mit deutlich sichtbaren, aber feinkörnigen Kristallteilen, garantiert ohne Gentechnik hergestellt.



DER MALZIGE
GESCHMACK DES
GELBZUCKERS PASST
PERFERT ZUR
FÜLLUNG!

Haselnuss-Feigen- STRUDEL

ZUTATEN

STRUDELTEIG

140 g Mehl
80 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
1 EL Öl

HASELNUSS- FEIGEN-FÜLLUNG

250 g gemahlene
Haselnüsse
170 ml Milch
70 g Wiener Gelbzucker
½ TL Ceylon-Zimt
100 g Feigen
50 g zerlassene Butter
1 Ei und etwas Milch

ZUBEREITUNG

1. Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts ca. 7-10 Minuten verkneten.
2. Teig zu einer Kugel formen und herausnehmen.
3. Schüssel mit heißem Wasser ausspülen, etwas Öl hineinträufeln, Teig darin schwenken und abgedeckt ca. 45 Minuten rasten lassen. Inzwischen Füllung vorbereiten.
4. Feigen waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zutaten für die Füllung in eine Rührschüssel geben und gut miteinander vermengen.
5. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen.
6. Strudelteig auf ein sauberes, leicht bemehltes Geschirrtuch legen und ausrollen (so dünn wie möglich).

7. Teig mit den Fäusten vorsichtig dünn zu einem Rechteck ziehen, bis das Geschirrtuch leicht durchscheint (Vorsicht, dass keine Löcher entstehen).

8. Dickere Randstellen wegschneiden und Strudelteig mit der zerlassenen Butter bestreichen.

9. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und die rechte sowie linke Seite der Teigplatte einklappen.

10. Strudel mithilfe des Geschirrtuchs locker einrollen und auf das Backblech heben.

11. Ei mit Milch verquirlen und dünn auf den Strudel streichen.

12. Haselnuss-Feigen-Strudel im vorgeheizten Backrohr für ca. 50-60 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun und knusprig backen.

WIENER GELBZUCKER

Sein malziges Aroma sorgt für unvergleichlichen Genuss! Wegen seiner typisch gelbgoldenen Farbe wird Gelbzucker oft mit Rohrzucker verwechselt. Doch diese Farbe und den speziellen Geschmack verleiht ihm der Rübensirup, aus dem diese Zuckerart gemacht wird, und der den Zuckerkrystallen noch anhaftet. Aufgrund seiner Geschmacksnote wird er gerne für Lebkuchen, Stollen, Keksen, Nuss- und Mohnfüllen verwendet. Er passt aber auch bestens zu Fleischmarinaden und Chutneys.



STATT BIRNEN KÖNNEN AUCH ÄPFEL
ODER HIMBEEREN VERWENDET
WERDEN. EINFACH AUSPROBIEREN!



Herzhafter BIRNENESSIG

ZUTATEN

3 mittelgroße Birnen
(ca. 650 g)
1 l Wasser

30 g Wiener

Normalkristallzucker

Glas mit 2,5 l Fassungs-
vermögen

ZUBEREITUNG

1. Birnen gründlich waschen, abtrocknen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Birnenstücke mit Schale, Kerngehäuse und Stängel in ein großes Glas (sauber und sterilisiert!) geben.

2. Kristallzucker hinzugeben und mit dem Wasser aufgießen, bis alles gut bedeckt ist. Glas mit einem sauberen Küchentuch zudecken und mit einem Gummiring am Glasrand fixieren.

3. Glas mit den Birnenessig-Zutaten an einem hellen Ort bei Raumtemperatur zwei Wochen stehen lassen. Dabei täglich vorsichtig schwenken, um Schimmelbildung vorzubeugen. Durch die Gärung kann sich Schaum an der Oberfläche bilden.

4. Sobald sich ein leichter Essiggeruch bemerkbar macht, ein Haarsieb mit einem Mulltuch auslegen und den Essigansatz durch das Sieb in ein sauberes, steriles Gefäß gießen und gut abtropfen lassen. Dieses wieder mit einem sauberen Küchentuch und einem Gummiring verschließen und weitere 4–6 Wochen an einem hellen Ort bei Raumtemperatur gären lassen. Anschließend noch einmal durch ein mit einem sauberen Mulltuch ausgelegtes Haarsieb gießen. Den fertigen Birnenessig in sterilisierte Flaschen füllen und verschließen. Kühl lagern.

Brombeer- Heidelbeer- MARMELADE

ZUTATEN

500 g Heidelbeeren
500 g Brombeeren
1 Bio-Zitrone

1 Vanilleschote
1 kg Wiener
Gelierzucker 1 : 1

ZUBEREITUNG

1. Heidelbeeren und Brombeeren waschen und gut abtropfen lassen. Beeren gemeinsam mit dem Gelierzucker und dem Saft der Zitrone in einen Topf geben. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und zu den restlichen Zutaten geben. Für 15 Minuten ziehen lassen.

2. Mit einem Mixstab die Beeren pürieren. Masse aufkochen lassen und für 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe durchführen und die heiße Marmelade sofort in vorbereitete Gläser (sauber und sterilisiert!) füllen.

WIENER GELIERZUCKER 1 : 1

Der Klassiker zum Einkochen süßer Marmeladen und Konfitüren: eine ideale Mischung für eine besonders einfache und rasche Zubereitung!



FRISCHE FRÜCHTCHEN:
BESONDERS AROMATISCH SIND
HIMBEEREN, WENN SIE FRÜH AM
MORGEN GEERTET WERDEN.



Moderne LINZERTORTE

ZUTATEN

MÜRBEIG

150 g kalte Butter
200 g Mehl
½ TL gemahlener Zimt
75 g Wiener Staubzucker
175 g geriebene
Haselnüsse
1 Ei

FÜLLUNG

250 g Himbeeren
(frisch oder gefroren)
300 g Himbeer-
marmelade
Saft einer Zitrone
Mark einer Vanilleschote
1 Pkg. Vanillezucker
5 EL gehackte Haselnüsse

Wiener Streuzucker
zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig alle Zutaten verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. 2 EL Teig beiseitenehmen, restlichen Teig in die Backform legen und nochmals kühl stellen.

2. Für die Füllung Himbeeren und Himbeermarmelade gemeinsam erhitzen. Zitronensaft einrühren. Vanillemark und Vanillezucker in die Masse geben und kurz köcheln lassen.

3. Mürbteigboden mit Himbeermischung bestreichen. Haselnüsse kurz rösten und mit dem restlichen zerbröselten Mürbteig auf der Füllung verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C für 60 Minuten backen. Tarte nach dem Backen für ca. 2 Stunden kalt stellen. Mit etwas Streuzucker bestreut servieren.



STREUZUCKER GLAS

Den Wiener Streuzucker in das Streuzuckerglas füllen - erhältlich in unserem Online-Shop - und dann das süße „Tüpfchen auf dem i“ der Linzertorte setzen.



Power-Duo

MOHN UND TOPFEN: DAS IST EINE GENIALE
KOMBINATION FÜR ALLE BACKFANS UND
GENUSSMENSCHEN!



feine Mohn- TOPFEN-TORTE

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
(20 CM Ø)

TORTENBODEN

80 g Butter

150 g Vollkorn-

Butterkekse

60 g Wiener Staubzucker

½ TL Zimt

TOPFENCREME

250 g Speisetopfen

250 g Magertopfen

265 g Frischkäse,
ungesalzen

200 g Wiener

Staubzucker

4 Eier

100 ml Schlagobers

2 EL Puddingpulver

Vanille

2 EL gemahlener Mohn

GUSS

250 g Sauerrahm

30 g Wiener Puderzucker

DEKORATION

Granatapfel

Feigen

Minzeblätter

Rosmarinzwige

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Hitzebeständige, mit Wasser befüllte Form hineinstellen.

2. Butter schmelzen. Butterkekse fein zerbröseln und in einer Schüssel mit flüssiger Butter, Staubzucker und Zimt gut verrühren. Masse in die Tortenform geben und zu einem festen Tortenboden zusammendrücken.

3. Für die Topfencreme Topfen und Frischkäse mit Staubzucker kurz verrühren. Eier nacheinander darunterheben. Schlagobers mit Puddingpulver steif



schlagen und locker in die Topfenmasse einarbeiten.

4. Creme in die Form geben. Zwei Esslöffel Mohn auf der oberen Topfenschicht glatt streichen.

5. Auf mittlerer Schiene in das Backrohr stellen, ca. 45 Minuten backen und danach 10 Minuten abkühlen lassen.

6. Sauerrahm und Puderzucker glatt rühren und vorsichtig auf der warmen Topfen-Mohn-Creme verteilen. Weitere 10 Minuten backen, dann im abgeschalteten, geöffneten Backrohr ca. eine Stunde auskühlen lassen und anschließend für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Vor dem Servieren mit frischen Feigen, Granatapfelkernen, Minzeblättern und Rosmarinzwiegen dekorieren.

TIPP: Mit Zwetschkenröster servieren



16
kostbar
-SPEZIAL-

Karamell- Topfencreme- SCHOKOTORTE

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
(20 CM Ø)

TEIG

180 g Butter
200 g Kochschokolade
6 Eier
250 g Wiener
Braunzucker
5 EL Sauerrahm
240 g Mehl
1 Pkg. Backpulver

TOPFENCREME

500 g Speisetopfen
3 EL Vanillejoghurt
50 g Wiener Puderzucker
2 Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Butter und Schokolade in einem Topf schmelzen. Eier trennen. Eiklar steif schlagen. Dotter mit Braunzucker sehr schaumig aufschlagen. Unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse und danach den Sauerrahm dazugeben.
2. Backpulver mit Mehl mischen und darunter rühren. Eischnee unterheben.
3. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

SCHOKOGLASUR UND FÜLLUNG

150 g Zartbitterschokolade
90 ml Schlagobers
1 Glas Karamellcreme
bzw.
Dulce de leche

DEKORATION

Pekannüsse
Macadamianüsse
Haselnusskrokant
Schokopralinen

Springform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und Teig einfüllen. Auf der mittleren Schiene ungefähr 1 Stunde backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Für die Topfencreme alle Zutaten gut miteinander verrühren.
5. Ausgekühlte Torte waagrecht dritteln.
6. Einen Kuchenboden auf eine Kuchenplatte legen. Mit 3 EL Karamellcreme bestreichen und darauf eine dünne Schicht Topfencreme streichen. Zweiten Kuchenboden daraufsetzen und den Vorgang wiederholen. Den letzten Kuchenboden darauflegen und die Torte mithilfe einer Palette mit der Topfencreme gleichmäßig einstreichen. Torte im Kühlschrank erkalten lassen, bis die Creme fest ist.
7. Schokolade im Schlagobers langsam zum Schmelzen bringen. Schokoglasur mit einem Löffel in der Mitte der Torte auftragen und nach außen verstreichen. Dabei auf der Seite etwas hinunterlaufen lassen.
8. Torte mit Pekannüssen, Macadamianüssen, Haselnusskrokant und Schokopralinen verzieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

BACKBUCH MOHN & TOPFEN

Insgesamt 45 geniale Rezepte mit dem Power-Duo Mohn und Topfen stellen wir in unserem Backbuch vor. Von Cheesecake über saftige Kuchen bis hin zu raffinierten Desserts: Sie finden ganz sicher Ihr persönliches Lieblingsrezept zum Nachbacken!





Foto: Anne Coatesy/iStock

Zum Einigeln

MIT SINKENDEN TEMPERATUREN SUCHEN ISEL
UNTERSCHLUPF FÜR IHREN WINTERSCHLAF. EIN
IGELHAUS IM GARTEN BIETET DEN STACHELIGEN
ZEITGENOSSEN DAS PERFEKTE HIDE-AWAY.

Kaum bricht die Dämmerung herein, erwacht der Igel zum Leben und begibt sich auf die Jagd. Die Leibspeise der kleinen Allesfresser? Insekten und kleine Säugetiere! Weil ihr natürlicher Lebensraum schwindet, findet man die putzigen Stacheltieren mittlerweile immer mehr in Siedlungsgebieten, wo sie sich in Gärten auf Futtersuche begeben.

Wer den - in Österreich auf der Roten Liste als gefährdet eingestuft - Igel im eigenen Garten Schutz bieten möchte, kann dafür einiges tun: etwa eine flache Wasserstelle (max. 10 cm tief) zur Verfügung stellen und zumindest in einem Bereich des Gartens das Gras höher wachsen lassen. Igel lieben als Versteck auch dichtes Gebüsch und Laubhaufen bzw. Totholz. Verzichten sollte man hingegen auf engmaschige Zäune, Pestizide und künstliche Dünger, offene Kellerschächte und Rasenroboter, die allesamt eine Gefahr für Igel darstellen. Bei Teichen und Pools können sich ins Wasser gefallene Tiere über eine kleine Rampe ins Trockene retten.

WINTERLICHES IGELREFUGIUM

Überlebenswichtig für die stacheligen Gesellen ist in jedem Fall ein Unterschlupf für die kalte Jahreszeit. Nachdem sie sich im Herbst genug Fettreserven angefuttert haben, begeben sich Igel in den Winterschlaf. Geeignete Igelhäuser für den Garten gibt es fertig zu kaufen, man kann sie aber auch einfach selbst herstellen - aus einer Obstkiste oder einer Box aus unbehandeltem Holz, in die ein 10 x 10 cm großes Loch geschnitten wird. Das Häuschen an einem ruhigen, möglichst trockenen Ort aufstellen, darunter eine Grube mit Sand und Kieseln füllen. Dann mit einem Laub-Stroh-Mix auspolstern und rund ums Haus reichlich Laub und Reisig verteilen.



SCHON GEWUSST?
IGEL KOMMUNIZIEREN
GERNE LAUTSTARK.

Foto: Anne Coatesy/Stock

Igel im Garten: Wissenswertes

WISSENSWERT

Bis April halten Igel Winterschlaf, die Paarungszeit dauert von April bis August. Außerhalb der Paarungszeit leben sie als Einzelgänger, sind dämmerungs- und nachtaktiv. Sie kommunizieren untereinander über Schnarch-, Grunz-, Keck- und Fauchgeräusche.

IGEL FÜTTERN?

Im Frühjahr und Herbst ja - am besten trockenes Katzenfutter, ungesalzene, gekochte Eier oder Haferflocken/Weizenkleie. Bitte keine Milch verabreichen - Igel sind

laktoseintolerant und bekommen davon schwere Verdauungsprobleme.

RUHEPHASE

Das Igelhaus sollte Ende Oktober/Anfang November bereitstehen. Während des Winterschlafs trinken und essen Igel nicht. Deshalb komplett in Ruhe lassen, weder Futter noch Wasser bereitstellen (lockt andere Tiere an und fördert Schimmel).

SOFORTHILFE

Kranke und/oder verletzte Igel sofort zu Tierarzt oder Tierärztin bringen.



Ich bin SO FREI

OB VEGAN ODER OHNE GLUTEN: DASS WENIGER
TROTZDEM NACH MEHR SCHMECKEN KANN, BEWEISEN
UNSERE HERBSTLICHEN TORTENSTARS.

Veganer SCHOKO- BIRNEN-KUCHEN

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
(Ø 22 CM)

200 g Mehl
50 g Backkakao
2 ½ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt

200 ml Hafermilch
75 g Rapsöl
150 g Wiener
Feinkristallzucker
75 g Apfelmus
1 große Birne (weich)
ganze Haselnüsse
2 EL Wiener Braunzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rand der Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Mehl, Backkakao, Backpulver, Salz und Zimt vermischen.

2. Hafermilch, Öl und Zucker in einer Schüssel verrühren. Apfelmus dazugeben und nochmals gut durchmischen. Masse langsam unter die trockenen Zutaten rühren und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange rühren). Teig in die Form füllen.

Birnen vierteln, entkernen und jeweils der Länge nach in Scheiben fächerig schneiden und auf den Teig geben. Haselnüsse mit einem Messer in Scheiben schneiden und über dem Teig verteilen. Mit Braunzucker bestreuen und anschließend im Ofen ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und komplett auskühlen lassen.

TIPP: mit Schokosauce servieren!



WIENER BRAUNZUCKER

Der Zucker mit der karamelligen Note passt nicht nur zu exotischen Rezepten, sondern kitzelt auch aus heimischen Obstsorten wie Apfel, Birne und Zwetschke das fruchtige Aroma hervor. Der Kristallzucker aus der Zuckerrübe wird durch Karamellisieren und die Zugabe von Zuckerrohrsirup veredelt und bekommt so eine ganz besondere Note. Auch mit Nuss, Schokolade und wärmenden Gewürzen wie Zimt harmoniert der goldfarbene Zucker ausgezeichnet. Wiener Braunzucker verleiht Kuchen und Keksen einfach das gewisse Etwas. Wem der Geschmack zu exotisch ist, der kann in den Rezepten natürlich auch herkömmlichen Wiener Feinkristallzucker verwenden.





Upside Down BUCHWEIZENTORTE

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
(Ø 20 CM)

100 g Wiener
Bio Kristallzucker
50 g Butter
3 in Spalten geschnittene
Pflirsiche

150 g Butter
140 g Wiener
Bio Staubzucker
4 Eier
140 g Buchweizenmehl
180 g geriebene Mandeln
1 TL Backpulver
Wiener Streuzucker
zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. In einer großen Pfanne Bio-Kristallzucker hell karamellisieren, Butter zugeben und ca. 2 Minuten mitköcheln lassen, Karamell sollte nicht zu dunkel sein. Noch flüssig in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform gießen. Pflirsichspalten darauflegen.

2. Butter mit 80 g Bio-Staubzucker schaumig rühren. Eier trennen, die Eidotter einzeln in die Butter-Zucker-Masse rühren. Das Eiklar mit dem restlichen Staubzucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Das Buchweizenmehl mit den geriebenen Mandeln und dem Backpulver vermischen und in die Masse rühren.

3. Den Teig über die Pflirsichspalten gießen und die Torte im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 50 Minuten backen.

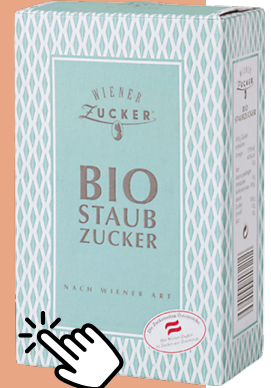
4. Etwas auskühlen lassen und die Torte aus der Form stürzen, damit die Pflirsiche obenauf platziert sind. Mit Bio-Staubzucker bestreuen und genießen.

Variante: Die Torte ohne Karamell und ohne Pflirsiche backen, in der Mitte aufschneiden, mit Ribiselmarmelade (ca. 250 g) füllen und mit Schlagobers garnieren.

WIENER BIO STAUBZUCKER

Für die flaumigsten Mehlspeisen, die köstlichsten Backwaren, aber auch zum Aufschlagen von Obers, Schaummassen und Cremes: Wiener Bio Staubzucker erhält seine besonders feine Struktur durch schonende Vermahlung und Siebung von Bio-Kristallzucker. Die Bio-Zuckerrübe wächst auf fruchtbaren heimischen Böden und ein lückenloses Kontrollsystem sorgt für erstklassige Qualität. Der weiße Bio-Staubzucker mit feiner Körnung hat keinen Nebengeschmack, wodurch er in der Küche universell einsetzbar ist.

TIPP:
STAUBZUCKER
NACH DEM ÖFFNEN
DER PACKUNG IN
EINEN LUFTDICHTEN
BEHÄLTER ABFÜLLEN.





WAS ICH ALLES KANN

Ich liebe
meine Fältchen,

WEIL ICH DANN SO RICHTIG
REIF BIN FÜR BESONDERS
KÖSTLICHE MARMELADE.

*Die große
Genusswelt von
Wiener Zucker*

Like us!



#fruitpositivity

wienerzucker.at