



EINE MARKE VON AGRANA

# *kostbar*

- S P E Z I A L -

*BRING  
DIE NATUR  
AUF DEN TISCH*

*ERNTZEIT: IN  
OBST UND NÜSSEN  
SCHWELGEN*

## *Blütenpracht*

*TROCKENBLUMEN IM TREND*

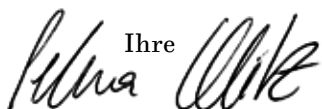
# Verbinden MIT DER NATUR

DEN HELLEN TAGEN DES SOMMERS  
FOLGEN DIE BUNTEN BLÄTTER IM  
HERBST. WIE WIR DEN WERT DER  
VERÄNDERUNG SCHÄTZEN  
UND LIEBEN LERNEN ...

Der Herbst breitet sich in seiner nuancenreichen Schönheit wie eine bunte Patchworkdecke vor uns aus: Besonders bei Spaziergängen und gemütlichen Wanderungen erleben wir ein faszinierendes Naturschauspiel und finden dabei Ruhe in uns. Auf die Fülle der Erntezeit folgt eine prächtige Farbenvielfalt, die ihresgleichen sucht!

## HERBSTLICHE GENÜSSE

In unserem neuen Magazin kostbar Spezial, das Sie nun in Ihren Händen halten, tischen wir Ihnen die mannigfaltigen Genüsse dieser abwechslungsreichen Jahreszeit auf: den reichen Augen- und Gaumenschmaus mit Trockenblumen - ein neues Trendthema! -, köstliche Rezepte mit Nüssen, frischen Erntefrüchten und Mohn sowie unsere Tipps für Ihre persönliche Transformation in Verbindung mit der herbstlichen Natur. Viel Freude damit und einen kunterbunten Herbst wünscht

Ihre  


Selma Illitz, Marketing Wiener Zucker



„DER HERBST IST EIN  
ZWEITER FRÜHLING,  
WO JEDES BLATT  
ZUR BLÜTE WIRD.“  
ALBERT CAMUS



## REZEPT FÜR DEN HERBSTGENUSS

- RIECHEN:  
DEN HERBSTWALD
- HÖREN:  
DIE STILLE
- SEHEN:  
DIE FARBENPRACHT
- SPÜREN:  
MIT BEIDEN HÄNDEN  
INS RASCHELNDE LAUB  
GREIFEN
- SCHMECKEN:  
NÜSSE, TRAUBEN,  
KASTANIEN - DIE  
GESAMTE ERNTEFÜLLE!



Foto: Yugarov Konstantin/Shutterstock

# Inhalt

Blütenpracht festhalten: Trockenblumen im Trend	04
Dried Flower Cake	07
Rosenblüten-Roulade	08
Kokos-Mürbteigkekse	09
Tritt ein, bring Natur herein!	10
Veredelte Herbsterte	12
Schoko-Nuss-Kuchen gefüllt	14
Haselnuss-Gugelhupf	15
Saftiger Mohn-Schoko- Kuchen ohne Mehl	16
Weintraubengelee	17
Quittenlikör	18
Birnen-Holunderbeeren- Marmelade	19
Veränderungen: im Fluss des Lebens bleiben	20
Schnelle Mohnkronen	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](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 Zucker GmbH (wenn nicht anders angegeben).

Hinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wird  
in diesem Magazin auf gegenderte Formen verzichtet.



EIN FEST FÜR DIE SINNE:  
MIT TROCKENBLÜTEN DAS  
AUGE UND DEN GAUMEN VERWÖHNEN

# Blütenpracht

## FESTHALTEN

GETROCKNETE BLÜTEN BRINGEN JETZT DAS GEWISSE  
ETWAS AUF IHREN TISCH. WIR ZEIGEN, WIE SIE DEN  
TREND GEKONNT UND GENUSSVOLL UMSETZEN.

**M**eisterfloristin Isabella Rodler von Isabella Floristik verrät ihre Tipps und Tricks rund um das aktuelle Trend-Thema Trockenblüten.

### **WELCHE BLÜTEN LASSEN SICH TROCKNEN?**

Fast die meisten Blumen lassen sich trocknen. Ideal eignen sich Lavendel, Rosen, Hortensien, Gräser, Gewürze wie Thymian, Schafgarbe, Klee, Strohblumen, Stiefmütterchen und auch Ringelblumen.

### **WANN SOLLTEN BLÜTEN IDEALERWEISE ZUM TROCKNEN GEERNTET WERDEN?**

Der beste Zeitpunkt ist, wenn die Blüte eigentlich noch zu schön ist, um sie abzuschneiden – und die Blumen keinesfalls schon verblühen.

### **WIE TROCKNET MAN DIE BLÜTEN?**

Die Blumen werden sortenrein zu kleinen Büscheln gebunden. Achtung: die Büschel klein halten, da sonst Schimmelgefahr besteht. Man hängt sie blütenkopfüber an einen schattigen, trockenen Platz. Der Trocknungsprozess dauert rund drei bis fünf Wochen.

### **TROCKENBLÜTEN UND HAARSPRAY ...?**

Ein Mythos! Will man mit Blüten dekorieren, keinesfalls mit Haarspray besprühen. Er verleiht den Blüten einen unnatürlichen Glanz, macht die Blüten klebrig und Staub bleibt leider haften. Am besten werden die Blüten regelmäßig geföhnt. Nicht abstauben, da sie sonst leicht abbrechen. Wichtig: Trockenblumen unbedingt vor Nässe schützen.

### **WIE ENTSTAND DER TROCKENBLÜTEN-TREND?**

Trockenblumen haben eine lange Geschichte. Schon immer wurden Blumen und Gewürze getrocknet,

um im Herbst und Winter bzw. in blumenarmen Saisonen Dekoration im Haus zu haben. Trockenblüten sind sehr nachhaltig und können in trendigen, lässigen Farbkombinationen arrangiert werden.

### **WOHIN WIRD DER TREND GEHEN?**

In den nächsten fünf Jahren werden die Trockenblumen die klassischen Seidenblumen ersetzen.

### **WELCHE TROCKENBLÜTEN KANN MAN ESSEN ODER ZUR SPEISEDEKORATION VERWENDEN?**

Am besten essbare Blüten aus dem eigenen Garten verwenden, diese trocknen oder pressen. Alternativ gibt es essbare Blüten auch in der Apotheke, im Reformhaus oder in Onlineshops. Essbare Blüten sind etwa Begonie, Borretsch, Chrysantheme, Gänselblümchen, Herbstaster, Holunder, Jasmin, Kornblume, Lavendel, Rose, Veilchen ... und viele mehr!

## ***DIE FLORAL-STYLISTIN***

Isabella Rodler ist Meisterfloristin und Floral-Stylistin in Völkermarkt, Kärnten und verschönert Hochzeiten, Taufen und andere besondere Anlässe. In ihrem Blog gibt es nicht nur Bastel-, Deko- und Styletipps mit Blumen, sondern auch wunderschöne Fotos von Events zu bestaunen.  
[isabella-floristik.at](http://isabella-floristik.at)



Foto: @stranlundjosef



elisa

# Dried flower Cake

## MIT BLÜTENCREME

### ZUTATEN

FÜR 10-12 STÜCK  
(3 X Ø 18 CM)

### BÖDEN

6 Eier  
250 g Wiener Bio Kristallzucker  
100 g Butter  
250 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
6 EL Bio Fruchtpulver  
Himbeere (oder Erdbeere)  
6 EL getrocknete, essbare Blüten wie z. B. Rosenblüten, Rosenknospen, Rosa Damascena

### ZUBEREITUNG

1 Torte | 90 Minuten

1. Für die Tortenböden Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine aufschlagen, bis eine luftige Creme entsteht. Butter schmelzen, auskühlen lassen und langsam unter die Eimasse heben. Mehl, Backpulver und Fruchtpulver vorsichtig unterheben. Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Teig dritteln und jeweils ein Teigdrittel in eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen. Springformen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 25 bis 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

### FÜLLUNG

250 g Preiselbeermarmelade oder Rosenblütenmarmelade (siehe rechts unten)

### CREME

5 Eiweiß  
200 g Wiener Bio Staubzucker  
200 g weiche Butter  
Mark einer Vanilleschote  
Getrocknete Blüten für die Garnitur

2. Wenn gewünscht, Böden nochmal durchschneiden, mit Marmelade bestreichen, jeweils einen Esslöffel Trockenblüten darauf verteilen und zusammensetzen. Torte kühlstellen.

3. Für die Creme Eiweiß mit Zucker über einem Wasserbad erhitzen (pasteurisieren = über 65 °C erhitzen und schaumig rühren) und luftig aufschlagen. Zimmerwarme Butter und Vanillemark vorsichtig unterheben. Creme auskühlen lassen.

4. Torte mit der Creme bestreichen und mit getrockneten Blüten garnieren.

DIE BLÜTEN FÜR ALLE REZEPTE KÖNNEN SELBST ZU HAUSE GETROCKNET WERDEN - ALTERNATIV KANN MAN SIE IN DIVERSEN ONLINESHOPS BESTELLEN.



## ROSENBLÜTEN-MARMELADE

Wie man die erlesene Marmelade aus roten, stark duftenden, frisch erblühten Rosen (z. B. Damaszenerrosen) selbst herstellt, erfahren Sie auf unserer Webseite.

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



# Rosenblüten-Roulade

## MIT LAVENDEL-CREME

### ZUTATEN

12 STÜCK

### ROULADE

4 Eier

150 g Wiener Bio Staubzucker

150 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

5 EL Sonnenblumenöl

3 EL Rosenblütenblätter

### LAVENDELCREME

100 g Schlagobers

500 g Topfen

5 EL Lavendelsirup

Einige Lavendelblüten

75 g Wiener Bio Staubzucker

### GARNITUR

Wiener Staubzucker

Mühle

Trockenblüten

### ZUBEREITUNG

#### 1 Roulade | 1 Stunde

**1.** Für die Roulade Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sowie Sonnenblumenöl unterheben. Rosenblütenblätter auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und die Masse gleichmäßig darübergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 25 bis 30 Minuten backen. Danach auf ein mit Staubzucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und mit dem Tuch zu einer Roulade einrollen. Für mindestens vier Stunden kühlstellen.

**2.** Für die Creme Schlagobers aufschlagen und mit Topfen verrühren. Lavendelsirup, einige Lavendelblüten und Zucker unterheben. Roulade vorsichtig aufrollen, die Creme auf der Roulade verteilen und wieder einrollen. Mit Wiener Staubzucker aus der Mühle und Trockenblüten garnieren.



## LAVENDELSIRUP

Das Rezept für den feinen Lavendelsirup finden Sie auf unserer Webseite.

**Unser Tipp dazu:** Ernten Sie die duftenden Lavendelblüten bei Sonnenschein, dann entfalten sie das beste Aroma!  
[www.wiener-zucker.at/rezeptdetail/lavendelsirup](http://www.wiener-zucker.at/rezeptdetail/lavendelsirup)





# Kokos-Mürbteigkekse

## MIT ZUCKERGLASUR & TROCKENBLÜTEN

### ZUTATEN

30 - 40 STÜCK  
(JE NACH GRÖSSE)

### TEIG

200 g kalte Butter  
275 g Mehl  
100 g Kokosraspel  
90 g Wiener Bio Kokosblütenzucker  
Mark einer Vanilleschote  
2 Eier (Größe L)

### ZUCKERGLASUR

200 g Wiener Bio Staubzucker  
2 TL Zitronensaft  
30 g getrocknete, essbare Blüten wie z. B. Rosenblüten, Rosenknospen, Rosa Damascena

### ZUBEREITUNG

40 Minuten

1. Kalte Butter würfeln, zügig mit den restlichen Zutaten verkneten und den Teig eine Stunde in Folie verpackt kühl stellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und gewünschte Formen (besonders schön sind Kreise) ausstechen.

2. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 10 bis 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Für die Zuckerglasur Staubzucker mit Zitronensaft verrühren, bis eine cremige Zuckerglasur entsteht. Kekse glasieren und mit trockenen Blüten verzieren.



TIPP: DIE KEKSE MACHEN SICH WUNDERSCHÖN ALS ANHÄNGER.

### SPRITZPAPIER

**Einfach praktisch:** Aus dem Spritzpapier, das Sie bequem im Onlineshop bestellen können, formen Sie im Handumdrehen ein Stanitzel. Dann die Glasur einfüllen und auf die Kekse spritzen - fertig!  
[www.wiener-zucker.at/shopdetail/spritzpapier](http://www.wiener-zucker.at/shopdetail/spritzpapier)



*TRITT EIN,  
BRING*

*Natur,  
herein!*

UNSER LIEBSTER TISCHGAST  
IM HERBST IST DIE NATUR MIT  
ALL IHREN FACETTEN.

**D**raußen ist alles bunt, leuchtend und im Wandel – einfach spannend! Da möchte man auch bei kühleren Temperaturen am liebsten im Freien bleiben und die Natur und ihr Schauspiel beobachten.

Zu den schönsten Unternehmungen im Herbst gehört ein Spaziergang in der Natur. Wer achtsam durch Park, Wald oder Wiese schlendert, wird mit einem Erlebnis für alle Sinne belohnt. Knisternde und knarrende Äste unter den Sohlen spüren, das Rascheln der fallenden Blätter hören, den moosigen Waldboden und das modrige Gras riechen, die bunten Farben der Natur sehen und sich die Früchte der Herbsterte schmecken lassen. Wer sich draußen



Foto: Visual Intermezzo/Shutterstock

in der Natur aufhält, stärkt das Immunsystem und reduziert Stresshormone. Und da natürliche Elemente im Wohnraum ebenso das Wohlbefinden und die Gesundheit fördern, sollten wir beim nächsten Spaziergang nicht nur mit allen Sinnen genießen, sondern auch ein, zwei Dekostücke für zu Hause einsammeln. Das Farbkonzept des Herbstes ist eine Kombination aus zurückhaltenden Naturtönen und leuchtenden Statement-Farben. Wenn der gedeckte Tisch das Naturschauspiel des Herbstes einfängt, dann wird die Tischplatte zur großen Festbühne. Dekorationsideen gefällig? Hier kommt die Natur auf den Tisch – in fünf Akten!



### 3. AKT: LICHTZAUBER

Wenn es draußen nebelig ist und es wieder früher finster wird, zaubert Kerzenlicht am Tisch im Nu Wohlbehagen. Tipp: Leere Marmeladegläser mit natürlichen Materialien füllen oder umwickeln und Teelicht einsetzen. Passende Einkochgläser gibt es auch auf [www.wiener-zucker.at/shop](http://www.wiener-zucker.at/shop).



Foto: Agnes Kantaruk/Shutterstock

### 1. AKT: BLÜTENZAUBER

Herrlich farbenfroh oder gedeckt und zart schmücken frische Herbstblumen oder sorgfältig getrocknete Sommerblumen die Tafel.



Foto: Daria Seremchuk/Shutterstock



Foto: Elena Apanasenko/Shutterstock

### 2. AKT: BLÄTTERHAUFEN

Schön geformte, bunte Herbstblätter oder auch grüner Farn und Nadelbaumzweige lassen sich je nach Thema arrangieren.




Foto: Fortyforke/Shutterstock

### 5. AKT: HOLZSTRUKTUR

Äste, Zapfen und Moos bringen den Wald auf den Tisch. Bewachsene Baumrinden sehen besonders urig aus.

### 4. AKT: NASCHGARTEN

Äpfel, Kürbisse, Kastanien oder auch bereits eingewinterte Kräutertöpfe zaubern Herbststimmung auf den Tisch. Nicht nur ein Augen-, sondern auch ein Nasenschmaus!

A photograph of a woven basket filled with ripe, golden-yellow pears. Some pears are spilling out of the basket onto a dark wooden surface. The background is a soft, out-of-focus autumn scene with warm, golden light. The pears have a mix of green and yellow, indicating they are ripe. The basket is made of light-colored wood or straw, woven in a traditional pattern.

DER GOLDENE  
HERBST IST MILD,  
SONNIG UND  
ERNTEREICH!

Foto: Mythja/Shutterstock

# Veredelfe

## HERBSTERNTE

---

KNACKFRISCHE NÜSSE UND SAISONALES  
OBST SCHMECKEN PUR ODER  
ALS EDLES HERBSTSCHMANKERL.

---

**G**eerntet wird in Österreich das ganze Jahr über, im Herbst freuen wir uns aber auf ganz besondere Saisonliebhaber! Erntefrisch finden Äpfel, Birnen, Zwetschken, Brombeeren, Weintrauben und Quitten den Weg in Mund, Backwerk und Marmeladeglas. Auch heimische Wal- und Haselnüsse werden im Herbst geerntet bzw. eingesammelt.

## BUNTER HERBSTTELLER

So wie sich die Blätter im Herbst in leuchtende Botschafter der Jahreszeit verwandeln, so farbenfroh wird es jetzt auch auf dem Teller. Abwechslungsreich, bunt und vor allem gesund ist das heimische Angebot im Regal und auf dem Markt. Wir dürfen aus dem Vollen schöpfen und genießen jetzt, was im Frühling und Sommer liebevoll gesetzt, gehegt und gepflegt wurde. Frisch gepflückt, geschnitten und geknackt schmecken die saisonalen Leckereien nicht nur besonders fein, sondern liefern auch noch eine Vielzahl an wichtigen Vitalstoffen. Was nicht gleich in das Schleckermäulchen wandert, findet in veredelter Form gebacken oder eingemacht den Weg in den Magen.

IN VERGESSENHEIT  
GERATEN: QUITTEN  
GEHÖREN ZU DEN  
ÄLTESTEN  
FRÜCHTEN.

Foto: Elena Zajchikova/Shutterstock



## Was steckt drin?

### WALNUSS

Reife Walnüsse enthalten viel Vitamin C, Vitamin E, Polyphenole, Folsäure, Omega-3-, Omega-6- und Omega-9-Fettsäuren. Das Verhältnis der ungesättigten Fettsäuren zu den gesättigten Fettsäuren ist günstig für die kardiovaskuläre Gesundheit.

### HASELNUSS

Auch die Haselnuss liefert einen hohen Wert an einfach ungesättigten Fettsäuren und viel Vitamin E. Sie ist bekannt als Nervennahrung und unterstützt die Gedächtnisleistung durch Lecithin und Cholin.

### WEINTRAUBE

Weintrauben liefern Energie für die Zellen und das Immunsystem. Die Inhaltsstoffe Resveratrol und OPC (oligomere Procyanidine) wirken sich positiv auf die Durchblutung und somit auf Herz und Kreislauf aus.

### QUITTE

Neben einem hohen Vitamingehalt besticht die Herbstfrucht durch den vielseitigen Mineralstoffmix aus Kalium, Natrium, Zink, Eisen, Kupfer, Mangan und Fluor.

### BIRNE

Durch den hohen Gehalt an Kalium wirkt die Frucht entwässernd und kann bei Nieren- und Blasenproblemen unterstützen.

### HOLUNDERBEERE

Holunderbeeren enthalten nicht nur wichtige Spurenelemente wie Folsäure, Eisen und Kalium, sondern vor allem eine beachtliche Menge an Vitamin C. Deswegen ist die Beere als Immunbooster bekannt.



# Schoko-Nuss-Kuchen

## GEFÜLLT

### ZUTATEN

FÜR 1 KASTENFORM

### MASSE

4 Eier (Größe L)  
125 g Brauner Rohrzucker  
von Wiener Zucker  
130 g Butter  
140 g Schokolade  
2 EL Rum  
(alternativ: Rum-Aroma)  
80 g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
3 EL Kakaopulver

120 g Walnüsse (ganz)  
Butter und Semmelbrösel  
für die Form

### STRACCIATELLA-CREME

50 g Schokoraschel  
(frisch geraspelt)  
500 g Mascarpone  
250 ml Schlagobers  
3 gehäufte EL  
Brauner Rohrzucker  
von Wiener Zucker  
Mark einer Vanilleschote

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Eier und Zucker mehrere Minuten (in der Küchenmaschine) schaumig schlagen, bis diese eine luftige Konsistenz haben. Butter schmelzen, Schokolade in Stücke hacken und zur Butter geben. Schokolade unter Rühren in der Butter schmelzen. Die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung und den Rum unter die Eiermasse heben. Mehl und Backpulver mit dem Kakaopulver mischen. Nach und nach die trockenen Zutaten unterrühren. Die Walnüsse grob hacken und zum Schluss hinzufügen.
2. Eine rechteckige Backform ausbuttern und mit Bröseln auskleiden. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen für 45 bis 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).



3. Für die Stracciatella-Creme alle Zutaten mit der Küchenmaschine verrühren und kühl stellen.
4. Den Kuchen nach dem Backen kühl stellen. Anschließend für die Füllung in der Mitte ein Rechteck aus der Kuchenmasse ausschneiden. Dabei am Rand einen Zentimeter aussparen. Kuchenmasse mit einem Löffel herausnehmen, in einer Schüssel zerbröseln und zur Seite stellen.
5. Die Creme in das rechteckige Loch einfüllen und die Kuchenbrösel darauflegen. Mit Walnüssen garnieren und servieren.

AUS DEM REST DER MASSE CAKE POPS FORMEN! DAFÜR DIE RESTLICHE FÜLLE MIT DEN ÜBRIGEN KUCHENBRÖSELN VERMISCHEN UND KÜHL STELLEN. KUGELN FORMEN UND DIESE MIT SCHOKOLADE GLASIEREN.

# Haselnuss- Gugelhupf MIT ZIMTÄPFELN

## ZUTATEN

FÜR 1 GUGELHUPF  
(22 CM Ø)

4 Äpfel (gesamt ca. 350 g)  
Saft einer halben Zitrone  
½ TL Zimt  
4 Eier  
220 g Butter  
180 g Wiener  
Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker  
½ Pkg. Backpulver  
175 g geriebene  
Haselnüsse  
250 g Mehl  
Butter und Mehl  
für die Form  
Wiener Staubzucker  
zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

**1.** Backrohr auf 175 °C vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Apfelstücke mit Zitronensaft und Zimt marinieren und zudecken.

**2.** Eidotter vom Eiklar trennen und mit weicher Butter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Backpulver und Walnüsse einrühren und anschließend Mehl einsieben. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Zum Schluss die marinierten Äpfel unterheben.

**3.** Die Masse in eine mit Butter gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen 60 Minuten backen.

**4.** Auskühlen lassen und aus der Gugelhupfform stürzen. Mit Wiener Staubzucker bestreuen.



STATT DER  
HASELNÜSSE  
KÖNNEN AUCH  
WALNÜSSE  
VERWENDET  
WERDEN!

## WIENER STREUZUCKER GLAS

Ein praktischer Glasstreuer, der die Zuckerkultur am Esstisch aufleben lässt. Im formschönen Glasbehälter lässt sich der besonders fein gemahlene Streuzucker einfach dosieren und rieselt ohne zu klumpen auf warme und kalte Süßspeisen. Wiener Streuzucker gibt es im Nachfüllbeutel im Einzelhandel.



Wiener Streuzucker Glas ohne Inhalt exklusiv im Onlineshop erhältlich:

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



# Saftiger Mohn-Schoko-Kuchen

## OHNE MEHL

### ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM

ODER EINEN TORTENRING  
(24 CM Ø)

150 g Zartbitterkuvertüre  
250 g Butter  
5 Eier  
80 g Wiener  
Feinkristallzucker

100 g Wiener Braunzucker  
2 EL Rum  
(alternativ: Rum-Aroma)  
100 g gemahlene  
Mandeln  
1 Prise Salz  
200 g gemahlener Mohn  
Butter und Mehl  
für die Form

### ZUBEREITUNG

1. Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen.
2. Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen. Die Springform mit Butter befetten und mit Mehl bestäuben.
3. Die Eier trennen und das Eiklar steif schlagen, dabei den Feinkristallzucker einrieseln lassen.
4. Die Eidotter mit Braunzucker sehr schaumig schlagen. Rum und die Schoko-Butter-Masse hineinrühren. Mandeln, Salz und Mohn dazugeben und kurz verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Die Masse in die Form füllen und ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen (Stäbchenprobe machen!).

DEN KUCHEN ETWAS AUSKÜHLEN  
LASSEN UND MIT EINER KUGEL  
VANILLEEIS SERVIEREN.





# Weintraubengelee

## ZUTATEN

FÜR CA. 1,25 L

BZW. 5 GLÄSER À 250 ML

1,3 kg Weintrauben (weiß,  
rot oder gemischt)

200 ml Wasser

1 kg Wiener

Gelierzucker 1:1

Saft einer Zitrone

## ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

1. Die Weintrauben waschen, abrebeln und mit dem Wasser in einem Topf so lange köcheln lassen, bis die Trauben platzen. Mithilfe der „Flotten Lotte“ passieren und den entstandenen Traubensaft durch ein Haarsieb gießen, damit keine Kerne mehr enthalten sind.

2. 850 ml abgekühlten Traubensaft abmessen.

3. Gelierzucker und Zitronensaft dazugeben, gut hineinrühren und aufkochen. Unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.

4. Am besten in kleine Gläser füllen, gut verschließen und sofort kühl stellen.

5. Hinweis: Das Weintraubengelee sorgt für Abwechslung am Frühstückstisch, schmeckt als Kuchenfüllung und gibt Desserts einen aromatischen Kick.

DAS GELEE KANN MAN AUCH  
AUS GEKAUFTEM, UNGESÜSSTEM  
TRAUBENSAFT HERSTELLEN.



## VIELE IDEEN UND INSPIRATIONEN ZUM EINKOCHEN FINDEN SIE IM REZEPTBUCH



Im beliebten Rezeptbuch von Wiener Zucker zum Thema Einkochen gibt es neben spannenden Kombinationen auch hilfreiche Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie praktische Tipps für gelungene Köstlichkeiten. Lust auf Kriecherl-marmelade oder Wechsel-Chutney? Gleich bestellen und reinschmökern!

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





# Quittenlikör

## ZUTATEN

FÜR CA. 1,5 L LIKÖR

1 kg Quitten

½ l Wasser

½ kg Brauner Rohrzucker  
von Wiener Zucker

Schale einer Biozitrone

1 Vanilleschote

1 l Weinbrand (38 Vol.-%)

## ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. (EXKL. WARTEZEIT)

**1.** Quitten mithilfe eines Frotteetuches abreiben, unter fließendem, kaltem Wasser waschen, Stiele und Blütenansätze entfernen.

**2.** Die Quitten in Stücke schneiden, mit Wasser und Rohrzucker langsam zum Kochen bringen. Sieden lassen, bis die Quittenstücke weich sind.

**3.** Die Zitrone unter fließendem, heißem Wasser waschen und mithilfe eines Zestenreißers schälen. Die Zitronenzesten mit den Quittenstücken vermischen und die längs halbierte Vanilleschote mit dem herausgekratzten Mark dazugeben. Zugedeckt über Nacht kühl stellen.

**4.** In ein Einmachglas geben und den Weinbrand daraufleeren. Gut verschlossen 2 Wochen an einem sonnigen Platz ziehen lassen.

**5.** Durch ein mit Mulltuch ausgelegtes Haarsieb in sterile Flaschen seihen und gut verschließen. Vor dem ersten Verkosten 1 bis 2 Wochen ruhen lassen. Quittenlikör hält sich mehrere Monate, wenn er kühl und dunkel gelagert wird.

**6.** Hinweis: Da Quitten viel Pektin beinhalten, kann es sein, dass der Likör im Laufe der Zeit geliert. Um dies zu verhindern, kann man vor der Zugabe von Weinbrand ein Antigeliemittel dazugeben (Gebrauchsanleitung beachten!).

# Birnen- Holunderbeeren- MARMELADE

## ZUTATEN

FÜR CA. 1,5 L

BZW. 6 GLÄSER À 250 ML

600 g Holunderbeeren

300 ml Wasser

900 g vollreife Birnen

Saft einer Zitrone

500 g Wiener

Gelierzucker 3:1

1 Zimtstange

## ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. (EXKL. WARTEZEIT)

**1.** Die Holunderbeeren mit 150 ml Wasser in einen Topf geben und einige Minuten köcheln lassen, bis sie platzen. Durch ein Sieb streichen und das Mus in einem Topf auffangen.

**2.** Die Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Gelierzucker und Zitronensaft zum Holundermus geben und gut verrühren.

**3.** Zimtstange in die Masse drücken und zugeeckt 1 Stunde ziehen lassen.

**4.** Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Hat die Marmelade nicht geliert, 1 bis 2 Minuten weiterkochen.

**5.** Vor dem Abfüllen die Zimtstange entfernen. Die Gläser gut verschließen und kühl stellen.

PERFEKT ALS PALATSCHINKEN-  
FÜLLUNG, ABER AUCH FÜR DEN  
KÄSETELLER IDEAL.



**TIPP:** Die Marmelade kann mit 4 cl Birnenbrand verfeinert werden. Topf vor dem Zugießen von Alkohol immer von der Kochplatte nehmen, um ein aufschäumendes Überkochen mit Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

## HANGOVER

Nie mehr versunkene Löffel in Marmeladegläsern! Der praktische Marmeladelöffel von Wiener Zucker hängt sich durch die Biegung am Stiel elegant am Glasrand ein und wartet auf den Einsatz.

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





Foto: Yulianov Konstantin/Shutterstock

HAUPTSACHE DRAUSSEN:  
DER KÖRPER MUSS SICH  
ERST ANPASSEN.

# Veränderungen

## WERDEN UND WANDELN

---

WIE WIR DEN ÜBERGANG ZUR KALTEN JAHRESZEIT  
MIT GENUSS MEISTERN UND IM FLUSS DES LEBENS DAS  
PADDEL IN DER HAND BEHALTEN.

---

**D**er Abschied vom Sommer ist für viele von uns ein wehmütiger und umso schwerer fällt es dann, den Herbst mit all seinen Vorzügen gebührend zu feiern. Auch unser Körper muss sich nun wieder umstellen – auf kürzere Tage, weniger Licht, auf nasskalte Witterung und ein erhöhtes Aktivitätslevel. Schule und Studium starten wieder und in vielen Branchen fällt besonders im letzten Jahresquartal besonders viel Arbeit an. Mit diesen Tipps stellen Sie sich optimal auf die Veränderungen ein.

### RAUS IN DIE NATUR

Damit Ihr Körper sich an die neue Jahreszeit anpassen kann, muss er sie spüren: spazieren, wandern, spielen – Hauptsache draußen. Frische Luft – im Park, im Wald oder am Berg – ist eine Wohltat für Körper und Geist. Plus die einfachste Yoga-Atemübung: bewusste Atmung im Hier und Jetzt.

### BYE, BYE ...!

Machen Sie Veränderungen auch in Ihrem Umfeld spür- und sichtbar, denn damit geben wir Altes aus der Hand und „üben“ somit das notwendige Loslassen. Überlegen Sie, was Sie zu Hause erneuern wollen und wovon Sie sich verabschieden können.

### HERBSTGENÜSSE

Genießen Sie so oft wie möglich Ihre persönlichen Highlights im Herbst: Kastanien (und Sturm), knackige Äpfel, Laubspiele mit den Kids, Wanderungen mit schönster Fernsicht, Kuschelabende zu Hause ...

### NUR MIT DER RUHE

Als Ausgleich zum fordernden Alltag gilt es, Freizeitstress zu vermeiden. Planen Sie genug Zeit dafür ein, einfach nur die Seele baumeln zu lassen.

„ALLES FLIESST UND NICHTS BLEIBT. ES GIBT NUR EWIGES WERDEN UND WANDELN.“  
HERAKLIT

DAS SCHÖNE  
WAHRNEHMEN



Foto: Rebekka D/Pixabay

HERBSTGENUSS-  
AUSFLUG ZU KASTANIEN  
UND STURM



Foto: Stelemark Tourismus/Harry Schiffer

# Kraftprötzchen

## *KLEIN, ABER OHO*

---

MOHN LIEFERT UNS IN WINZIGEN KÜGELCHEN  
BESONDERS VIEL POWER FÜR UNSERE GESUNDHEIT.

---

Viele Mythen ranken sich um die Inhaltsstoffe des Mohns. Faktum ist, dass die reifen Mohnsamen für unsere schmackhaften Mehlspeisen und Kuchen echte Kraftpakete sind. Wussten Sie etwa, dass der Calciumgehalt mit bis zu 1500 mg pro 100 g herausragend ist und damit ganz besonders nützlich für die Gesundheit unserer Knochen? Außerdem glänzen die kleinen grauen Kügelchen als gute Lieferanten für Ballaststoffe, Eiweiß, gesundes Fett und vor allem für Vitamine der B-Gruppe.

### KRAFT-PROVIANT

Mohnstrudel, Germknödel, Mohnnudeln, Mohnkuchen oder die berühmten Waldviertler Mohnzelten sind beliebte Speisen in unseren Breiten. Besonders rasch lassen sich Mohnkronen mit fertigem Plunderteig zubereiten, weshalb wir Ihnen das folgende Rezept ans Herz legen. Damit haben Sie für kurzfristig angekündigten Besuch schnell eine Kaffeejause bei der Hand und alle, die es jetzt wandernd oder spazierend hinaus in die Natur zieht, haben damit nährenden Proviant im Rucksack.



# Schnelle MOHNKRONEN

## ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

2 Pkg. Plunderteig

## FÜLLUNG

130 ml Milch

30 g Butter

110 g Wiener Backzucker

200 g gemahlener Mohn

3 EL Powidl oder

Zwetschenmarmelade

2 EL Rum

1 Ei zum Bestreichen

## ZUCKERGUSS

150 g Wiener Puder-

zucker

1 EL Wasser

2 EL Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Das Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Plunderteig ausrollen und in 6 gleich große Stücke schneiden.

2. Für die Füllung Milch, Butter und Backzucker in einem Topf aufkochen. Mohn und Marmelade hineinrühren, mit Rum abschmecken und abkühlen lassen.

3. Die Füllung der Länge nach in der Mitte der quadratisch geschnittenen Teigstücke mit einem Löffel auftragen. Jedes Teigstück zusammenklappen, sodass die Teigränder exakt aufeinanderliegen. Die Teigränder mit einem Messer fünfmal in gleich großem Abstand einschneiden. Die Teigstücke halbrund gebogen auf das Blech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Ungefähr 15 bis 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Für den Zuckerguss Puderzucker, Wasser und Zitronensaft zu einer streichfähigen Masse verrühren. Auf die Mohnkronen streichen und antrocknen lassen.

MOHNSAMEN WERDEN  
AUCH ALS GEWÜRZ UND  
ZUR GEWINNUNG VON  
MOHNSAMENÖL VERWENDET.

WENIGER BEKANNT IST,  
DASS MAN DIE JUNGEN  
BLÄTTER DER MOHNPFLANZE  
VOR DER BLÜTE ROH IN  
SALATEN ESSEN KANN. AUCH  
DIE WUNDERSCHÖNEN  
ROTEN BLÜTENBLÄTTER  
DES KLATSCHMOHNS SIND  
GENIESSBAR.



## ZWETSCHKEN- MARMELADE

Rezepte für die Zwetschenmarmelade finden Sie auf unserer Website.  
[www.wiener-zucker.at/rezepte](http://www.wiener-zucker.at/rezepte)





EINE MARKE VON AGRANA

*weißer*  
**KANDISZUCKER**

**JETZT  
IM NEUEN  
DESIGN!**



Besonderer Tee verdient eine besondere Süße.  
Die sich langsam auflösenden Kristalle betonen zarte  
Sorten, wie Single Origin, Kräuter- oder Grüntee.

   /wienerzucker