

WIENER
ZUCKER[®]

EINE MARKE VON AGRANA

kostbar

- SPEZIAL -

**FRÖHLICHES
BACKEN MIT
CUT-UP-CAKES**

**ES GRÜNT
SO GRÜN MIT
MICROGREENS**

farbenfreude

DER FRÜHLING WIRD BUNT

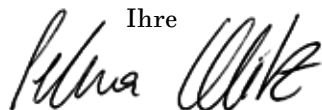
Bunte Kraft VORAUSS!

DER FRÜHLING WECKT UNSERE
LEBENSGEISTER - SCHMIEDEN SIE
AUCH SCHON SONNIGE PLÄNE?
GENIESSEN SIE UNSERE FARBEN-
FROHEN TIPPS UND REZEPTE.

Hand aufs Herz: Ich gestehe, ich bin „frühlingsreif“: Ich freue mich über jeden Sonnenstrahl, der meine Nase kitzelt, lausche bei jeder sich bietenden Gelegenheit den Singvögeln und bin voller Pläne und Taten-drang. Genauso frisch und grün sprießen auch unsere zahlreichen Tipps in unserem neuen Magazin kostbar Spezial, das Sie nun in den Händen halten. Wussten Sie zum Beispiel, wie viel Power in zarten Sprossen steckt und wie groß der Nutzen für unsere Gesundheit ist?

WIEDER KIND SEIN

Verzaubern dürfen wir Sie auch mit köstlichen Früh-lingsideen in farbenfrohen Kreationen. Von Zupfbrot bis zu Minitörtchen gibt's tolle Inspirationen nicht nur für den Ostertisch. Mit den Cut-up-Cakes entführen wir Sie zurück in fröhlich-bunte Kindheitstage und machen den Kleinen eine Freude. Gutes Gelingen!

Ihre


Selma Illitz, Marketing Wiener Zucker



Foto: Natallia Zheleva/Shutterstock

„DER FRÜHLING IST EINE
ECHTE AUFERSTEHUNG,
EIN STÜCK
UNSTERBLICHKEIT.“
HENRY DAVID THOREAU





INSPIRATIONEN ...

- REZEPTIDEEN
- DEKOTIPPS
- GEWINNSPIELE
- NEUE PRODUKTE
- ONLINE-SHOP-ANGEBOTE

EINFACH
UNSEREN
NEWSLETTER
ABONNIEREN:
www.wiener-zucker.at/newsletter



Inhalt

| | |
|---|----|
| Farnenfroher Frühling | 04 |
| Obsttorte mit Vanillecreme | 05 |
| Erdbeer-Zupfbrot | 07 |
| Obstkuchen | 08 |
| Streuselaler | 09 |
| Charlotte in Form | 11 |
| Punschküchlein | 13 |
| Tierisch gute Cut-up-Cakes | 14 |
| Schmetterling-Schokoladenkuchen | 15 |
| Hasen-Nusskuchen | 17 |
| Es grünt so grün: Microgreens | 18 |
| Zuckersüßes Farbenspiel: die Zuckerrübe | 20 |
| Süßer Luftikus Pavlova | 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 Zucker GmbH (wenn nicht anders angegeben).

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

Farbenfroher FRÜHLING

WIR HABEN WIEDER SO RICHTIG APPETIT AUF SONNE,
FARBENPRACHT UND HELLE FREUDE. UNSERE BUNTEN
LECKEREIEN PASSEN ZUR FRÜHLINGSSTIMMUNG!



Obsttorte

MIT VANILLECREME

ZUTATEN

FÜR SPRINGFORM
(21 CM Ø)

TORTE

6 Eier
180 g Wiener
Bio Kristallzucker
180 g Weizenmehl glatt
1 EL Backpulver

CREME

250 g Topfen 20 % Fett
3 EL Vanillepuddingpulver/
2 EL Vanillepulver/
Mark einer Vanilleschote
60 g Wiener
Bio Staubzucker
250 g Mascarpone
250 ml Schlagobers
Obst zum Garnieren

ZUBEREITUNG INKL. BACK- UND KÜHLZEIT: 2,5 STUNDEN

1. Eier trennen und den Dotter mit Zucker ganz schaumig rühren (10 Minuten). Eiklar zu Schnee schlagen. Mehl und Backpulver ganz vorsichtig mit einem Kochlöffel unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Die gesamte Masse in die Springform füllen.

2. Bei 180 Grad Heißluft für ca. 20-25 Minuten backen. Die Torte vollständig auskühlen lassen, erst dann durchschneiden.

3. Für die Creme alle Zutaten bis auf das Schlagobers gut verrühren. Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

4. Zuerst die Creme auf den Tortenboden streichen, den zweiten Teil darauflegen. Creme auf der Torte verteilen und für 30 Minuten kühl stellen.

5. Dann mit den Früchten garnieren und für weitere 60 Minuten kalt stellen.



WIENER BIO KRISTALLZUCKER

Der Klassiker in Bio-Qualität besteht aus österreichischen Bio-Zuckerrüben und kann selbstverständlich gleich wie Kristallzucker verwendet werden. Zum Süßen von Speisen und Getränken ist der Wiener Bio Kristallzucker in der Küche vielseitig einsetzbar.

www.wiener-zucker.at/produkte





Erdbeer-Zupfbrot

ZUTATEN

TEIG

200 ml lauwarme Milch
1 Pkg. Trockengerm
80 g Wiener
Feinkristallzucker
500 g Weizenmehl glatt
1 Ei

100 g geschmolzene
Butter

FÜLLUNG

150 g Erdbeeren
2 EL Butter
3-4 EL Wiener Zucker
Bio Kokosblütenzucker
Wiener Streuzucker

ZUBEREITUNG INKL. BACK-/GEHZEIT: 2 STUNDEN

1. Milch erwärmen, aber nicht kochen lassen. Germ und Feinkristallzucker in ein Gefäß geben und mit der lauwarmen Milch vermischen. Mehl und Ei in eine Schüssel geben, Germ-Zucker-Gemisch zufügen, die geschmolzene Butter untermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt für 1 Stunde gehen lassen.

2. Für die Füllung die Erdbeeren waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Butter mit Kokosblütenzucker in einer Pfanne schmelzen, Erdbeeren zufügen und köcheln, bis die Erdbeeren weich sind, aber noch nicht zerfallen. Etwas abkühlen lassen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einem Rechteck ausrollen. An einem Ende einen Esslöffel Füllung platzieren und den Teig wie eine „Ziehharmonika“ darüberlegen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig vollständig eingeklappt ist. In eine gefettete Kastenform schichten. Sollte Füllung übrig sein, diese auf dem Teig verteilen. Bei 165 Grad Heißluft für 35-40 Minuten backen.

4. Mit Wiener Streuzucker bestreuen und lauwarm servieren.





Obstkuchen

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
(26 CM Ø)

MASSE

200 g weiche Butter
150 g Wiener
Feinkristallzucker
4 Eier
220 g Mehl

1 Prise Salz
2 TL Backpulver
Abrieb einer Bio-Orange
3 EL heiße
Beerenmarmelade
100 ml Rum (alternativ
Saft verwenden)
Obst zum Garnieren

ZUBEREITUNG INKL. BACKZEIT: 1 STUNDE

1. Butter und Zucker ganz schaumig schlagen. Dann die Eier nach und nach zufügen. Mehl, Salz, Backpulver und den Abrieb der Orange unterrühren, bis ein eher fester Teig entsteht. In eine Tarteform oder Springform füllen, glatt streichen und bei 180 Grad ca. 35-40 Minuten backen.

2. Die Marmelade mit dem Rum oder Saft erhitzen und heiß auf dem Kuchen verstreichen. Mit den Beeren garnieren.

DEN SONNTAG VERSÜSSEN

Zu den Highlights an einem klassischen Genuss-Sonntag gehören zweifellos Süßspeisen, die die Seele streicheln. Von Beeren-Scones über Obstdesserts bis hin zu Brownies und Blechkuchen. Yumm!

www.wiener-zucker.at/shop



Streuselkugeln

ZUTATEN

FÜR 10 TALER

TEIG

½ Würfel frische Germ
200 ml lauwarme Milch
50 g flüssige Butter
(zimmerwarm)
500 g glattes Weizenmehl
50 g Wiener Backzucker
1 Prise Salz

STREUSEL

4 EL Rote-Rüben-Pulver
oder
100 ml Rote-Rüben-Saft
160 g Mehl
100 g Wiener
Feinkristallzucker
100 g Butter
½ TL gemahlene Vanille

ZUBEREITUNG INKL. BACK-/GEHZEIT: 2 STUNDEN

1. Germ in einem kleinen Gefäß zerbröseln, einen TL vom Zucker dazugeben, mit 2 EL lauwarmen Milch (nicht zu heiß) bedecken, alles miteinander verrühren und 30 Minuten gehen lassen.

2. Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Mehl mit Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Ist die Germmilch aufgegangen, gemeinsam mit dem Milch-Butter-Gemisch zum Teig geben und für ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort für 30 Minuten ruhen lassen.

3. Inzwischen ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Zutaten für den Streusel in eine Schüssel geben und mit den Fingern so lange kneten, bis Brösel entstehen.

4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in gleich große Stücke teilen. Zu runden Talern formen, Streusel darauf verteilen und auf das Blech legen. Bei 180 Grad Heißluft ca. 25-30 Minuten backen.





WILLY
ZUCKER
FEINKRISTALL ZUCKER

Einmalig ist, was wir das halt am
Zucker in die Luft steigt!



Charlotte IN FORM

ZUTATEN

FÜR 8 PORTIONEN

MÜRBTTEIG

FÜR DEN BODEN

300 g glattes Weizenmehl
200 g kalte Butter
100 g Wiener Backzucker
1 Ei
1 TL Backpulver

BISKUITROULADE

3 Eier
130 g Wiener
Feinkristallzucker
120 g glattes Weizenmehl

2 EL Backpulver
etwas Wiener
Bio Staubzucker

FÜLLUNG

2 Pkg. Topfen 20 %
100 g Wiener
Bio Staubzucker
300 g Erdbeeren
für die Creme

200 g Erdbeeren
zum Garnieren in kleine
Würfel geschnitten

ZUBEREITUNG INKL. BACK-/RUHEZEIT: 2,5 STUNDEN

1. Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und in einer Frischhaltefolie im Kühlschrank für 60 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Biskuitroulade Eier trennen und den Dotter mit Zucker ganz schaumig rühren (10 Minuten). Eiklar zu Schnee schlagen.

3. Mehl und Backpulver ganz vorsichtig mit einem Kochlöffel unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Bei 200 Grad Heißluft für ca. 11-12 Minuten backen.

4. Ein Geschirrtuch bereitlegen und leicht mit Staubzucker bestreuen. Den Biskuit ganz vorsichtig

noch heiß auf das Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und gleich einrollen. Sobald der Teig abgekühlt ist, mit der Topfencreme füllen.

5. Für die Füllung Topfen mit Staubzucker gut verrühren und Erdbeeren untermischen.

6. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Backblech oder in eine Auflaufform legen. Der Rand sollte ca. 3 cm hoch sein. Backpapier darüberlegen und mit Reis oder Linsen bedecken, damit man ihn „blind“ backen kann.

7. Bei 180 Grad Heißluft 12 Minuten backen.

8. Sobald der Mürbteig und die Roulade ausgekühlt sind, zuerst auf dem Boden Creme verstreichen (ca. 0,5 cm dick). Roulade in Scheiben schneiden und eng aneinander in die Form schichten.

9. Die Zwischenräume mit den Erdbeerwürfeln ausfüllen. Für 60 Minuten kalt stellen.

FÜR EINE FLAUMIGE BISKUITROULADE
IST DAS VORHEIZEN DES BACKROHRS
BESONDERS WICHTIG.

WIENER BACKZUCKER

Warum Wiener Backzucker hier ausgesprochen gut passt? Die ganz feinen, gleichmäßigen weißen Kristalle sind besonders gut vermischbar und leicht löslich. Damit ist er die perfekte Wahl für luftiges Biskuit, aber auch flaumige Schokomassen sowie saftige Rühr- und Mürbteige.

www.wiener-zucker.at/produkte





WIENER
ZUCKER

STAUB
ZUCKER
Mühle

100% WEIßES
ROBUSTES
ROBUSTES

Hand Made in Austria

12
kostbar
-SPEZIAL-

Punschküchlein

ZUTATEN

FÜR 10 KÜCHLEIN

MASSE

250 g Butter

250 g Wiener

Feinkristallzucker

5 Eier

250 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

100 ml Milch

Abrieb einer Bio-Zitrone

1 TL Vanillepulver

etwas Wiener

Staubzucker

DEKORATION

50 g gehackte Pistazien

1 Becher Punschglasur

ZUBEREITUNG INKL. BACKZEIT: 1,5 STUNDEN

1. Butter mit Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach untermischen. Restliche Zutaten beimengen und zu einem glatten Teig verrühren.

2. Auf einem tiefen Backblech Backpapier auslegen und die Masse verteilen; glatt streichen.

3. Bei 180 Grad Heißluft 45-50 Minuten backen.

4. Auskühlen lassen und dann auf eine Arbeitsfläche (mit Staubzucker bestreut) stürzen. Mit einem runden Ausstecher (oder einem Glas) Küchlein ausstechen.

5. In der Zwischenzeit die Punschglasur in einem Wasserbad schmelzen.

6. Törtchen auf ein Gitter legen und mit der heißen Glasur verzieren. Pistazien drüberstreuen und fest werden lassen.

—
**DER ÜBRIGE TEIG LÄSST SICH SUPER
ZU CAKE-POPS VERARBEITEN.**
—



Tierisch gute

CUT-UP-CAKES

FRÖHLICHES BACKEN NACH REZEPT
UND SCHNITTANLEITUNG



14

kostbar
-SPEZIAL-

Schmetterling-

SCHOKOLADENKUCHEN MIT SCHOKOLADENGLASUR

ZUTATEN

FÜR EINEN BACKRAHMEN
(28 X 22 CM)

TEIG

150 g Zartbitterschokolade
100 ml Milch
3 Eier
140 g zimmerwarme Butter
150 g Wiener Backzucker
100 g Mascarpone
1 EL Essig

200 g Mehl
1 TL Natron
1,5 EL Backkakao
1 Glas eingelegte Kirschen/Weichseln (Abtropfgewicht 190 g)

GLASUR

150 g dunkle Kuvertüre
150 g Schlagobers

DEKO

300 g Smarties
Zuckerschrift

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen. In der Milch die Schokolade unter ständigem Rühren schmelzen und anschließend abkühlen lassen. Eier trennen und Eiklar steif schlagen.

2. Butter mit Backzucker schaumig aufschlagen. Dotter nach und nach dazugeben. Mascarpone, Essig und Schokoladenmilch dazugeben. Mehl mit Natron und Backkakao vermischen und zu einem glatten Teig verrühren. Eischnee unterheben. Teig in den Backrahmen füllen und die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Im Backrohr 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).

3. Kuchen nach Bildanleitung mit einem Messer zuschneiden. Erst ein Stück am unteren Ende gerade abschneiden, dann das Quadrat in vier

Dreiecke schneiden. Das Rechteck in die Mitte einer Kuchenplatte legen und mit den Dreiecken als Flügel zum Schmetterling zusammensetzen.

4. Für die Schokoladenglasur Kuvertüre fein hacken und mit Schlagobers in einem Topf schmelzen. Kuchen vollständig mit der Glasur einstreichen. Wer mag, kann den Kuchen unter der Glasur auch mit Marmelade bestreichen. Smarties nach Farben sortieren und damit die Flügel dekorieren. Mit Zuckerschrift die Fühler auf der Kuchenplatte auftragen.



Cut-up-Cakes

DURCH SCHNITT ZUR NEUEN FORM

Cut-up-Cakes sind Kuchen, die nach einer Schnittanleitung zerteilt und anschließend in neuer Form zusammengelegt werden. Daraus entstehen auf relativ einfache Weise florale, tierische oder fantasievolle Motive.



Hasen-

NUSSKUCHEN MIT TOPFEN-FRISCHKÄSE-CREME

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
(Ø 28 CM)

TEIG

4 Eier
350 g Wiener Backzucker
250 ml Öl
250 g Sauerrahm
250 g Joghurt
4 EL Rum, alternativ:
Rum-Aroma
330 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
2 TL Zimt

240 g Haselnüsse oder
Mandeln, gerieben

CREME

250 g Topfen
250 g Frischkäse natur
60 g Naturjoghurt
100 g Wiener
Puderzucker

DEKO

ca. 130 g Kokosraspeln
rosa Zuckerperle (Nase)
2 Schokodrops (Augen)

ZUBEREITUNG

1. Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.

2. Eier und Zucker sehr schaumig aufschlagen. Öl unterrühren. Sauerrahm, Joghurt und Rum dazugeben. Mehl mit Backpulver, Zimt und den Nüssen vermischen und unterrühren. Masse in die Springform füllen und ca. 60 bis 65 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Auskühlen lassen.

3. Für die Creme Topfen, Frischkäse, Joghurt und Puderzucker verrühren.

4. Sollte sich der Teig beim Backen nach oben gewölbt haben, die Oberseite gerade abschneiden. Boden in der Mitte durchschneiden, eine Hälfte mit Creme bestreichen die andere Hälfte darauflegen.

5. Kuchen auf einem Streifen Backpapier aufstellen. Mit einem Brotmesser die Einkerbung für die Ohren ausschneiden und aus den Kuchenresten den Schwanz zuschneiden.

6. Kuchen mit Topfen-Frischkäse-Creme grob einstreichen. Für die Felloptik den Hasen mit Kokosraspeln bestreuen. Hasen auf eine Kuchenplatte setzen. Für die Nase eine Zuckerperle in die Creme drücken, für die Augen zwei Schokodrops auf die Creme legen. Papierohren in die Creme stecken und mit Heu oder essbarem Papier-Gras dekorieren.



Es grünt so grün

MICROGREENS

KNACKIGE MUNTERMACHER VON DER FENSTERBANK LIEFERN TÄGLICH WERTVOLLE NÄHRSTOFFE FÜR UNSERE VITALITÄT.

KLEIN, ABER OHO:
JUNGES BLATTGEMÜSE
IM MINIATURFORMAT



Foto: Mirra/Shutterstock

MICROGREENS SIND
UNKOMPLIZIERT – SIE WACHSEN
IN DER ERDE, AUF VLIES ODER ALS
SPROSSEN SOGAR IM KEIMGLAS.

Microgreens sind nicht nur das heimische Superfood der neuesten Generation, sondern lassen sich auch tatsächlich ohne grünen Daumen kultivieren. Der „Anbau“ geht schnell und einfach und die Ernteperiode beträgt 365 Tage im Jahr.

SPROSSE, KEIMLING, GRÜNBLATT

Auch wenn es Unterschiede gibt: Gesund und voller Nährstoffpower sind sie alle! Im Gegensatz zu Microgreens werden Sprossen ohne Erde „gezogen“. Im Glas oder im Sprossensieb entwickelt sich aus der Keim Saat in wenigen Tagen ein junger Pflanzenaustrieb inklusive Wurzel. Sprossen werden mit Haut und Haaren – also mit Blatt und Wurzel – verzehrt.

Microgreens sind genau genommen äußerst kleine Jungpflänzchen und bieten eine unglaubliche Sorten- und Geschmacksvielfalt. Um heranzuwachsen und ihr volles Potenzial zu entfalten, brauchen sie neben einem Nährboden und Wasser auch viel Sonnenlicht. Die Fensterbank ist also eine gute Wahl für den Indoor-Miniaturgarten. Nach ein bis zwei Wochen werden die drei bis acht Zentimeter hohen Pflanzen durch einfaches Abschneiden geerntet. Obwohl sie kleiner und nicht voll entwickelt sind, schmecken die jungen Triebe um ein Vielfaches intensiver als das ausgereifte Gemüse.

Neben den bekannten Kressesamen gedeihen auch aus Erbsen-, Sonnenblumen-, Radieschen-,

Foto: Natallia Zhekova/Shutterstock

Foto: Olegksandr Zamuruev/Shutterstock



DER GEMÜSEGARTEN AUF
DER FENSTERBANK BRAUCHT
WASSER UND SONNENLICHT.

Senf-, Bohnen-, Linsen-, Klee- oder diversen Kohlsaaten leckere Microgreens. Manche sind süß, andere würzig oder scharf. Ein buntes Potpourri an Mikropflanzen sorgt für geschmackliche Abwechslung und liefert wertvolle Vitamine, Enzyme und Ballaststoffe. Sprossen und Microgreens pepen Salate, Dips, Smoothies und vieles mehr optisch auf und bringen Vitalität in sämtliche Körperzellen.

Zuckersüßes

FARBENSPIEL

VON BLATTGRÜN BIS ZU RÜBENWEISS

Wer die Zuckerrübe in ihrer Gesamtheit betrachtet, erkennt, dass sie zwar nicht die bunten, aber die lebendigen Farben des Frühlings in sich vereint. Die satten Grüntöne der Rübenblätter münden zum Rübenkopf hin in saftiges Hellgrün. Die Rübenpflanze braucht das in den grünen Blättern enthaltene Chlorophyll zur Zuckererzeugung. Der durch die sogenannte Fotosynthese entstandene Zucker wird in der Zuckerrübe gespeichert.

Die Rübe selbst erstrahlt in weißen Tönen, wobei der Zuckergehalt an den hellsten Stellen besonders hoch ist. Jetzt im Frühling werden die Samen für die heranwachsenden Zuckerrüben ausgebracht, damit sie sich in den kommenden Monaten – unter und über der Erde – in den schönsten Zuckerfarben entwickeln können.

RESTLOS WERTVOLL

Die Zuckerrübe ist unter dem klingenden botanischen Namen *Beta vulgaris saccharifera* bekannt und gehört zur Familie der Fuchsschwanzgewächse. Im Gegensatz zu vielen anderen ihrer Gattung ist die Zuckerrübe zweijährig. Während im ersten

**DAS RÜBENWASSER (75 PROZENT)
WIRD IMMER WIEDER GEREINIGT UND
IN DEN PRODUKTIONSKREISLAUF
ZURÜCKGEFÜHRT!**

Jahr der Wurzelkörper, also die zuckerhaltige Rübe, gebildet wird, werden im zweiten Wachstumsjahr die Blüten und Samen ausgebildet. Diese sind genauso wichtig wie die Zuckerrübe selbst. Wenn es um gelebte Kreislaufwirtschaft geht, setzt AGRANA auf die möglichst vollständige Verwertung der eingesetzten agrarischen Rohstoffe. Der Zuckeranteil der Rübe beträgt 15 bis 20 Prozent – dieser wird zu unterschiedlichen Zuckerprodukten verarbeitet. Zudem fällt bei der Zuckergewinnung neben den zahlreichen Zuckerprodukten auch eine Reihe weiterer Stoffe an, welche als konventionelle oder biologische Futter- und Düngemittel Verwendung finden. Denn ein so kostbares Lebensmittel in Grün-Weiß ist Gold wert und darf auf keinen Fall verschwendet werden.

WERTVOLLE VIELFALT

Düngemittel

Die Zuckerrübenblätter verbleiben nach der Ernte am Rübenfeld und dienen als natürlicher Dünger.

Bei der Saftreinigung entsteht mit Carbokalk ein wertvoller Kalkdünger für den Boden. Bei der Melasse-entzuckerung wird mit „DüngeMel“ eine besonders nährstoffreiche Energiequelle zur Steigerung der Bodenfruchtbarkeit gewonnen.

Beide Düngemittel sind auch für den Biolandbau geeignet.

Futtermittel

Zuckerrüben-Melasseschnitzel werden gepresst als nahrhaftes Futtermittel für Wiederkäuer eingesetzt. Der rasche Energielieferant Melasse wird als Ergänzungsfutter verwendet.

Bienenfutter

Auch die Bienen lieben Süßes von der Zuckerrübe. BioVitabee® ist ein hochqualitatives Premium-Bienenfutter in Form von teilinvertiertem Zuckersirup.

Betain

Betain ist ein spannender Bestandteil der Zuckerrübe, der bei der Melasse-entzuckerung extrahiert wird.

Das gewonnene Betain wie ActiBeet® oder DuraBeet® dient als Zellschutz und unterstützt wichtige physiologische Funktionen im Human- und Tierbereich.

Rübenbruch

Nach der Rübenwaschmaschine ausgesiebte Rübenbruchstücke werden in der Biogaserzeugung genutzt.

IDEALES REZEPT, UM ÜBRIG
GEBLIEBENES EIWEISS
ZU VERWERTEN!

Vorfreude

AUF DIE LEUCHTEND
ROTEN FRÜHLINGSBOTEN

WIENER
ZUCKER

BIO
STAUB
ZUCKER

22

kostbar
-SPEZIAL-

Süßer LUFTIKUS

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

| | |
|----------------------|---------------------------|
| 4 zimmerwarme Eiklar | 375 ml steif geschlagenes |
| 250 g Wiener | Schlagobers |
| Bio Staubzucker | 300 g gemischte Beeren |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150 °C vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eiklar zu sehr festem Schnee schlagen. Nach und nach Staubzucker zugeben und gut unterschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist und sich der Staubzucker aufgelöst hat.
3. Baisermasse auf dem Backpapier verteilen und zu einem gleichmäßigen Kreis formen. Mit Palette oder Spatel Oberfläche und Rand glätten und in der Mitte eine Mulde machen.
4. 40 Minuten hell und kross backen, Backrohr abdrehen und die Pavlova bei geöffnetem Backrohr abkühlen lassen. Mit Schlagobers und Beeren garnieren und löffelweise genießen.

DIE BAISERMASSE LÄSST SICH SUPER AM VORTAG VORBEREITEN UND KANN KURZ VOR DEM SERVIEREN FRISCH BELEGT UND GARNIERT WERDEN!



Rote Vitaminpower

MÄRZ

Bevor die ersten heimischen Vitaminbomben zu ernten sind, kann man mit Blutorangen und Granatapfelkernen für rote Farbtupfer sorgen.

APRIL

Vor der Beersaison bieten rote Rhabarberstangen in Form von Kompott das perfekte Pavlova-Topping.

MAI

Jetzt kommen frühe Kirschsornten direkt vom Baum auf den Luftikus.

JUNI

Himbeeren, Erdbeeren und Ribiseln sorgen für die leuchtende Optik und die fruchtige Note des Süßgebäcks.

WIENER BIO STAUBZUCKER

Der gemahlene und gesiebte Kristallzucker ohne spürbare Kristallteilchen aus der heimischen Bio-Zuckerrübe ist ein wahres Multitalent. Er ist nicht nur fein in der Textur, sondern auch im Geschmack und daher universell einsetzbar.

www.wiener-zucker.at/produkte



Österreichische Post AG Info-Mail Entgelt bezahlt

Abs. AGRANA Sales & Marketing GmbH, Wiener Zucker
Josef-Reither-Straße 21-23, 3430 Tulln



Alle Rezepte
finden Sie auch
auf unserer Website.



www.wiener-zucker.at

