



WIENER
ZUCKER®

Geschenke
AUS DER KÜCHE



Schoko-Nuss & Vanille KNOPFKEKSE

ZUTATEN FÜR DEN SCHOKO-NUSS-MÜRBEITIG:

200 g Mehl, 125 g Wiener Gelbzucker, 15 g Backkakao,
60 g geriebene Walnüsse, 0,5 TL gemahlener Zimt,
125 g kalte Butter, 1 Ei

FÜR DEN VANILLE-MÜRBEITIG:

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

FÜR DEN VEGANEN TEIG:

300 g Dinkelvollkornmehl, 150 g Weizenmehl,
70 g geriebene Walnüsse, 75 g Wiener Bio Staubzucker,
1 Msp. Zimt, ½ TL Backpulver, 225 g vegane Margarine,
50 ml Pflanzenmilch



Der Mürbteig mag es
übrigens gerne kalt: kalte
Zutaten, kühle Hände und
zügiges verarbeiten.

ZUBEREITUNG:

1. Kalte Butter zügig in Stücke schneiden. Trockene Zutaten mit Butter und Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig 3 mm dick ausrollen. Einen Keksausstecher mit ca. 3 cm Durchmesser auf den Teig legen und darin mittig einen Flaschenverschluss (ca. 2 cm) ca. 1 mm tief in den Teig drücken. Keks ausstechen. Mithilfe eines Strohhalms Knopflöcher in den mit dem Flaschenverschluss eingerückten Teig stechen.

ZUBEREITUNG VEGANER TEIG:

1. Margarine in Stücke schneiden. Alle Zutaten vermengen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Teig 4 mm dick ausrollen und die Backschritte von oben befolgen.



Bratapfelmarmelade

MIT MANDELN

ZUTATEN FÜR 5 GLÄSER À 195 ml:

- 750 g Äpfel (am besten säuerlich)
- 250 ml ungezuckerter Apfelsaft
- 500 g Wiener Gelierzucker 2:1
- 30 g Wiener Braunzucker
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zimtrinden
- 3 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- 20 g Rohmarzipan (optional)
- 70 g Mandeln (Mandelstifte oder gehobelte Mandeln)
- 1 cl Rum (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Saft einer Zitrone beträufeln. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit dem Apfelsaft ablöschen. Apfelstücke, Zimtrinden und Sternanis hinzugeben. Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen und in den Topf geben. So lange auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind (ca. 10 Minuten).
2. Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen. Marzipan in kleine Stücke schneiden.
3. Marzipan und Gelierzucker zu den Äpfeln geben, verrühren und die Bratapfelmarmelade für 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zimtrinden und Sternanis entfernen. Rum und geröstete Mandeln hinzufügen. Anschließend heiß in die vorbereiteten, sauberen Gläser füllen.

—
Entdecken
Sie unsere
Videoanleitung
auf Youtube.
—



Gebrannte MANDELN

ZUTATEN:

1 Vanilleschote
200 ml Wasser
300 g Wiener Normalkristallzucker
1 TL gemahlener Zimt
400 g Mandeln mit Schale

ZUBEREITUNG:

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Mit Wasser, Normalkristallzucker und Zimt in eine große Pfanne geben, Zutaten gut aufkochen lassen, Mandeln dazugeben und umrühren. Mandeln ca. 8-10 Minuten bei mittelstarker Hitze kochen. Dabei mehrmals mit einem Kochlöffel umrühren. Sobald die Flüssigkeit verdunstet, kristallisiert der Zucker und überzieht die Mandeln mit einer trockenen Schicht.
2. Nun die Mandeln unter ständigem Rühren so lange weiter erhitzen, bis das Karamell wieder flüssig ist und die Mandeln mit einer gleichmäßigen Schicht überzieht.
3. Die gebrannten Mandeln sofort auf Backpapier geben und trennen. Vorsicht: Die Mandeln sind sehr heiß! Trocknen und auskühlen lassen. Luftdicht verschließen.





Weihnachtlicher LEBKUCHENLIKÖR

ZUTATEN FÜR 500 ML:

- 300 ml Schlagobers
- 50 g Haselnusscreme
- 80 ml Weizenkorn (Wodka)
- 70 ml Whisky
- 40 g Wiener Feinkristallzucker
- 1 EL Kakaopulver
- 2 TL Lebkuchengewürz

Unter wiener-zucker.at/rezepte
finden Sie viele weitere Rezepte wie
z.B. Schokolade- oder Eierlikör.

ZUBEREITUNG:

1. Schlagobers und Haselnusscreme aufkochen, in eine Schüssel umfüllen und die restlichen Zutaten hinzugeben. Auf kleinster Stufe mit einem Rührgerät oder mit einem Schneebesen verrühren.
2. Durch ein Sieb gießen und in eine Flasche umfüllen.
Der Lebkuchenlikör ist etwa 4 Wochen haltbar.



Spekulatius AUFSTRICH

ZUTATEN:

- 300 g Spekulatius (selbstgemacht oder gekauft)
- 70 g Wiener Backzucker
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 90 ml Schlagobers (evtl. H-Schlagobers)
- 120 g Butter

Tipp: Kurz vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, damit der Aufstrich cremiger wird.

ZUBEREITUNG:

1. Spekulatius in einen Multizerkleinerer geben und sehr fein mahlen. Je feiner die Spekulatius-Kekse gemahlen wurden, desto cremiger ist der Aufstrich. Brösel in eine Rührschüssel geben und mit Gewürzen, Backzucker und Schlagobers verrühren.
2. Butter schmelzen, zur Masse geben und gut verrühren. Die Spekulatius-Creme in Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Der Aufstrich hält ca. 2 Wochen, mit H-Schlagobers bis zu 4 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 ½ Bio-Orange
- 2 Eidotter
- Milch
- 250 g Wiener Puderzucker
- Zuckerperlen

FÜR DIE DEKO

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

Für die Deko Fondant in Schnüre rollen (dazu Puderzucker verwenden), ineinander drehen und zu einem Schirm formen. Zwei Eiweiß und Staubzucker mixen. In einen Spritzsack füllen. Die Männchen mit der Zuckerglasur, den Perlen und dem Schirm dekorieren.

ZUBEREITUNG:

1. Gelbzucker, Honig und Wasser in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen.
2. Roggenmehl, Natron, Vanillezucker, Zimt & Lebkuchengewürz sowie die Zesten der Bio-Orange gut durchmischen. Eidotter hinzugeben. Langsam die Honig-Zucker-Wasser Mischung beigegeben. Solange Kneten bis der Teig geschmeidig ist.
3. In Frischhaltefolie wickeln und kühlen (am besten über Nacht). Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen, Teig ca. 0,5 cm dick auswalken und ausstechen. Mit einem Strohhalm ein Loch machen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Milch bepinseln und für ca. 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.



Peeling

“GÖTTINNENMASKE”

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER À 106 ml:

- 4 EL Mandelmehl
- 4 EL Wiener Normalkristallzucker
- 2 EL Bananenpulver
- 2 EL Jojobaöl

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten gut miteinander vermengen und in ein sauberes Glas füllen.
2. Für die tiefenreinigende und glättende Pflege die gewünschte Menge entnehmen, mit ein paar Tropfen lauwarmem Wasser zu einer geschmeidigen Paste verrühren und im Gesicht, auf dem Hals und am Dekolleté verteilen. Nach etwa 15 Minuten Einwirkzeit mit sanften, kreisförmigen Bewegungen und viel Wasser abspülen.

Das Rezept zu unseren
Schneesternen finden
Sie auf unserer
Website.



WIENER
ZUCKER®

www.wiener-zucker.at

