

WIENER
ZUCKER[®]

EINE MARKE VON AGRANA

kostbar

- SPEZIAL -

*BUTTERBOARD!
DER GENIALE
AUFSTRICH*

*DIY: EDLER
SERVIETTEN-
AUFPUTZ*

Blütenfräume

BUNT UND SÜSS

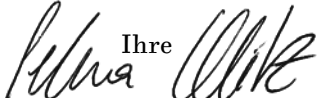
Leben ist ... DAS MIT FARBEN!

WIE STARTEN WIR GEKONNT IN DEN FRÜHLING? MIT EINER GROSSEN PORTION ZUVERSICHT. DENN NUR DAMIT HABEN WIR DIE ENERGIE, PLÄNE IN DIE TAT UMZUSETZEN.

Leben ist das mit den Konfetti und der Freude, nicht das mit dem Nebel und dem Grau.“ Motivations-sätze wie dieser erinnern daran, unserem Alltag mehr Leichtigkeit und Lächeln zu verleihen und anstatt pau-senlos To-do-Listen abzuarbeiten, auch mal zufrieden und entspannt durchzuatmen. Wir finden, dieser Satz sollte auch als Titel über dem Frühling 2023 stehen, denn nur mit Zuversicht nehmen wir wichtige Dinge schwungvoll und mit frischer Energie in Angriff.

BESSER BUNT BACKEN

Dazu passt ganz wunderbar unsere aktuelle Kuchen-rezeptstrecke, die von den Farben lebt und gemeinsam mit der DIY-Anleitung zum originellen Serviettenfalten für farbenfrohe Frühlingstische sorgt! Versammeln Sie Ihre Familie zu Ostern und genießen Sie die Aufbruch-stimmung, die sich mit den knospenden Pflanzen im Frühjahr breitmacht. Schöne Ostern!

Ihre 

Selma Illitz, Marketing Wiener Zucker



„DAS LEBEN IST
SO BUNT, WIE MAN
ES SICH AUSMALT.“
NETZFUND



REZEPT FÜR DIE ZUVERSICHT:

- 1 KILO LÄCHELN
- 500 GRAMM GLITZER
- 250 GRAMM BUNTHEIT
- 1 PORTION LUFTSPRÜNGE
- 1 PRISE BLITZEN IN DEN AUGEN
- 1 GROSSPACKUNG HERZLICHKEIT

Inhalt

| | |
|------------------------------------|----|
| Blütenraum - bunt und süß | 04 |
| Sonntagsgugelhupf | 06 |
| Topfen-Mascarpone-Torte mit Blüten | 07 |
| Himbeer-Pistazien-Kranz | 08 |
| Blütenkekse | 10 |
| Süßes Butterboard | 11 |
| DIY: Servietten-Origami | 12 |
| Karottenkuchen-Smoothie | 15 |
| Zitronen-Holunder-Mocktail | 15 |
| Mehlspeisklassiker | 16 |
| Erdbeerschnitten mit Topfencreme | 17 |
| Gebackene Holunderblüten | 18 |
| Schneenockerln mit Vanillesoße | 19 |
| „In unseren Händen“ | 20 |
| Kunstparks | 21 |

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).

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



Foto: das Kunstmuseum Waidvertel

Blüten- fräulein

BUNT UND SÜSS

DER FRÜHLING WIRD FARBENKRÄFTIG!
MIT DIESEN „KAFFEEKRÄNZCHEN“
UND DESSERTS GENIEßEN WIR
DAS AUFBLÜHENDE LEBEN.

4
kostbar
-SPEZIAL-

5
kostbar
-SPEZIAL-

Sonntagsgugelhupf

MIT FRISCHKÄSE-TOPPING

ZUTATEN

GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

RÜHRTEIG

4 Eier
150 g Wiener
Bio Kristallzucker
150 ml Pflanzenöl, neutral
(z. B. Sonnenblumenöl)
300 g Mehl, glatt
1 Pkg. Backpulver
1 Becher Naturjoghurt,
cremig, oder Sauerrahm

TOPPING

50 g Butter
80 g Wiener Staubzucker
100 g Frischkäse,
Doppelrahstufe
1-2 Tropfen Lebensmittelfarbe, lila (optional)
frische Veilchen, essbar,
zum Dekorieren
etwas Butter zum
Einfetten
etwas Brösel zum
Ausbröseln

ZUBEREITUNG

1. Die Gugelhupfform mit etwas Butter einfetten und mit den Bröseln bestreuen, damit nichts kleben bleibt.
2. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Zucker und Eier schaumig rühren. Öl zugeben.
4. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und abwechselnd mit dem Joghurt unter die schaumige Eimasse rühren.
5. Alles in die Form füllen und etwa 45-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
6. Inzwischen die Butter schmelzen und mit dem Staubzucker verrühren. Zum Schluss den Frisch-

Foto: Mei | labste Speis!



käse und eventuell die Lebensmittelfarbe einrühren. Im Kühlschrank kalt stellen.

7. Den ausgekühlten Gugelhupf mit dem Frischkäsetopping und den Veilchen verzieren.

Topfen-Mascarpone-

TORTE MIT BLÜTEN

ZUTATEN

TORTENFORM Ø 18 CM

BISKUITTEIG

5 Eier
180 g Wiener Backzucker
1 TL Vanillezucker
175 g Mehl, glatt
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

80 ml Holunderblütensirup

TOPFEN-MASCARPONE-FÜLLUNG

4 Gelatineblätter
500 g Magertopfen
250 g Mascarpone
100 g Wiener Backzucker
2 EL Zitronensaft

getrocknete Holunderblüten und Rosenblätter zum Dekorieren

Butter zum Einfetten
Brösel zum Ausbröseln

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tortenform einfetten und mit den Bröseln bestreuen.
2. Für den Biskuitteig die Eier kräftig aufschlagen, Back- und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen, bis die Masse hellgelb schaumig ist und sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und mit der Prise Salz vorsichtig unter die Eimasse heben.
4. In die ausgefettete und ausgebröselte Tortenform füllen und etwa 40 Minuten hellbraun backen. Stäbchenprobe machen.
5. Inzwischen die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.



Foto: Mei | labste Speis!

6. Den Magertopfen mit der Mascarpone und dem Zucker verrühren.
7. Die Gelatineblätter ausdrücken und auf sehr kleiner Flamme in einem Topf schmelzen. 3 EL der Topfen-Mascarpone-Mischung unterrühren. Vom Herd nehmen und die Gelatinemischung unter die restliche Topfen-Mascarpone-Mischung rühren. Zum Schluss mit dem Zitronensaft abschmecken. Zugedeckt im Kühlschrank für 2 Stunden kalt stellen.
8. Die ausgekühlte Biskuittorte in der Mitte auseinanderschneiden und rundherum mit dem Holunderblütensirup bestreichen.
9. Die Topfen-Mascarpone-Creme aus dem Kühlschrank holen, die Torte mit der halben Creme füllen und mit der restlichen Creme außen bestreichen. Bis zum Servieren kalt stellen.
10. Mit den getrockneten Blüten dekorieren.

Himbeer-Pistazien- KRANZ

ZUTATEN

FÜR EINEN KRANZ

225 ml Milch
1 Pkg. Trockengerm
80 g Wiener
Bio Staubzucker
1 Ei
500 g Mehl, glatt
1 Prise Salz

150 g Himbeer-
marmelade
1 Ei zum Bestreichen

GLASUR

150 g Wiener
Staubzucker
1-2 EL Zitronensaft

50 g Pistazien, gehackt,
zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Die Milch handwarm erwärmen. Die Germ zugeben und unterrühren.
2. Alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben und vermischen. Das Ei hinzufügen.
3. Die Milch-Germ-Mischung nach und nach zugeben - dabei die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) verkneten. Wenn alles zu einem homogenen Teig verarbeitet ist, nochmals mit den Händen nachkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort für mindestens 30 Minuten gehen lassen.
4. Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, den Teig auf einer bemehlten Oberfläche zu einem großen Viereck ausrollen und mit der Marmelade bestreichen. Von der langen Seite her straff aufrollen. Mit der Naht nach unten auflegen und mit einem scharfen Messer von der Mitte her die Teigrolle längs durchschneiden. Die beiden Stränge ineinander verdrehen und auf einem mit Backpapier



Fotos: Mei Iribate Speisl

ausgekleideten Backblech zu einem Kranz formen - dabei die Enden miteinander verdrehen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit Ei bestreichen.

5. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kranz etwa 50 Minuten goldbraun backen.
6. Für die Glasur die Zutaten verrühren und den ausgekühlten Kranz mit der Glasur beträufeln. Abschließend mit Pistazien bestreuen.

WIENER BIO STAUBZUCKER

Der Kristallzucker aus der heimischen Bio-Zuckerrübe wird gemahlen und gesiebt: nachhaltig und genussvoll!
www.wiener-zucker.at/produkte



Blüten- KEKSE

ZUTATEN
FÜR 28 KEKSE

125 g Butter,
kalt, in Stücken
1 Ei, Größe M

MÜRBETEIG
250 g Mehl, glatt
100 g Wiener
Braunzucker
1 Prise Salz

getrocknete Blüten-
mischung zum Bestreuen
frische Veilchen zum
Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl und den Zucker und das Salz miteinander vermischen. Die Butter in kleinen Stücken mit einem Messer von außen nach innen mit der Mehl-Zucker-Salzmischung verbröseln.
2. Das Ei einarbeiten und rasch mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
3. Zwischen zwei Butterbrotpapierstücken zu einem flachen Rechteck 3 mm dick ausrollen, einwickeln und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.
4. Die obere Papierschicht abziehen und mit den Blüten belegen, das Papier drauflegen und mit dem Nudelwalker vorsichtig flach drücken.
5. Mit einem umgedrehten Glas oder hübschen Keksausstechern Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backpapier legen.
6. Im auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Foto: Mer | labste Speis!



Süßes BUTTERBOARD

ZUTATEN
FÜR EIN BRETT

100 g Wiener Braunzucker
100 ml Wasser

100 g Butter, weich
100 g Wiener
Staubzucker
100 g Frischkäse, Doppel-
rahmstufe
1 TL Vanillezucker

Marmelade nach
Geschmack
Honig nach Geschmack
frische Beeren nach
Geschmack
Wiener Staubzucker-
mühle zum Dekorieren
frischer Striezel oder
Brioche
Blüten zum Dekorieren

KARAMELLISIERTE NÜSSE

100 g Nüsse z. B. Man-
deln, Walnüsse o. Ä.

ZUBEREITUNG

1. Für die Frischkäse-Buttercreme die Zutaten mit dem Mixer schaumig aufschlagen. Mit einem großen Löffel in Klecksen auf einem Brett drapieren.
2. Für die karamellisierten Nüsse den Zucker und das Wasser in einer Pfanne aufkochen, bis der Zucker zu schmelzen beginnt. Die Nüsse zugeben und die Hitze reduzieren. Dabei immer rühren, sodass die Zuckermischung die Nüsse überzieht. Die karamellisierten Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen und auskühlen lassen. In Stücke schneiden oder brechen und das Butterboard damit dekorieren.
3. Mit Marmeladeklecksen, Honigtropfen, Blüten, frischen Beeren und etwas Staubzucker dekorieren.

Foodtrend Butterboard

BUTTER PLUS ...

Käse- und Wurstplatten waren gestern. Heute servieren wir Butter am Brett. Klingt langweilig? Nicht, wenn weiche Butter mit unterschiedlichen Gewürzen und Zutaten zu einer cremigen Köstlichkeit zum Dippen, Tunken und Streichen verschmilzt. Der dekorative Foodtrend lässt geschmacklich viel Spielraum für Kreativität.

HERZHAFT ODER SÜSS

Ein Butterboard genießt man am besten in guter Gesellschaft. Herzhaft mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Zitronenabrieb, Gemüseraspeln oder Speckwürfeln als Vorfeste oder als pfiffiger Snack zum Glas Wein. Mit der süßen Variante überraschen wir unsere Lieben zum Frühstück oder Frühlingsbrunch. Wow-Effekt garantiert!

FRÜHLINGSTREND:
UNBEDINGT AUSPROBIEREN!



SERVIETTEN-ORIGAMI

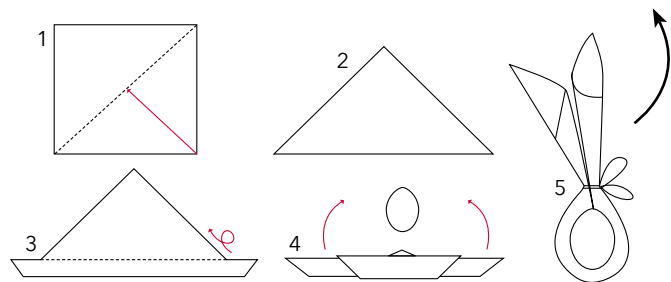
Do it yourself

DAS I-TÜPFELCHEN
AUF SCHÖN GEDECKTEN
FRÜHLINGSTAFELN.



Foto: ESstock/Shutterstock

Viele Anlässe im Frühling laden dazu ein, Tisch und Tafel ganz besonders zu decken. Neben einem schönen Service, frischen Blumen und anlassbezogenen Dekorationen geben auch hübsch gefaltete Servietten jedem Fest den passenden Rahmen. Eigentlich sind der Kreativität beim Serviettenfalten keine Grenzen gesetzt – vorausgesetzt, man ist geschickt und geduldig. Für all jene, die es einfach und dennoch effektiv mögen, haben wir drei Ideen für gelungene (Einsteiger-)Faltkunst. Hase, Rose und Stanitzel können natürlich auch aus Papierservietten gefaltet werden – festlicher und stabiler wird es allerdings mit (nicht zu dicken) Stoffservietten.



OSTERHASE

Für die Osterhasenohren schlägt man die Serviette zum Dreieck ein und dreht dieses anschließend von der breiten zur spitzen Seite in eine Richtung. In die Mitte des entstandenen Streifens ein Osterei legen, die beiden Enden um das Ei schlagen und oben zusammenbinden.

STANITZEL

Die Serviette zum Rechteck falten und die offenen Kanten nach oben zeigen lassen. Die beiden unteren Ecken am Mittelbruch nach oben falten. Die Serviette von der unteren rechten Ecke locker zusammenrollen. Linke Ecke um die Rolle schlagen.

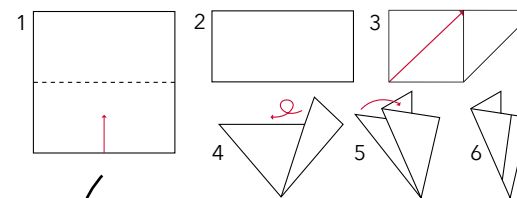


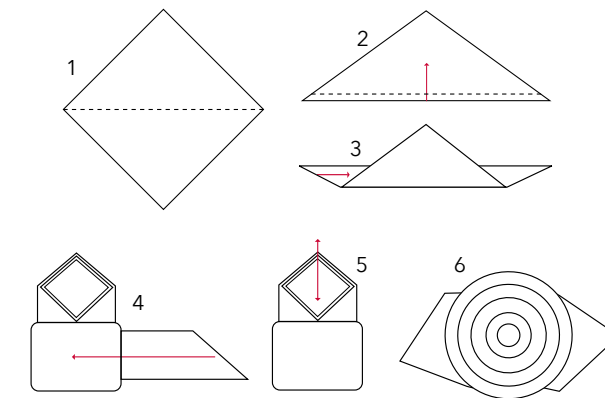
Foto: Oxana Denezhkina/Shutterstock



Foto: Horizonman/Shutterstock

ROSE

Serviette einmal zum Dreieck einschlagen und von der unteren geschlossenen Kante nach oben aufrollen. Eine Spitze oben aussparen. Die Rolle etwas flach drücken und von links aufrollen. Rolle aufstellen und das Ende von oben in die äußerste Bahn der Rolle stecken. Die beiden oben herausragenden Ecken als Blätter zur Seite ziehen und umdrehen.





Sonnenstund

HAT GOLD IM MUND

OB CREMIG ODER PRICKELND: DIESE GOLDENEN GETRÄNKE SIND ERFRISCHENDE DURSTLÖSCHER, MACHEN GLÜCKLICH UND MUNTER.

Karottenkuchen-SMOOTHIE

ZUTATEN

FÜR 2 PORTIONEN

300 g Karotten
250 ml Milch
2 EL gemahlene Haselnüsse

60 g Wiener Zucker
Bio Kristallzucker
1 TL Zimt
Saft von 1 mittelgroßen Zitrone
2 Eiswürfel

ZUBEREITUNG

1. Die Karotten zuerst waschen und in grobe Stücke schneiden.
2. Anschließend alle Zutaten bis auf den Zitronensaft und die Eiswürfel in einen Mixer geben und ca. 1-2 Minuten cremig pürieren.
3. Den Zitronensaft und die Eiswürfel hinzufügen und untermixen.
4. Den Karottenkuchen-Smoothie nach Belieben abschmecken, in zwei Gläser füllen und am besten sofort frisch genießen.

FOODTREND MOCKTAIL

Der Begriff Mocktail kommt aus dem Englischen und leitet sich von „to mock“, was so viel wie „fälschen“ oder „nachahmen“ bedeutet, ab. Ein Mocktail ist also ein Cocktail ohne Alkohol. Eine ideale Alternative für alle, die auf hochprozentige Getränkemischungen verzichten und trotzdem ein cocktailartiges Getränk genießen möchten.

Zitronen-Holunder-MOCKTAIL

ZUTATEN

FÜR 2 PORTIONEN

150 g Eiswürfel
2 mittelgroße Zitronen
2 EL Sugars of the World – Brauner Rohrzucker

100 ml Holunderblütensirup
600 ml Mineralwasser
150 g Eiswürfel
1 Handvoll Minzblätter

ZUBEREITUNG

1. Die Eiswürfel in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Hammer oder Schnitzelklopfer zu „crushed ice“ zerkleinern und in zwei größere (Cocktail-)Gläser geben.
2. Die Zitronen anschließend auspressen und gemeinsam mit den anderen Zutaten in ein Gefäß geben.
3. Alle Zutaten gut verrühren und in die Gläser füllen.
4. Den Zitronen-Holunder-Mocktail mit Minzblättern garnieren und am besten sofort genießen.



Glatte Sache!

MEHLSPEIS- KLASSIKER

AUF DIE RICHTIGE
ZUCKER- UND MEHLSORTE
KOMMT ES AN!

Wer vor dem Mehlsack steht, hat die Qual der Wahl. Denn die verschiedenen Mehle unterscheiden sich nicht nur nach ihrer Getreideart, sondern auch nach Körnungsgrad und Type. Doch was bedeuten die Angaben auf den Mehlpackungen eigentlich? Der Verein „Land schafft Leben“ bringt Licht ins Dunkel.

Österreichischen Lebensmitteln
AUF DER SPUR

16
kostbar
-SPEZIAL-



Foto: zevana/freepik

Mehlsorten

KÖRNING

Bei den Körnungsgraden kann man zwischen griffig, doppelgriffig, glatt und universal wählen. Glatte Mehle sind am feinsten vermahlen und bilden besonders geschmeidige Teige, während griffiges Mehl gröber vermahlen und zum Backen weniger geeignet ist. Universalmehl bezeichnet eine Mischung aus glattem und griffigem Mehl.

TYPE

Angaben wie „Type 480“ oder „Type 1600“ beschreiben den Mineralstoffgehalt des Mehls und damit indirekt, wie viel vom Korn zu Mehl vermahlen wurde. Je

höher dabei der Wert, desto höher der Ausmahlungsgrad. So wird für Vollkornmehl bis auf einen minimalen Teil der Schale, der im Zuge der Reinigung verloren geht, das ganze Korn vermahlen, während der Ausmahlungsgrad von Weizenmehl der Type 480 lediglich bei bis zu 65 Prozent liegt. Dieses - glatte - Mehl ist übrigens das beliebteste unter den österreichischen Haushaltsmehlen.



Erdbeerschnitten MIT TOPFENCREME

ZUTATEN

FÜR 8 PERSONEN

BISKUITTEIG

5 Eier
60 g Wiener Backzucker
1 Prise Salz
80 g Wiener Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
150 g glattes Mehl
50 g geschmolzene Butter
Wiener Feinkristallzucker

TOPFENCREME

250 g Topfen 20 % F. i. T.
100 g Sauerrahm
80 g Wiener Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
abgeriebene Schale und Saft einer Bio-Zitrone
5 Blatt Gelatine
250 g Obers

GARNITUR

300 g frische Erdbeeren
1 Pkg. rotes Tortengelee
Backrahmen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Eier trennen. Eiklar kräftig anschlagen, nach und nach Backzucker dazugeben und zu einem cremigem Schnee schlagen. Eidotter, Salz, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale dickcremig mixen. Eischnee unterheben, dann das gesiebte Mehl und die geschmolzene, noch lauwarme Butter hineinrühren. Backrohr auf 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig auf- und glatt streichen - auf der unteren Schiene ca. 12 Minuten zu goldgelber Farbe backen. Danach das Biskuit auf ein mit Feinkristallzucker bestreutes Küchentuch stürzen; Backpapier vorsichtig abziehen. 3 Mal der Länge nach durchschneiden.



KEIN BACKRAHMEN? BACKPAPIER GEFALTET
RUND UM DEN TEIG AUFSTELLEN,
DAMIT DIE CREME NICHT AUSLÄUFT.

3. Für die Topfencreme Topfen, Sauerrahm, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und im leicht erwärmten Zitronensaft nach und nach auflösen. Mit der Topfenmasse vermengen und das leicht aufgeschlagene Obers darunterziehen.

4. Einen Teil des Biskuits auf ein Backpapier legen und mit einem Backrahmen umstellen. Ein Drittel der Topfenmasse darauf verteilen und mit den beiden anderen Biskuitstreifen genauso verfahren. Ungefähr 4 Stunden im Kühlschrank stocken lassen.

5. Erdbeeren waschen, gut trocknen lassen, dann halbieren. Die Erdbeerhälften ohne Abstand auf die Topfencreme schichten. Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig dünn daraufgießen.

17
kostbar
-SPEZIAL-



Gebackene HOLUNDERBLÜTEN

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

BACKTEIG

2 Eier
1 Prise Salz
30 g Wiener
Feinkristallzucker
100 g glattes Mehl

200 ml Weißwein
1 Pkg. Vanillezucker
2 Prisen Zimt
16 Holunderblütendolden
500 ml Sonnenblumenöl
zum Frittieren

Wiener Staubzucker Mühle

ZUBEREITUNG

1. Holunderblütendolden gut ausschütteln und zu lange bzw. zu dicke Stiele abschneiden.
2. Eier trennen, die Eiklar mit Salz aufschlagen, mit nach und nach dazugegebenem Feinkristallzucker zu einer cremigen Schneemasse schlagen.
3. Mehl, Weißwein, Eidotter, Vanillezucker und Zimt in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren und den Eischnee unterheben.
4. Sonnenblumenöl auf ca. 170 °C erhitzen.
5. Die Holunderblütendolden jeweils behutsam durch den Backteig ziehen, ein wenig abtropfen lassen und im erhitzten Öl knusprig hellbraun herausbacken.
6. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, mit reichlich Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

HINWEIS: Holunderblütendolden nur ungezieferfrei verwenden und dort ernten, wo keine Pflanzenschutzmittel verwendet werden. Blütendolden nicht waschen, um das typische Aroma zu schützen.

WIENER STAUB- ZUCKER MÜHLE

Für das zarte Zuckerfinish gibt es die Mühle in zwei hübschen Designs.
www.wiener-zucker.at/shop



Schneenockerln MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

NOCKERLMASSE

500 ml Milch
1 Pkg. Vanillezucker
7 Eiklar
1 Prise Salz
200 g Wiener Backzucker

VANILLESAUCE

3 Eidotter
40 g Wiener Puderzucker
125 ml Obers
125 ml Milch
1 Vanilleschote
150 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG

1. Milch und Vanillezucker ein Mal aufkochen. Die Eiklar mit Salz sowie nach und nach mit Backzucker zu einer steifen Schneemasse mixen. Mit Hilfe eines Esslöffels Nockerln ausstechen, in die siedende Vanillemilch legen und auf beiden Seiten je 4 Minuten ziehen lassen.
2. Für die Vanillesauce Eidotter mit Puderzucker verrühren. Obers, Milch und Vanillemark in einem Topf aufkochen, in die Eimasse gießen und kräftig aufschlagen. Die Mischung wieder in den Topf leeren und bei ganz geringer Hitze mit einem (hitzebeständigen) Gummispatel zu cremiger Konsistenz rühren. Dabei mit dem Gummispatel laufend über den Topfboden und die Seitenwände fahren, damit sich die Sauce nicht anlegt. Die Vanillesauce durch ein Sieb gießen und kühl stellen.
3. Erdbeeren waschen, putzen, gut abtropfen lassen und vierteln. Schneenockerln auf Vanillesauce anrichten und mit Erdbeeren garnieren.





Verantwortung IN UNSEREN HÄNDEN

WIENER ZUCKER GIBT IM NEUEN IMAGEVIDEO
EINBLICKE IN DIE ZUCKERPRODUKTION UND BRINGT
DIE AGRANA-PHILOSOPHIE AUF DEN PUNKT.



#ResponsibilityInGrowth

DAS VIDEO

„In unseren Händen“ finden Sie im
Youtube-Kanal von Wiener Zucker.



Täglich packen unzählige Hände bei AGRANA mit an, damit im Laufe des Produktionsprozesses von Wiener Zucker alles Hand in Hand geht: Das neue Imagevideo mit dem Titel „In unseren Händen“ wurde mit zahlreichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an vier Drehtagen im Werk umgesetzt - viele helfende Hände waren beteiligt. Der Imagefilm enthält vielfältige Szenen wie Einblicke ins Silo oder Labor und liefert auch neue Perspektiven, etwa die Drohnenfahrt über die Fabrik.

DIE ZUKUNFT MITGESTALTEN

Das Video transportiert aber auch die AGRANA-Philosophie: #ResponsibilityInGrowth verdeutlicht, dass Regionalität, Nachhaltigkeit sowie hohe Qualitäts- und Technikstandards dazugehören, wenn man Verantwortung für die Zukunft übernimmt. Die Produktion von mehr als einer Million Tonnen Zucker jährlich ist nicht nur wichtig für die regionale Landwirtschaft, sie sichert auch Tausende Arbeitsplätze in Zentral- und Osteuropa. Und last but not least: Unser aller Leben wird genussvoller!

Freiluft-Art KUNST IM GRÜNEN

GROSSARTIGES AUGENFUTTER FÜR KUNSTFANS GIBT
ES AUCH UNTER FREIEM HIMMEL ZU ERLEBEN.

Die Kombination aus Spaziergang, Naturgenuss und Kunstschau - vielleicht sogar inklusive eines köstlichen Picknicks - ist wirklich schwer zu überbieten. Ein Skulpturenpark, der Großen und Kleinen Entfaltung bietet, die Sinne und die Fantasie anregt, ist ein ganz besonderes Erlebnis, das wir für Frühlings- und Sommertage wärmstens empfehlen können.

AUSGEZEICHNET KUNSTVOLL

Wir haben für Sie die spektakulärsten Skulpturen-parks in Österreich ausgesucht und verweisen vor allem auf die umfangreichsten Sammlungen unter freiem Himmel. Über allen steht der Österreichische Skulpturenpark (siehe S. 22) in der Steiermark: Er wurde vom Magazin The Guardian als einer der besten Skulpturen-parks in Europa ausgezeichnet.

DAS KUNSTMUSEUM WALDVIERTEL

Der Skulpturen-Erlebnispark rund um das Kunstmuseum in Schrems spricht alle Altersgruppen an. Erlebnisführungen, Workshops und Kreativwochen beleben diesen Park des Staunens. daskunstmuseum.at/skulpturenpark



Foto: das Kunstmuseum Waldviertel

DER PARK
DES STAUNENS
IM WALDVIERTEL



Foto: David Auner



Foto: Universalmuseum Joanneum/N. Läckner

ÖSTERREICHISCHER SKULPTURENPARK

In Premstätten bei Graz, gleich neben dem Schwarzlsee, befindet sich der 2003 gegründete spektakulärste Kunstpark Österreichs. Mit mehr als 80 Skulpturen international renommierter Kunstschaffender überzeugt er große und kleine Gäste auf rund sieben Hektar Fläche und lässt sie beim Picknicken und Spazieren staunen und genießen. Oben: „EU & YOU“ von Boris Podrecca, links: „Betonboot“ von Michael Schuster. Ab 1. 4. 23. museum-joanneum.at

EUROPAPARK KLAGENFURT

An der Ostbucht des Wörthersees gelegen lädt der Europapark junge Quirlige und ältere Flaneure gleichermaßen auf eine gute Zeit im Grünen ein. In der riesigen Parkanlage gibt es reichlich Platz zum Spielen, Skaten und für die Kunstbetrachtung. Viele Skulpturen stammen von internationalen Symposien für Bildhauerei in Kärnten. Am Bild: „Verändern“ von Helmut Machhammer. visitklagenfurt.at



Foto: Johann Jaritz



Foto: atelier-farner.com

ATELIER FAHRNER IN OBERÖSTERREICH

Aus Altmetall fertigen die Künstler Annemarie und Günther Fahrner ihre teilweise begehbaren, geheimnisvollen Skulpturen, die am Ufer der Donau in der oberösterreichischen Gemeinde Waldkirchen am Wesen zahlreich frei zu besichtigen sind. Auf dem Bild: „Drei Wanderer“. atelier-farner.com

WEITERE KUNSTPARKS

Swarovski, Tirol: kristallwelten.swarovski.com
 Kunstpark Süd, Burgenland: kunstparksued.at
 Skulpturenpark Semmering, Niederösterreich: skulpturenparksemmering.at

Österreichische Post AG Info-Mail Entgelt bezahlt

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



Die

HOLUNDERBLÜTE

kann ich auch
im tiefsten Winter
genießen.



    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at

WIENER
ZUCKER®


WAS ICH ALLES KANN