



*Da beginnt  
das süße Leben.*



# *Süße Ideen*

Ausgewählte Rezepte für österreichische Mehlspeisen

# *Backen Sie's an!*

Einzigartige Rezepte haben eines gemeinsam –  
Wiener Zucker!

Und darum finden Sie in diesem Rezeptheft  
sieben ausgewählte Rezepte für köstliche  
Mehlspeisen mit hilfreichen Produkt-  
Tipps zum Nachbacken und Probieren.

Alle Informationen, News und viele weitere  
Rezeptideen von Wiener Zucker sowie alle Informationen  
zum Wiener Zucker Club finden Sie unter  
[www.wiener-zucker.at](http://www.wiener-zucker.at)

Folgen Sie uns auch auf:



[facebook.com/wienerzucker](https://facebook.com/wienerzucker)



[instagram.com/wienerzucker](https://instagram.com/wienerzucker)

# Heidelbeeren im Strudelsäckchen

12

STÜCK



## Füllung

1/2 l kräftiger Rotwein  
100 g Wiener Zucker Bio Rübenzucker  
1/4 Zimtstange  
1 Sternanis  
1 TL abgeriebene Schale von je einer  
unbehandelten Zitrone und Orange  
600 g Heidelbeeren

## Creme

Schale je einer unbehandelten  
Zitrone und Orange  
100 g weiche Butter  
100 g Wiener Staubzucker  
1 Ei  
20 g Mehl  
100 g geriebene Mandeln  
2 EL Vanillepuddingcreme

3 Strudelblätter (Fertigprodukt)  
1 Ei zum Bestreichen

Für die Füllung Wein, Bio Rübenzucker, Zimtstange, Sternanis und Zitruschalen aufkochen. Heidelbeeren hinzufügen, ein Mal aufkochen, vom Herd nehmen und zugedeckt einige

Minuten ziehen lassen. Die Hälfte der Heidelbeeren über dem Kochtopf abtropfen lassen.

Für die Creme die Zitruschalen fein hacken. Butter und Staubzucker schaumig rühren. Ei, gesiebttes Mehl, Mandeln und die Vanillepuddingcreme untermischen.

Die Strudelblätter in Quadrate schneiden und jeweils in die Mitte etwas Mandelcreme geben und die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen. Ei trennen, die Teigränder mit versprudelttem Eiklar bestreichen, Teig zusammenfalten. Die Säckchen mit versprudelttem Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 15 Minuten backen.

Den Kochsud der Heidelbeeren auf die Hälfte einkochen, restliche Heidelbeeren hineingeben und mit Strudelsäckchen servieren.



# Made in Austria Torte

8–10

STÜCK



1 Std.

ZUBEREITUNG



MITTEL

## Teig

4 Eier

120 g Wiener Feinkristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

abgeriebene Schale einer

unbehandelten Zitrone

rote Lebensmittelfarbe

120 g Mehl

120 g Öl

## Creme

3 Blatt Gelatine

250 g Speisetopfen (10 % F. i. T.)

100 g Wiener Staubzucker

Saft einer Zitrone

200 g Schlagobers

Tortenring Durchmesser 18 cm/

Höhe 10 cm

Für den Teig Eier trennen. Eidotter mit der Hälfte des Feinkristallzuckers, dem Vanillezucker und der Zitronenschale schaumig schlagen. Eiklar mit dem restlichen Feinkristallzucker zu einer cremigen Konsistenz aufschlagen. Die Eidottermasse mit der roten Lebensmittelfarbe ein-

färben und Eischnee unter Zugabe des Mehls unterheben. Wenn das Mehl fast untergehoben ist, das Öl zügig einmengen.

Die Masse in den Tortenring mit ca. 18 cm füllen und auf der untersten Schiene bei 160 °C ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen und in der Mitte durchschneiden.

Für die Creme Gelatine im kalten Wasser einweichen. Topfen mit Staubzucker und Zitronensaft glatt rühren. Schlagobers aufschlagen. Gelatine ausdrücken und erwärmen. Flüssige Gelatine noch warm in die Topfenmasse einrühren. Schlagobers unterheben. Torte mit 2/3 der Creme füllen, zusammensetzen und mit der restlichen Creme bestreichen. 2 Stunden kalt stellen. Mit Erdbeerehälften belegen und servieren.



# Erdbeerknödel

8

STÜCK



50 Min.

ZUBEREITUNG



LEICHT

## Teig

50 g Butter  
geriebene Zitronenschale  
Prise Salz  
200 g Topfen (10 % F. i. T.)  
150 g Weizenmehl griffig  
1 Ei  
500 g Erdbeeren

## Zum Walzen

100 g Butter  
100 g Brösel

Wiener Staubzucker Mühle  
zum Bestreuen

Butter, abgeriebene Zitronenschale, etwas Salz, Topfen, Mehl griffig und Ei glatt rühren und im Kühlschrank mind. 30 Minuten rasten lassen.

Gewaschene und vom Stiel gezupfte Erdbeeren mit dem Teig umhüllen, zu Knödeln formen und im schwach kochenden Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Danach in mit Butter gerösteten Bröseln wälzen, auf Tellern anrichten und mit der Staubzucker Mühle dicht bestreuen.

*Tipp:*

*Mit der Staubzucker Mühle lässt sich lockerer Staubzucker im Handumdrehen auf Kuchen, Desserts, Keksen und feinem Backwerk verteilen. Die Mühle ist mit reinem Staubzucker gefüllt und enthält keine sonstigen Zusatzstoffe.*



# Holunderblütensirup



20 Min.

ZUBEREITUNG



48 Std.

RUHEZEIT



LEICHT

15-20 Dolden Holunderblüten  
1 kg Wiener Sirupzucker für Kräuter  
3/4 l Wasser

Blütendolden gut ausschütteln und von den starken Stielen befreien. Den Sirupzucker in heißem Wasser auflösen. Aufkochen bis die Lösung klar ist und über die Blüten gießen. Blüten in der Zuckerlösung 48 Stunden kühl stellen.

*Tipp:*

*Eignet sich besonders gut für Holundersekt oder Kaiserspritzer.*

Sirup abseihen, für eine längere Haltbarkeit 3 Minuten kochen, noch heiß in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.

## **Verdünnung**

1 Teil Sirup + 6 Teile Wasser  
Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und rasch verbrauchen.

*Produktipp:*

*Wiener Sirupzucker für Kräuter besteht aus Wiener Feinkristallzucker und Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt. Ohne Konservierungsmittel, ohne Farbstoffe oder Aromen.*

## Tipp:

Für eine weniger üppige Variante kann eine Joghurtcreme verwendet werden:  
Dafür 1/2 l Joghurt mit 2 Pkg. Gelatinepulver verrühren und 1/4 fettreduziertes Schlagobers unterheben.  
Anstelle von Schaumbomben 200 g klein geschnittene Früchte beifügen.



# Gänseblümchen Schnitten

12  
STÜCK

 40 Min.  
ZUBEREITUNG

  
LEICHT

## Teig

225 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
25 g Kakaopulver  
160 g Wiener Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
130 ml Öl  
150 ml roter Fruchtsaft (zB. Erdbeersaft od. Himbeersaft)

## Belag

1 l roter Fruchtsaft  
2 Pkg. Vanillepuddingpulver

## Creme

500 g Mascarino  
20 g Wiener Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
3 EL Rum  
Schokostreusel  
3/4 l Schlagobers  
1 Pkg. Gelatinepulver

## Zum Verzieren

frisch gepflückte Gänseblümchen  
kleine Melisseblätter

Für den Teig Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Staubzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Schneebesen mischen. Eier, Öl und den roten Fruchtsaft kräftig einrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 160 °C ca. 20 Minuten backen.

Für den Belag aus rotem Fruchtsaft und Vanillepuddingpulver einen Pudding zubereiten. Noch warm auf dem Kuchenboden verteilen und auskühlen lassen.

Für die Creme Mascarino mit Staubzucker, Vanillezucker, Schokostreusel und Rum verrühren. Das Schlagobers mit Gelatinepulver steif schlagen und ebenfalls einrühren.

Die Creme auf den Puddingbelag auftragen und ca. 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Gänseblümchenköpfchen und Melisseblättern verzieren.



# Kirschenstrudel

16

STÜCK



30 Min.

ZUBEREITUNG



LEICHT

2 Pkg. Blätterteig

100 g Semmelbrösel

70 g Butter

150 g Wiener Backzucker

1 Prise Zimt

1,5 kg entkernte Kirschen

1 Ei zum Bestreichen

Wiener Streuzucker zum Bestreuen

Für die Füllung Semmelbrösel in erhitzter Butter goldbraun rösten, mit Backzucker und etwas Zimt vermischen. Den Blätterteig ausrollen, mit der Bröselmischung bestreuen und mit den gewaschenen, entkernten Kirschen belegen. Einrollen und auf ein Backblech legen, mit einem versprudelten Ei bestreichen und mit der Gabel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 30 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Streuzucker bestreuen.

*Tipp:*

*Es können auch tiefgekühlte Kirschen oder Weichseln verwendet werden.*



# Zebratorte mit Mandarinencreme

12

STÜCK



2 Std.

ZUBEREITUNG



MITTEL

## Teig

5 Eier

250 g Wiener Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1/8 l lauwarmes Wasser

1/4 l Öl

375 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

3 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

2 EL Kakaopulver

2 EL Rum

## Creme

500 g Mascarino

130 g Wiener Staubzucker

1 EL Zitronensaft

400 g Mandarinen aus der Dose

10 Blatt Gelatine

5–6 EL Orangenlikör

1/4 l Schlagobers

Marillenmarmelade

Kakaopulver

Eier trennen und Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Eidotter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. In kleinen Mengen Wasser

und Öl einrühren (mind. 10 Minuten). Mehl, Backpulver und Orangenschale einrühren. Den Eischnee unterheben.

Masse halbieren und eine Hälfte mit Kakaopulver und Rum vermischen. In die befettete, bemehlte Tortenform abwechselnd 2–3 EL dunklen Teig und 2–3 EL hellen Teig geben. Den Teig eine Minute stehen lassen, sodass er ineinanderfließen kann. Bei 175 °C ca. 60 Minuten backen, bei geöffnetem Backrohr ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

Für die Creme Mascarino, Staubzucker, Zitronensaft, 2/3 der pürierten Mandarinen und Mandarinsaft verrühren. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in warmem Orangenlikör auflösen und in die Creme einrühren. Schlagobers steif schlagen und mit klein geschnittenen Mandarinstückchen unterheben, ca. 30 Minuten kühl stellen. Die Torte mit Marillenmarmelade und der Creme bestreichen.

# Praktische Helfer



Tortenglätter



Digitale  
Küchenwaage



Einweg-  
dressiersäcke

*Da beginnt  
das süße Leben.*

Die Rezeptbücher und weitere praktische Helfer können  
Sie gerne unter [www.wiener-zucker.at](http://www.wiener-zucker.at) bestellen.

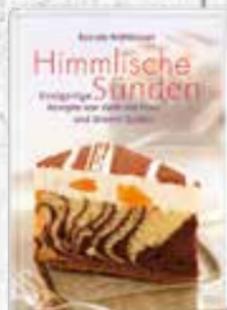
**Clubpreis € 10,- statt € 14,90 pro Buch**



Süßer  
Sonntag



Himmlische  
Sünden



Himmlische  
Strudel