

WIENER
ZUCKER®

CLUB

*Da beginnt
das süße Leben.*

Berauschende Ideen

Sieben ausgewählte Getränkerezepte

Mixen Sie's selbst!

Einzigartige Rezepte haben eines
gemeinsam – Wiener Zucker!

Und darum finden Sie in diesem Rezeptheft
sieben ausgewählte Rezepte für heiße und kalte
Getränke und Cocktails mit hilfreichen Produkt-
Tipps zum selber Mixen und Probieren.

Alle Informationen, News und viele weitere
Rezeptideen des Wiener Zucker Clubs finden Sie unter
www.wiener-zucker.at

Feuerzangen Bowe



20 Min.

ZUBEREITUNG

- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Flaschen (0,7 l) Rotwein
- 1 Zimstange
- einige Nelken
- 1 Wiener Zuckerhut 250 g
- 3/8 l Rum (mind. 54%)



Produktipp:

Wiener Zuckerhut: gepresster Feinkristallzucker in traditioneller Form. Er eignet sich hervorragend für Feuerzangenbowle und Punsch in stimmungsvollen Partynächten.



Orange und Zitrone waschen, dünn schälen und den Saft auspressen. Rotwein mit Gewürzen, Saft und Schale von Orange und Zitrone erhitzen. In einen anderen Topf abseihen. Den Zuckerhut in der Feuerzange auf diesen Topf legen, löffelförmig mit Rum begießen und anzünden.

Der Zucker karamellisiert und tropft langsam in die heiße Bowle. Wenn die Flammen niedrig werden etwas Rum nachgießen, bis der Zuckerhut zur Glänze geschmolzen ist. Umrühren – fertig.



BIER-
ZUCKER
&
Sappanholz

Aqua Fruit

1

GLAS



15 Min.

ZUBEREITUNG



LEICHT

1 Spritzer Kirschsirup
4 cl frisch gepressten Orangensaft
4 cl Ananassaft
Mineralwasser nach Belieben
1 Orangenscheibe

Alle Zutaten außer dem Mineralwasser und der Orangenscheibe mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen. Mit kaltem Mineralwasser auffüllen und die Orangenscheibe ins Glas geben.

Kirschsirup

1 kg reife Kirschen
1/2 l Wasser
1 kg Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst

Gewaschene, entkernte Kirschen mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Ausgekühlt mit Sirupzucker vermengen und über Nacht kühl stellen.

Produktipp:

Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst bildet die Grundlage für fruchtige Getränke und besteht aus einer ausgewogenen Mischung von Wiener Feinkristallzucker, Zitronensäure und Pektinase.

Die Fruchtmasse mit Hilfe eines Mulltuches auspressen und den Saft durch ein feines Sieb abseihen. Sirup aufkochen, 3 Minuten kochen lassen und heiß in sterile Flaschen füllen. Gut verschließen und kühl lagern.



Created by:

Cocktailbar
Easy

Linz, Baumbachstraße 14

Vienna Passion

1

GLAS



20 Min.

ZUBEREITUNG



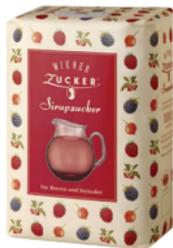
MITTEL

3 cl Gin
2 cl Passionsfruchtlikör
2,5 cl frischer Limettensaft
2 cl Mango-Schokolade-Chili-Sirup
1 Eiweiß vom Bio-Ei
Chilifäden
3 Rosmarinzweige

Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig ohne Eis shaken, danach Eiswürfel hinzufügen und abermals kräftig shaken. In ein vorgekühltes Martiniglas doppelt abseihen und mit Chilifäden und Rosmarin dekorieren.

Mango-Schokolade-Chili-Sirup
800 g Mangos
200 g Edelbitterschokolade (70%)
6 Chilischoten
1/2 l Wasser
1 kg Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst

Mangos pürieren, mit der verflüssigten Schokolade vermengen, mit den Chilischoten und dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen lassen. Die ausgekühlte Masse mit Wiener Sirupzucker vermengen und über Nacht kühl stellen.



Die Masse durch ein feines Sieb abseihen. Sirup aufkochen, 3 Minuten kochen lassen und heiß in sterile Flaschen füllen. Gut verschließen und kühl lagern.



Strawberry Kiss

1

GLAS



15 Min.

ZUBEREITUNG



LEICHT

200 g Erdbeeren
4 cl Orangensaft
2 cl Erdbeersirup
2 cl frischer Zitronensaft
4 cl Ananassaft
2 cl Obers

Erdbeeren waschen und mit den übrigen Zutaten in den Mixer geben, Crushed Ice dazugeben und mixen bis der Strawberry Kiss

schön cremig und nicht zu dickflüssig ist. Anschließend in ein Hurricaneglas auf etwas Crushed Ice geben.

Vorsichtig 1–2 cl Erdbeersirup rundherum an der Innenseite des Glases hinunterlaufen lassen, damit man von außen schöne Erdbeersirup-Schlieren sieht. Mit Kiwischeiben oder Erdbeerhälften garnieren.

Erdbeersirup

1 kg Erdbeeren
1/2 l Wasser
1 kg Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst

Erdbeeren waschen, von den Stielen befreien, mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 5 – 10 Minuten kochen lassen.

Die ausgekühlte Erdbeermasse mit Sirupzucker vermengen und über Nacht kühl stellen.

Saft auspressen und durch ein feines Sieb abseihen. Sirup aufkochen, 3 Minuten kochen lassen und heiß in sterile Flaschen füllen. Gut verschließen und kühl lagern.



Mojito

1

GLAS



10 Min.

ZUBEREITUNG



LEICHT

1/2 Limette
1 TL Wiener Zucker Brauner Rohrzucker kristallin
Crushed ice nach Bedarf
4 cl Mojito Minzsirup
6 cl weißer Rum
etwas Sodawasser

Die Limette achteln, in ein Cocktailglas geben, Rohrzucker darüberstreuen. Crushed Ice dazugeben, mit Mojito Minzsirup, Rum und kaltem Sodawasser auffüllen.

Mojito Minzsirup

1 großer Bund Minze
1 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten und Kräuter
3/4 l Wasser

Produktipp:

Wiener Sirupzucker für Holunderblüten & Kräuter für Erfrischendes aus dem Kräutergarten. Er bildet die Basis für köstliche Säfte und besteht aus Wiener Feinkristallzucker und Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt.

Die Minze ausschütteln und von den Stielen befreien. Sirupzucker in heißem Wasser auflösen. Aufkochen bis die Lösung klar ist und über die Minzblätter gießen. In der Zuckerlösung 48 Stunden kühl stellen.

Sirup durch ein feines Sieb abseihen, in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern. Für längere Haltbarkeit den Sirup vor dem Abfüllen 3 Minuten kochen.



Created by:

—
Diana Bar
—

Hall in Tirol
Oberer Stadtplatz

Rosemary Mule

1

GLAS



15 Min.

ZUBEREITUNG



MITTEL

5 cl Tequila
2 cl Crème de Cassis
3 cl Löwenzahnsirup
1 cl Triple sec
1 cl Zitronensaft
20 cl Fever-tree Ginger Beer
2 Stangen Rosmarin

Tequila, Crème de Cassis, Löwenzahnsirup, Triple sec, Zitronensaft shaken und in ein Cocktailglas mit Eiswürfeln abseihen, mit Ginger beer auffüllen. 2 Stangen Rosmarin im Mörser vorsichtig drücken, damit sich die ätherischen Öle lösen, und in den Drink geben.

Löwenzahnblütensirup

250 g Löwenzahnblüten (nur die gelben Blättchen, nicht das Grüne)
1 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten und Kräuter
3/4 l Wasser
Saft und Schale einer Biozitrone
2 ganze Nelken
1 Msp. Zimt

Den Löwenzahn gut ausschütteln und die gelben Blüten ablösen. Sirupzucker in heißem Wasser auflösen. Aufkochen bis die Lösung klar ist und über die Blüten und Gewürze gießen. In der Zuckerlösung für mindestens 48 Stunden kühl stellen.

Sirup durch ein feines Sieb abseihen, in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern. Für eine längere Haltbarkeit den Sirup vor dem Abfüllen 3 Minuten kochen.



Hugo

1

GLAS



10 Min.

ZUBEREITUNG



LEICHT

1/2 Limette
4 Blätter Minze
2 cl selbstgemachten Holunderblütensirup
100 ml Prosecco oder trockener Sekt
75 ml Soda
Crushed Ice

Für den Hugo Cocktail die Limette halbieren und den Saft herauspressen. In einem Glas die frisch

gepflückten und gewaschenen Minzeblätter etwas zerquetschen. So gibt die Minze ihr volles Aroma frei. Holunderblütensirup und Limettensaft dazugeben und etwas verrühren.

Das Glas mit Prosecco und Soda auffüllen und etwas Crushed Ice begeben. Mit Minze und einer Limettenspalte dekorieren.

Holunderblütensirup

15–20 Dolden Holunderblüten
1 kg Wiener Sirupzucker für
Holunderblüten und Kräuter
1/2 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.

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

Etiketten selbst gemacht
mit dem neuen Etiketten Designer auf 



Himmlische
Sünden



Himmlische
Kekse

*Da beginnt
das süße Leben.*

Diese Wiener Zucker Rezeptbücher können
Sie gerne unter www.wiener-zucker.at bestellen.

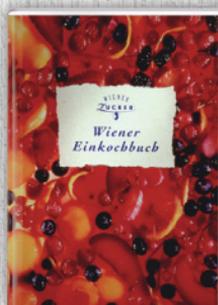
Clubpreis EUR 10,- statt EUR 14,90 pro Buch



Himmlische
Strudel



Himmlisches
im Glas



Wiener
Einkochbuch