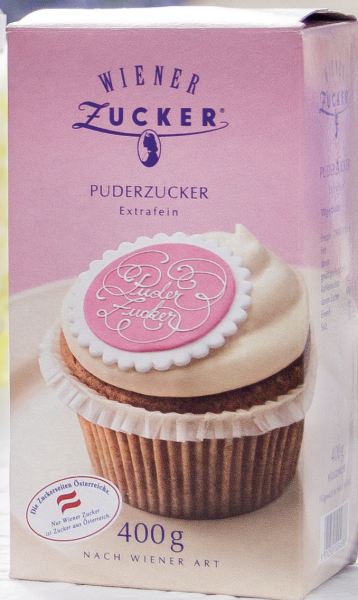




*Da beginnt
das süße Leben.*

Dekorative Ideen

Rezepte für Macarons, Cupcakes, Toppings und Torten



Wiener Puderzucker Extrafein

Das neue Produkt erweitert die Vielfalt des Wiener Zucker Sortiments. Noch feiner vermahlen als Staubzucker und ideal für Spritzglasuren, Toppings, Fondants oder feine Cremes. Eine feine Sache zum Backen und Verzieren.

Alle Rezepte in
Kooperation mit



www.schnabulerie.com

Vanille Macarons

40
STÜCK



Masse

200 g weißes Mandelmehl
200 g Wiener Puderzucker
160 g Eiweiß
200 g Wiener Bio Kristallzucker
1/16 l Wasser

Füllung

500 g fein gehackte, weiße Schokolade
250 g Schlagobers
Mark einer Vanilleschote

Mandelmehl und Puderzucker sieben und mit 80 g Eiweiß zu einer Paste mischen. 70 g Bio Kristallzucker mit 80 g Eiweiß aufschlagen¹.

Inzwischen 130 g Bio Kristallzucker mit Wasser auf 118 °C kochen und in einem dünnen Strahl bei langsamer Geschwindigkeit der Küchenmaschine zur Schneemasse gießen. Anschließend bei hoher Geschwindigkeit kalt schlagen. Die Schneemas-

se vorsichtig unter die Mandelpaste heben. In einen Dressiersack (Rundtülle Gr. 6 oder 8) füllen und auf Backbleche dressieren. Die Macarons ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur trocknen lassen, bis die Oberfläche grifffest ist. Bei 160 °C Heißluft ca. 10 Min. backen.

Für die Füllung Schlagobers mit dem ²Mark einer Vanilleschote aufkochen und über die Schokolade gießen. 12 Std. an einem kalten Ort ruhen und fest werden lassen. Mit einem Dressiersack auf die ausgekühlten Macarons dressieren.

¹ Einfärben: Gel-Farbe je nach Intensität einmischen

² Variation: ein paar Tropfen Bio-Zitronenöl, Bio-Orangenöl oder Bio-Rosenöl statt der Vanille-Schote in die Masse geben.

Tipp:
Himbeeren und frische
Minzblätter zum Dekorieren verwenden!



Schokolade Cupcakes mit Himbeeren

12

CUPCAKES



20 min

BACKZEIT



LEICHT

Cupcake Boden

250 g weiche Butter
250 g Wiener Puderzucker
5 Eier
Mark einer halben Vanilleschote
1 Prise Salz
220 g Mehl
30 g Kakao
1 Prise Backpulver

Für den Cupcake Boden Butter und Puderzucker mit Salz und Vanille schaumig rühren. Die ganzen Eier nach und nach einrühren. Gesiebttes Mehl mit Kakao und Backpulver unter die Masse rühren. Mit dem Dressiersack den Teig zu 2/3 in die Förmchen füllen. Im Backrohr bei 160 °C ca. 20 Min. backen.

Topping

500 g schnittfester Mascarpone
200 g Topfen
100 g passierte Himbeeren
100 g Wiener Puderzucker
Mark einer halben Vanilleschote
abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Für das Topping alle Zutaten mit dem Mixer kurz zusammenrühren, in einen Dressiersack füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. Mit einer Himbeere und einem Minze-Blättchen dekorieren.

Küchenhelfer

Dressiersack
Große Tülle (Größe 15)
12 Förmchen

Tipp:
Tipps und Tricks sowie Grund-
techniken können Sie in den Back-
kursen der Schnabulerie erlernen.
www.schnabulerie.com



Zartbitter Schokolade Tarte

12

PORTIONEN



55 min

BACKZEIT



LEICHT

Boden

420 g Mehl

30 g Kakaopulver

300 g Butter

150 g Wiener Puderzucker

Füllung

175 g Butter

350 g Wiener brauner Rohrzucker
kristallin

4 Eier, leicht verquirlt

4 EL Kakaopulver

150 g Zartbitter Schokolade

300 g Schlagobers

450 g Schlagobers

50 g Wiener Puderzucker

Für den Boden die kalten Zutaten zu einem glatten Teig kneten und im Kühlschrank 1 Std. rasten lassen. Teig ausrollen und eingefettete Tarte-Form damit auskleiden. Mit der Gabel mehrmals einstechen und bei 200 °C für ca. 10 Min. backen.

Für die Füllung Butter und Rohrzucker in der Küchenmaschine verrühren. Nach und nach Eier und Kakao einarbeiten. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit flüssigem Schlagobers unter die Masse ziehen. Auf den vorgebackenen Boden gießen und bei 160 °C Heißluft ca. 45 Min. backen bis die Schokoladenmasse fest wird.

Schlagobers mit Puderzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen die abgekühlte Tarte bestreichen und mit Schokolade-Spänen bestreuen.

Tipp:
Frische Ribiseln oder ein
Klecks Ribisel-Marmelade
sowie Schokolade-Splitter
zum Verzieren.



Mohn Vanille Cupcakes

12

CUPCAKES



20 min

BACKZEIT



LEICHT

Cupcake Boden

150 g Butter
4 Eidotter
4 Eiweiß
100 g Wiener Feinkristallzucker
40 g Wiener Puderzucker
200 g Mohn
100 g Nüsse
eine Prise Zimt
Saft und Schale einer halben
Zitrone
Mark eine Vanilleschote
Etwas Rum

Mascarpone-Topping

500 g schnittfester Mascarpone
200 g Topfen
100 g Wiener Puderzucker
Mark einer Vanilleschote

Küchenhelfer

Dressiersack
Große Tülle (z.B. Größe 15)
12 Förmchen

Für den Cupcake Boden Eiweiß mit Feinkristallzucker steif schlagen. Butter mit Vanillezucker und Puderzucker schaumig rühren, nach und nach die Dotter dazu geben. Zitronensaft und Schale sowie einen Schuss Rum dazu rühren. Mohn, Nüsse und eine Prise Zimt unter die Buttermasse ziehen, anschließend Schnee unterheben. Mit dem Dressiersack den Teig zu 2/3 in die Förmchen füllen. Im Backrohr bei 160 °C ca. 20 Min. backen.

Für das Topping alle Zutaten mit dem Mixer kurz zusammenrühren, in einen Dressiersack füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren.

Mit frischen Ribiseln oder einem Klecks Ribisel-Marmelade sowie Schokolade-Splitter verzieren.



Brombeer Mascarpone Torte

10

STÜCK



45 min

BACKZEIT



MITTEL

Boden

250 g weiche Butter
250 g Wiener Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Bio-
Zitrone
Prise Salz
5 Eier
250 g glattes Mehl
1 TL Backpulver

Für den Boden Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Nach und nach Eier untermengen und danach Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

In zwei Tortenformen (Durchmesser 15 cm) füllen und bei 160 °C Heißluft ca. 45 Min. backen. Auskühlen lassen und aus den Kuchen ca 1-2 cm dicke Böden schneiden.

Mascarpone-Creme

500 g schnittfester Mascarpone
250 g Topfen
100 g Wiener Puderzucker
Mark einer Vanilleschote
etwas Zitronensaft und
Zitronenschale

250 g Brombeeren

Für die Mascarpone-Creme alle Zutaten in der Küchenmaschine vermengen. Auf den ersten Boden streichen, Brombeeren darauf setzen und wieder mit etwas Creme bedecken. Den nächsten Boden darauf setzen und so fortfahren. Auf den obersten Boden etwas Creme streichen und mit Blumen und Brombeeren dekorieren.

Tipp:
Die Spritzglasur mit gewünschter Gel-
Farbe färben. Dazu mit dem Zahnstocher vor-
sichtig winzige Mengen entnehmen und in die
jeweilige Konsistenz einarbeiten.



Eiweiß Spritzglasur



15 min

ZUBEREITUNG



MITTEL

Spritzglasur

500 g Wiener Puderzucker

3 Eiweiß

Prise Salz

etwas Zitronensäure

Zubereitung Basismasse

Puderzucker sieben und mit Eiweiß, Salz und Zitronensäure in der Küchenmaschine bei langsamer Geschwindigkeit vermengen.

Wenn Puderzucker und Flüssigkeit gut vermengt sind, Geschwindigkeit erhöhen und ca. 3-4 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit sehr steif aufschlagen. Spritzglasur mit einem feuchten Tuch abdecken.

Spritzglasur „Schreibkonsistenz“

Spritzglasur mit ein paar Tropfen

Wasser mit einer Palette auf die richtige Konsistenz bringen. Wenn die Spitzen der Glasur leicht überfallen (wie bei einer Welle) ist die Konsistenz richtig. Aus dreieckigem Papier eine Stanitzel drehen, mit Glasur nicht zu voll füllen, verschließen und die Spitze gerade abschneiden. Die Torte verzieren.

Spritzglasur „Füllkonsistenz“

Spritzglasur mit Wasser in einer Schüssel auf die richtige Konsistenz bringen – Masse muss sofort verlaufen – und in eine Spritzflasche füllen. Kekse mit „Schreibkonsistenz“ umranden und mit „Füllkonsistenz“ auffüllen. Über Nacht trocknen lassen. Mit der „Schreibkonsistenz“ können die Kekse noch verziert werden.



Osterhasen Kekse

20 – 30

STÜCK

Teig

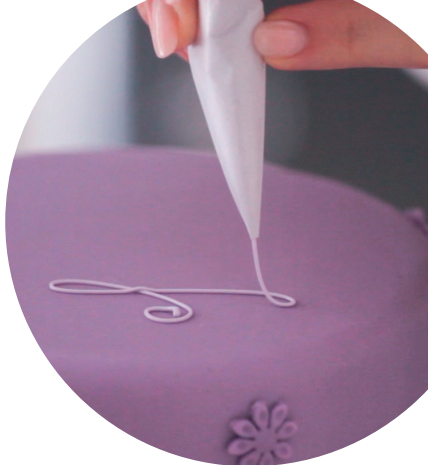
450 g glattes Mehl
300 g Butter
150 g Wiener Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
etwas Zitronenschale
Prise Salz

Eiweiß-Spritzglasur

80 g Eiklar
500 g Wiener Puderzucker, gesiebt
Prise Salz
etwas Zitronensäure

Für den Teig die kalten Zutaten zu einem glatten Teig kneten und im Kühlschrank 1 Std. rasten lassen.

Den Teig ausrollen, Osterhasen ausstechen und bei 200 °C für ca. 10 Min. backen. Für die Eiweiß-Spritzglasur die Zutaten in der Küchenmaschine langsam vermengen, dann



auf mittlerer Stufe steif schlagen. Anschließend mit einer Palette die Spritzglasur auf Schreibkonsistenz (weich aber nicht flüssige Konsistenz) bringen.

In ein Stanitzel füllen und die Konturen nachzeichnen. Den Rest der Spritzglasur auf Füllkonsistenz bringen (leicht flüssig), in ein Fläschchen füllen und die Konturen ausfüllen. Über Nacht trocknen lassen und eventuell noch verzieren.

Tipp:

Das passende Video zur Herstellung einer Spritzglasur finden Sie unter:
www.youtube.com/WienerZuckerAT

WIENER
ZUCKER[®]

Feine Sache zum Backen und Verzieren.

JETZT
NEU!



Endlich auch im Handel: Puderzucker von Wiener Zucker. Noch feiner vermahlen als Staubzucker und ideal für Spritzglasuren, Toppings, Fondants oder feine Cremes.
Mehr auf www.wiener-zucker.at

Die Zuckerseiten Österreichs.