



*Da beginnt  
das süße Leben.*

# *Fruchtige Ideen*

Rezepte für Sirupe, Marmeladen und Gelees



## Löwenzahnblütensirup



20 min  
ZUBEREITUNG



48 std  
RUHEZEIT



LEICHT

250 g Löwenzahnblüten  
1 kg Wiener Sirupzucker für Kräuter  
3/4 l Wasser

Die Blüten von den grünen Hüllblättern befreien, da diese bitter schmecken. Kurz unter kaltem Wasser abspülen. Sirupzucker in heißem Wasser auflösen. Aufkochen bis die Lösung klar ist und über die Blüten gießen. 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.



*Tipp:*  
Kann zur Herstellung  
von Cocktails verwendet  
werden!



# Kirschensirup

 20 min  
ZUBEREITUNG

 1 Nacht  
RUHEZEIT

  
LEICHT

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

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.



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.

## *Produktipp:*

Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst bildet die Grundlage für fruchtige Getränke aus Erdbeeren, Kirschen, Weichseln, Himbeeren, Äpfel und vielen mehr und besteht aus einer ausgewogenen Mischung von Wiener Feinkristallzucker, Zitronensäure und Pektinase.

Verdünnung:  
1 Teil Sirup + 6 Teile Wasser



# Erdbeerkonfitüre mit Vanille und Schokolade

 20 min  
ZUBEREITUNG

 1–2 std  
RUHEZEIT

  
LEICHT

1 kg Erdbeeren  
500 g Wiener Gelierzucker 2:1  
1 Vanilleschote  
40 g Bitterschokolade  
(Kochschokolade)

Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Die Hälfte pürieren, restliche Erdbeeren in Stücke schneiden, dazugeben und mit Gelierzucker verrühren. Das ausgeschabte Mark der Vanilleschote darunterziehen und die Schotenhälfte dazugeben. An einem kühlen Ort 1–2 Stunden ziehen lassen.

Die Fruchtmasse unter Rühren zum Kochen bringen und 4–6 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Kochtopf von der Herdplatte nehmen, Vanilleschote entfernen. Die in kleine Stücke geschnittene Schokolade darunter rühren, rasch in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen.

*Produktipp:*  
Wiener Gelierzucker 2:1 eignet sich zur Herstellung von leichten, fruchtigen Marmeladen und Konfitüren. Feinkristallzucker, Pektin und Zitronensäure garantieren natürliches Gelingen.





# Himbeer- Prosecco-Konfitüre mit Zitronenmelisse



20 min

ZUBEREITUNG



LEICHT

500 g Himbeeren  
1 kg Wiener Gelierzucker 1:1  
400 ml Prosecco Frizzante  
eine Hand voll junger Blätter einer  
Bio-Zitronenmelisse

Himbeeren möglichst trocken  
verlesen, in einem Topf mit Gelierzucker  
verrühren und kurz ziehen  
lassen. Inzwischen die Zitronen-  
melisse-Blättchen in feine Streifen  
schneiden.

Prosecco in die Fruchtmasse  
rühren, unter Rühren aufkochen  
und 4 bis 6 Minuten kochen. In  
den letzten Minuten die Zitronen-  
melisse dazugeben.

Gelierprobe machen. Die Konfitüre  
in möglichst kleine Gläser füllen  
und sofort verschließen.

## *Tipp:*

Ein kulinarischer Genuss  
sind Biskuitomelettes, gefüllt mit  
Himbeer-Frischkäse-Creme:  
1 Glas Konfitüre (250 g) mit dem  
Inhalt eines Bechers Frischkäse  
verrühren, 1/4 l geschlagenes  
Obers darunterziehen und kalt-  
stellen. Kleine Biskuitomelettes  
damit füllen und mit Himbeeren  
garnieren.



# Marillen-Mohn-Marmelade



ZUBEREITUNG



RUHEZEIT



LEICHT

**1 kg Marillen**  
**500 g kg Wiener Bio Gelierzucker 2:1**  
**Saft von einer Zitrone**  
**2 EL geriebener Mohn**

Marillen waschen, entkernen und vierteln. Mit Gelierzucker und Zitronensaft vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Unter Rühren aufkochen und 4 bis 6 Minuten köcheln lassen. Gelierprobe machen. Mohn unterrühren, in vorbereitet Gläser füllen und sofort verschließen.



Gelierprobe: Einige Tropfen auf einen kalten, glatten Teller geben. Wird die Probe beim Erkalten fest, ist die Konfitüre fertig.

## Produktipp:

Für Bio Fans gibt es Wiener Gelierzucker 2:1 jetzt auch in Bioqualität, was dem Konsumentenwunsch nach regionalen, klima- und umweltschonend produzierten Bio Lebensmitteln entgegen kommt.

Er besteht nur aus Bio Kristallzucker und Pektin.



## Pfirsichkonfitüre mit weißer Schokolade



20 min

ZUBEREITUNG



LEICHT

1,5 kg Pfirsiche  
500 g Wiener Gelierzucker 3:1  
200 g gehackte weiße Schokolade

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, in Eiswasser abschrecken, Schale abziehen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Rasch mit Wiener Gelierzucker mischen und in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Unter Rühren 4 – 6 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Kochtopf von der Herdplatte nehmen und die weiße Schokolade unterrühren. Rasch in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

### *Produktipp:*

Wiener Gelierzucker 3:1 eignet sich bestens zur Herstellung von fruchtig, leichten Marmeladen, Konfitüren und Gelees. Er besteht aus Feinkristallzucker, der mit Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis abgemischt wurde. Die Inhaltsstoffe bewirken die Gelierung, der Zucker wirkt konservierend.



# Apfel-Limetten-Gelee

 20 min  
ZUBEREITUNG

 2 Tage  
RUHEZEIT

   
LEICHT

- 1 1/2 kg Äpfel
- 1 kg Wiener Gelierzucker 1:1
- 3 Limetten

## Tipp:

Die übrig gebliebenen Apfelstücke mit der Flotten Lotte passieren und aus dem Püree gleichschwer mit Wiener Feinkristallzucker sowie mit einer Zimtstange und dem Saft einer 1/2 Zitrone ein Apfelmus kochen. Für eine längere Haltbarkeit im Wasserbad pasteurisieren.


Äpfel waschen und in Stücke schneiden, dabei nur die Kerne entfernen. Mit 1 l Wasser ca. 30 Minuten zugedeckt weich dünsten und den Saft durch ein steriles Mulltuch oder ein feines Sieb abrinnen lassen.

1 l Saft abmessen und in einem Topf gut mit Gelierzucker verrühren. Die gewaschenen Limetten in hauchdünne Scheiben schneiden und dazugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 bis 6 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Randvoll in möglichst kleinen Gläsern füllen, gut verschließen und zwei Tage an einem kühlen Ort ruhig stehen lassen.

*Tipp:*  
Ein klares Gelee erhält man nur, wenn man den Saft durch ein Mulltuch abrinnen lässt.



# 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](http://www.wiener-zucker.at) bestellen.

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



Himmlische  
Strudel



Himmlisches  
im Glas



Wiener  
Einkochbuch

Wiener Zucker Club Postfach 105 2460 Bruck/Leitha Tel. +43 2272 602 12033