



*Da beginnt
das süße Leben.*

Nachhaltige Ideen

Rezepte mit Wiener Bio Zucker

Entdecken Sie das Bio Sortiment von Wiener Zucker!

Und darum finden Sie in diesem Rezeptheft sieben
ausgewählte Bio-Rezepte für die einfache Zubereitung,
mit hilfreichen Produkttipps zum Selbermachen
und Probieren.

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

Karotten- torte



30 Min.

BACKZEIT



1 Std.

ZUBEREITUNG



MITTEL



5 Eier

150 g Wiener Bio Staubzucker

2 EL Rum

250 g geriebene Nüsse

250 g feingeriebene, rohe Karotten

100 g Weizenvollkornmehl

1/2 Pkg. Backpulver

Etwas Zitronen- oder Orangensaft

zum Beträufeln

Schlagobers zum Füllen

Eier trennen. Eiklar zu cremigem Eischnee schlagen. Eidotter mit Bio Staubzucker sehr schaumig rühren (10 Minuten). Rum, Nüsse und Karotten vorsichtig einrühren.

Mehl mit dem Backpulver versieben und abwechselnd mit dem Eischnee unterheben. Masse in eine befettete, bemehlte Form füllen und bei 170 °C ca. 50 Minuten backen.

Torte aus der Form stürzen, mit Zitronen- oder Orangensaft beträufeln, in der Mitte durchschneiden und mit Schlagobers füllen.



Produktipp:

Wiener Bio Staubzucker - Fein gemahlener Kristallzucker ohne spürbare Kristallteilchen in Bio Qualität.



Buchweizentorte Upside down



20 Min.

BACKZEIT



30 Min.

ZUBEREITUNG



MITTEL

100 g Wiener Bio Kristallzucker
50 g Butter
3 in Spalten geschnittene Pfirsiche
150 g Butter
140 g Wiener Bio Staubzucker
4 Eier
140 g Buchweizenmehl
180 g geriebene Mandeln
1 TL Backpulver
Wiener Bio Staubzucker zum
Bestreuen

In einer großen Pfanne Bio Kristallzucker hell karamellisieren, Butter zugeben und ca. 2 Minuten mitköcheln lassen, Karamell sollte nicht zu dunkel sein. Noch flüssig in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform gießen. Pfirsichspalten darauf legen.

Butter mit 80 g Bio Staubzucker schaumig rühren. Eier trennen, die

Eidotter einzeln in die Butter-Zucker-Masse rühren. Das Eiklar mit dem restlichen Staubzucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Das Buchweizenmehl mit den geriebenen Mandeln und dem Backpulver vermischen und in die Masse rühren. Den Teig über die Pfirsichspalten gießen und die Torte im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 50 Minuten backen.

Etwas auskühlen lassen und die Torte aus der Form stürzen, damit die Pfirsiche oben auf zu liegen kommen. Mit Bio Staubzucker bestreuen und genießen.

Variante: Ohne Karamell und ohne Pfirsiche, die Torte backen, in der Mitte aufschneiden, mit Ribiselmarmelade (ca. 250 g) füllen und mit Schlagobers garnieren.

Apfeltorte

 30 Min.
BACKZEIT

 40 Min.
ZUBEREITUNG


MITTEL

1 Torte (Ø 24 cm)

200 g Schlagobers
100 g Wiener Bio Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
3 Eier
200 g glattes Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
4 Äpfel
2 EL Zitronensaft

Belag

50 g Butter
2 EL Milch
50 g Wiener Bio Kristallzucker
30 g Mandelblättchen

Für den Teig Schlagobers, Bio Kristallzucker, Vanillezucker und Zitronenschale halbsteif schlagen, dann die Eier einzeln unter die Masse rühren.

Mehl mit Backpulver versieben und unter die Masse heben. Teig in eine Tarteform füllen. Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Danach mit dem Zitronensaft marinieren und den Teig mit den Scheiben dicht belegen. Die Masse bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Butter, Milch und Bio Kristallzucker aufkochen und die Mandeln zugeben. Die Mandelmasse punktuell auf dem Kuchen verteilen und weitere 15 Minuten bei 180 °C backen.



Dinkel- Apfel- Gugelhupf

 30 Min.
BACKZEIT

 60 Min.
ZUBEREITUNG




LEICHT

2 große säuerliche Äpfel
1 EL Zitronensaft
5 Eier
100 g Wiener Bio Kristallzucker
250 g Butter
140 g Wiener Bio Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
250 g Dinkelvollkornmehl
1/2 Pkg. Backpulver
1 TL Zimt
120 g geriebene Haselnüsse
100 g geriebene Zartbitterschokolade
Wiener Streuzucker zum Bestreuen

Äpfel schälen, fein reiben und mit Zitronensaft beträufeln. Eier trennen und die Eiklar mit Bio Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Butter, Bio Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eidotter einrühren. Schnee vorsichtig unterheben.

Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und mit Haselnüssen, Äpfeln und Schokolade einrühren.

Den Teig in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° C ca. 60 Minuten backen.

Den fertigen Gugelhupf aus dem Backrohr nehmen, auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und mit dem Streuzucker bestreuen.





Quinoa-Topfen-Kirschauflauf



60 Min.

BACKZEIT



40 Min.

ZUBEREITUNG



MITTEL

500 ml Milch
200 g Quinoa
4 Eier
100 g Butter
120 g Wiener Bio Staubzucker
250 g Topfen (10 % F. i. T.)
1 Pkg. Vanillezucker
Schale von einer Zitrone
300 g Kirschen oder Weichseln
(ev. Kompottkirschen)
Wiener Bio Staubzucker zum
Bestreuen

1 große Auflaufform
oder 6 Förmchen à 200 ml

Milch aufkochen, Quinoa hinzufügen und zugedeckt 15 Minuten weich dünsten lassen (Hitze dafür reduzieren). Auf der ausgeschalteten Herdplatte noch

ca. 10 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Eier trennen. Butter, Bio Staubzucker und Eidotter schaumig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen. Topfen, Vanillezucker und Zitronenschale zur Butter-Zucker-Masse geben. Anschließend Quinoa, Kirschen und Eischnee unterheben.

In eine Auflaufform füllen und im Ofen bei 180 °C eine halbe Stunde backen (bei Auflaufförmchen entsprechend kürzer). Zuletzt mit Bio Staubzucker bestreuen.

Variante: Himbeeren oder geraspelte Äpfel verwenden.



Marillen-Mohn-Marmelade

12

GLÄSER



20 Min.

ZUBEREITUNG



LEICHT

1 kg Marillen
500 g 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 vorbereitete 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 auch in Bioqualität, was dem Konsumentenwunsch nach regionalen, klima- und umweltschonend produzierten Bio Lebensmitteln entgegen kommt. Er besteht nur aus Bio Kristallzucker und Pektin.



Erdbeerkonfitüre mit Vanille und Schokolade

12

GLÄSER



25 Min.

ZUBEREITUNG



LEICHT

1 kg Erdbeeren
500 g Wiener Bio 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 Bio 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.



WILDER
ZUCKER

BIO
STAUB
ZUCKER

NECH WILDER EYE



Süßer Luftikus (Pavlova mit Früchten)



50 Min.

BACKZEIT



30 Min.

ZUBEREITUNG



MITTEL

4 zimmerwarme Eiklar
250 g Wiener Bio Staubzucker
375 ml steif geschlagenes
Schlagobers
300 g gemischte Beeren

Backpapier

Backofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Eiklar zu sehr festem Schnee schlagen. Nach und nach Bio Staubzucker zugeben, gut unterschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist und sich der Bio Staubzucker aufgelöst hat.

Baisermasse auf dem Backpapier verteilen und zu einem gleichmäßigen Kreis formen. Mit Palette oder Spatel Oberfläche und Rand glätten und in der Mitte eine Mulde machen.

Tipp:

Mit ein paar Kugeln
Vanilleeis wird die Pavlova
zu einem erfrischenden
Sommerdessert.

40 Minuten hell und kross backen, Backrohr abdrehen und die Pavlova bei geöffnetem Backrohr abkühlen lassen. Mit Schlagobers und Beeren garnieren und löffelweise genießen.

Diese Bücher und viel mehr...

... gibt's jetzt im Clubshop



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

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