

WIENER
ZUCKER

AL
UB

zucker seiten

Ausgabe 02/2015

*Da beginnt
das reife Leben.*

GLUTENFREIE
WEIHNACHTS-
GENÜSSE

Seite 14

PURES LEBEN
ERLEBEN

Seite 29

WINTER-
EVENTS MIT
GENUSSFAKTOR

Seite 34

*Home for
Xmas*

Seite 22





Editorial

**Sehr geehrte Wiener Zucker Clubmitglieder,
liebe Freundinnen und Freunde von Wiener Zucker!**

Es freut mich, Ihnen mit der diesjährigen Weihnachtsausgabe der Zuckerseiten eine besondere Themenvielfalt präsentieren zu können. Die bereits in der Sommerausgabe gestartete Serie über Lebensmitteltrends hat mit dem Artikel zum Thema »Street Food« eine interessante Fortsetzung gefunden.

In einer neuen Serie widmen wir uns traditionellen österreichischen Handwerkskünsten, die in den letzten Jahren nahezu in Vergessenheit geraten sind und – wie in unserem aktuellen Artikel der »Blaudruck« – gerade neue, modische Impulse erfahren.

Da gerade in den letzten Jahren Lebensmittelunverträglichkeiten rapide zunehmen, haben wir unseren Pâtisserie-Profi Alexander Knakal gebeten, Weihnachtskekse ohne Gluten zu backen – die gelungenen Rezepte finden Sie in dieser Ausgabe. Und es steht fest: Sie schmecken nicht nur Menschen, die Gluten nicht vertragen.

Für die weihnachtlichen Rezepte unserer Titelstory haben wir bei »Christmas in America« eine Anleihe genommen. Unsere Weihnachtsfamilie verrät, wie's geht!

Mit den vielen aktuellen Themen und Rezepten eignet sich diese Ausgabe der Zuckerseiten besonders gut zum Schmökern an langen, gemütlichen Winterabenden vor dem Kamin oder am Sofa eingehüllt in einer warmen Kuscheldecke.

Ich wünsche Ihnen dabei im Namen des Clubteams viel Spaß, ein schönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Selma Illitz
Leiterin Wiener Zucker Club

PS: Besuchen Sie unsere Website unter www.wiener-zucker.at oder schreiben Sie uns einfach Ihre Anregungen an: Wiener Zucker Club, Postfach 105, 2460 Bruck/Leitha, oder per E-Mail an marketing@agrana.com



zucker
seiten

Inhalt



Titelstory

Home for Xmas 22
Ein Hauch von American Christmas

Trends

Street Food 6
Qualität von der Straße

Süß & sinnvoll 8

Glutenfreie Weihnachtsgenüsse 14
Weihnachtskekse ohne Reue

Themen

Die ganze Vielfalt einer Pflanze 4
Was Wiener Zucker aus einer Pflanze macht

Ein blaues Wunder erleben 10
Die Zukunft eines traditionellen Handwerks

Anis 13
Steckbrief »Weihnachtsgewürz«

Die magische Welt des Prickelns 32
Das Traditionshaus Schlumberger im Porträt

Winter-Events mit Genussfaktor 34
Winterzauber und Leckerbissen

Neuigkeiten

Termine 21
Mit einem Kochkurs ins neue Jahr

Pures Leben erleben 29
Gewinnen Sie ein Wochenende in der Südsteiermark

Rätselspaß für Jung & Alt 30

Clubshop ab 38

Latest News 39
Das schnuckelige Clubmobil hat eine neue Besitzerin

Standards

Clubanmeldung ab 38

Rezeptkärtchen ab 38

Vorschau 39

IMPRESSUM

Herausgeber und Medieneigentümer AGRANA Zucker GmbH, Josef-Reither-Str. 21–23, 3430 Tulln, Tel.: +43 2272 602-12033, www.wiener-zucker.at **Wiener Zucker Clubleitung** Selma Illitz **Wiener Zucker Club** Postfach 105, 2460 Bruck/Leitha **Redaktion und Gestaltung** Werbeagentur Kotschever, Schulgasse 12, 7083 Purbach am Neusiedler See, Chefredakteur/Creative Director: Rudolf Kotschever; Grafik Design: Stephanie Rosicka; Redaktionsteam: Günter Bottesch, Yvonne Ineichen, Katrin Leitgeb, Christina Schöll; Lektorat: Korrektor **Bildquellen** Gerhard Wasserbauer, Theresa Schrems, AGRANA Zucker GmbH, Fotolia, Industrie- und Wirtschaftspartner **Produktion** Werbeagentur Kotschever/Print & Smile **Verteilung** gratis an Clubmitglieder und Freundinnen und Freunde von Wiener Zucker

Die ganze Vielfalt einer Pflanze ...



... vereint in einer Marke: Wiener Zucker.

Pudersucker, Staubzucker, Backzucker, Streuzucker,
Bio Kristall Zucker, Gelbzucker, Kandiszucker, Gelierzucker ...

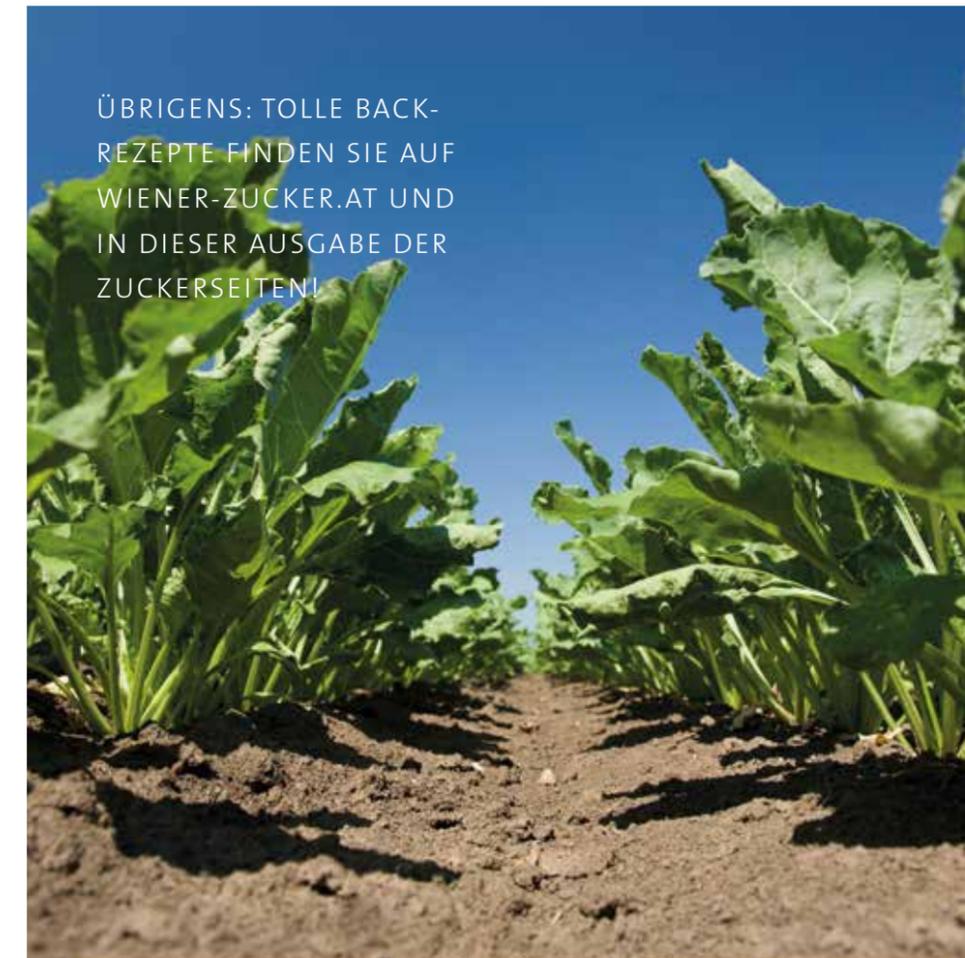
für jedes Bedürfnis bietet die Traditionsmarke Wiener
Zucker die richtige Zuckersorte. In Österreich verarbeitet

AGRANA pro Standort täglich im Durchschnitt rund
12.000 Tonnen Zuckerrüben, damit Sie sich Ihr Leben so

individuell versüßen können, wie Sie
es sich wünschen.

In früheren Zeiten hat man für den Kaffeeeklatsch kleine Stücke aus einem Zuckerkegel von bis zu 1,5 Metern Höhe mit einem speziellen Werkzeug (Zuckerhammer, Zuckerhacke oder Zuckerbrecher) herausgelöst. Welch schöne Annehmlichkeit, dass es Wiener Zucker heute in den verschiedensten Formen und Variationen gibt. In den AGRANA Zucker-Werken Tulln und Leopoldsdorf entsteht nicht einfach Zucker. Vielmehr entsteht ein Qualitätsprodukt, das aus Österreichs Küchen nicht mehr wegzudenken ist. Zucker hat viele Formen und eine lange Tradition. Durch Pressen entstehen verschiedene Würfelzuckersorten. Unterschiedliche Mahlwerke sorgen dafür, dass man Staub-, Back- und Pudersucker in den Regalen der heimischen Lebensmittelhändler findet. Was eben gerade in dieser Jahreszeit besonders aktuell ist.

Denn Winterzeit ist Backzeit. Wenn der Atem in der kalten Luft kleine, eisige Wolken formt, gibt es doch nichts Schöneres, als ein duftendes Stück Kuchen zu verspeisen oder von der Weihnachtsbäckerei zu naschen. Die Vielfalt an Wiener Zucker Sorten gibt unzähligen Backwaren ihren unnachahmlichen Geschmack. Maroni, Zimt und Lebkuchen, Mandeln und Nüsse – viele Kuchen und Torten mit diesen Ingredienzien bringen im Winter himmlischen Genuss. Streuzucker rieselt besonders schön, klumpt nicht und zergeht auch auf warmen Mehlspeisen nicht. Schaumrollen aus Wiener Staubzucker, weicher Schokoladekuchen mit Wiener Backzucker. Eine schöne Alternative zum klassischen weißen Zucker ist der Gelbzucker. Er enthält Anteile von Sirup. Der typische Geruch und das malzige Aroma intensivieren den Geschmack von Süßspeisen. Besonders



ÜBRIGENS: TOLLE BACKREZEPTE FINDEN SIE AUF WIENER-ZUCKER.AT UND IN DIESER AUSGABE DER ZUCKERSEITEN!

Rund 80.000 Rüben werden auf einem Hektar Anbaufläche geerntet. Eine Zuckerrübe wiegt zwischen 0,7 und 0,8 Kilogramm und weist einen Zuckergehalt von 16 bis 20 % auf.

Lebkuchen, Stollen, Teekuchen und Makronen aller Art freuen sich über seine Gesellschaft. Wenn wir schon bei der Gesellschaft sind ...

Die beste Gesellschaft für ein leckeres Stück Kuchen ist eine wärmende Tasse Tee, Kaffee oder Punsch. Es ist doch herrlich, in der gemütlichen Stube zu sitzen und dem Wetter zuzuschauen. Auch für Getränke hat Wiener Zucker die richtige Süße. Zum Beispiel den weißen oder den braunen Kandis. Dieser wird aus einer hochwertigen Zuckerrübe durch langsames Auskris-

tallisieren gewonnen. Auch brauner Demerara Würfelrohrzucker eignet sich hervorragend für Heißgetränke. Diese Zuckerart ist ein reines Naturprodukt und entsteht durch das Kristallisieren des Zuckerrohrsaftes. Er hat eine goldbraune Farbe und einen stark aromatischen, malzigen Geschmack. Eine exotische Note, die gleich wieder etwas Wärme in die Winterkälte zaubert. Wenn Sie jetzt noch Ihre Liebsten um sich vereinen und gemeinsam genießen, werden selbst kalte, graue Tage zu einem sonnigen Fest für die Sinne. •

Glutenfreie Weihnachtsgenüsse ohne Reue

Mit unserer diesjährigen Auswahl an Rezepten für wunderbare Weihnachtskekse werden alle eine helle Freude haben, die Getreideprodukte nicht essen können und so auf die duftenden Köstlichkeiten meist verzichten müssen. Wir haben das herkömmliche Mehl einfach durch andere natürliche Zutaten ersetzt und sind sicher, dass alle Familienmitglieder von der glutenfreien Weihnachtsbäckerei begeistert sein werden.



Knusprige Haferflocken Kekse mit Macadamianüssen

25 KEKSE 45 Min. ZUBEREITUNG LEICHT

- 100 g Butter
- 1 gute Prise Salz
- abgeriebene Schale einer halben Orange
- 1 Ei
- 150 g Wiener Gelbzucker
- 80 g Süßlupinenmehl (aus dem Reformhaus)
- 30 g grob gehackte Macadamianüsse
- 4 Msp. Natron
- 50 g feine Haferflocken
- 1 TL Rum

- 50 g weiße Kuvertüre
- 50 g grob gehackte Macadamianüsse
- Backtrennpapier

Butter, Salz und die Orangenschale schaumig schlagen. Das Ei und den Gelbzucker gut schaumig schlagen und unter die Buttermasse heben, dann die restlichen Zutaten zugeben und zu einer glatten Masse verrühren, mit einem Teelöffel kleine Plätzchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech dressieren, leicht flach drücken und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit geschmolzener weißer Kuvertüre verzieren und mit gehackten Nüssen bestreuen.

Kokos- Mandelkugeln

30 KUGELN 45 Min. ZUBEREITUNG LEICHT

- 2 Eiklar
- 1 gute Prise Salz
- 100 g Wiener Staubzucker
- 300 g geriebene Mandeln
- 50 g Mandelmehl
- 150 g Topfen (20 % F. i. T.)
- 1 EL Maismehl
- abgeriebene Schale einer Orange

- Kokosette zum Wälzen
- Backtrennpapier

Eiklar mit Salz sehr gut anschlagen. Die Hälfte des Staubzuckers langsam zugeben und zu Schnee weiterschlagen.

Mandeln, Mandelmehl, Topfen, Maismehl, den restlichen Staubzucker und die Orangenschale zugeben, alles miteinander verrühren. Mit der Hand Kugeln von ca. 1,5 cm Durchmesser drehen und in Kokosette wälzen, dann auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

Schokoladen- schnittchen mit Haselnüssen

1/2 BACKBLECH 55 Min. ZUBEREITUNG MITTEL

- 250 g Butter
- 200 g Bitterkuvertüre
- 3 Eier
- 130 g Wiener Braunzucker
- abgeriebene Schale einer Orange
- 40 g Maismehl
- 150 g geriebene Haselnüsse

- 50 g heiße Ribiselmarmelade
- 100 g gehackte Haselnüsse
- Backtrennpapier

Butter und die Bitterkuvertüre im Schneekessel über einem Wasserbad langsam schmelzen, leicht überkühlen lassen.

Eier, Braunzucker und die Orangenschale ca. 7 Minuten mit dem Handmixer schaumig schlagen, dann die Butterkuvertüre-Mischung zugeben und gut verrühren. Maismehl mit den Haselnüssen vermischen und ebenso untermischen. Die Masse auf dem mit Backtrennpapier ausgelegten Backblech 2 cm hoch aufstreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den Kuchen auf ein Backtrennpapier umdrehen, dick mit heißer Ribiselmarmelade bestreichen, schneiden und mit Haselnüssen bestreuen.



Dattel-Walnussplätzchen mit Marmelade

25 PLÄTZCHEN 104 Min. ZUBEREITUNG LEICHT

- 200 g Kastanienmehl
- 180 g klein geschnittene Butter
- 1 gute Prise Salz
- 60 g Wiener brauner Rohrzucker kristallin
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 2 Eidotter
- 50 g fein geriebene Walnüsse
- 90 g sehr fein gehackte getrocknete Datteln
- 100 g Ribiselmarmelade zum Füllen
- Backtrennpapier

Für den Teig Kastanienmehl und die Butter kurz abbröseln, dann alle anderen Zutaten zugeben und zu einem Teig kneten. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig zu einer ca. 1 cm dicken Rolle formen und dann in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese in den Händen zu Kugeln drehen. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Einen Kochlöffel in Mehl tauchen und in der Mitte jeder Kugel eine Vertiefung drücken. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 14 Minuten backen.

Ribiselmarmelade in die Vertiefung füllen, trocknen lassen.



Spritzgebäck mit getrockneten Marillen und Kardamom

30 KEKSE 45 Min. ZUBEREITUNG MITTEL

- 125 g zimmerwarme Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- abgeriebene Schale einer Orange
- 1 Prise gemahlene Kardamom
- 125 g Wiener Puderzucker
- 2 Eier
- 100 g geriebene Mandeln
- 100 g Reismehl
- 10 g Maismehl

- 50 g Bitterkuvertüre
- 100 g getrocknete Marillen

Butter, Salz, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschale, Kardamom und Puderzucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Eier verschlagen und nach und nach zugeben. Zum Schluss Mandeln, Reismehl und das Maismehl unterrühren.

In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen (Nr. 5) und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech in kleinen Rosetten aufdressieren.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen. Die getrockneten Marillen in kleine Streifen schneiden, die Bitterkuvertüre schmelzen und einen Tupfer auf jedem Keks auftragen und mit den Marillen belegen.



Mohn Vanillekipferl

50 KIPFERL 42 Min. ZUBEREITUNG LEICHT

- 100 g Mandeln
- abgeriebene Schale einer Orange
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 30 g Wiener Staubzucker
- 250 g Buchweizenmehl
- 180 g Butter
- 100 g Honig
- 50 g gemahlene Mohn
- 1 gute Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker

- Wiener Staubzucker Mühle
- Backtrennpapier

Auf der Arbeitsfläche eine Mehlmulde machen, alle Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Eine Rolle von ca. 1 cm Durchmesser formen und diese in 1 cm Stücke schneiden. Die Stücke rollen und zu Kipferl formen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten goldgelb backen.

Auskühlen lassen und mit der Staubzucker Mühle bestreuen.



Walnuss Cafekekse mit Canache gefüllt

20
KEKSE

165 Min.
ZUBEREITUNG

MITTEL

Teig

100 g Kastanienmehl
30 g Leinsamenmehl
30 g geriebene Mandeln
1 Eidotter
100 g weiche Butter
50 g Wiener Braunzucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 gute Prise Salz
1 EL Sauerrahm

Canache-Füllung

200 g Bitterkuvertüre
1 EL Kaffeepulver
100 ml leicht geschlagenes Schlagobers
50 ml Wasser

20 halbe Walnusskerne

Backtrennpapier

Ausstecher

Für die Keksmasse alle Zutaten miteinander vermischen und auf einer Arbeitsfläche oder in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten, dann in Frischhaltefolie einwickeln. Im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 2 mm dick ausrollen, mit einem runden gezackten Ausstecher (Durchmesser 4 cm) Kekse ausstechen und diese auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen. Für die Füllung die Bitterkuvertüre fein hacken, Kaffeepulver, Obers und das Wasser aufkochen und über die Bitterkuvertürestücke gießen. Kurz stehen lassen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Kurz kalt stellen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, dann in einem Dressiersack mit Sterntülle geben und die Kekse damit füllen. Auf den Deckel eine kleine Rosette dressieren und mit einer halben Walnuss belegen.



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Starten Sie mit einem Kochkurs ins neue Jahr: »Brotbacken«, »Schnitzel« oder »Dessert«!

Der Wiener Zucker Club und sein Partner, die Landwirtschaftskammer NÖ laden mit ihren Seminar-Bäuerinnen zu Jahresbeginn 2016 zu einem interessanten Kursthema ein. Gerade beim »Brotbacken« ist das Wissen der erfahrenen Bäuerinnen gefragt. Sie kennen die heimischen Produkte und deren Verarbeitung und geben ihre Tipps in speziellen Kursen an interessierte Teilnehmer weiter. Welche Vielfalt hinter dem Begriff »Schnitzel« steckt und mit welcher Raffinesse hausgemachte „Desserts“ überzeugen – das erfährt man in zwei Seminaren von den Seminarbäuerinnen.

Der Terminkalender für alle Kurse zum Jahresbeginn:

Ort	Brotbackkurs		Schnitzel		Dessert	
	Datum	Uhrzeit	Datum	Uhrzeit	Datum	Uhrzeit
Amstetten	08. 01. 2016	10:00–16:00	05. 02. 2016	13:00–17:00	04. 03. 2016	13:00–17:00
Baden	25. 01. 2016	14:00–20:00	22. 02. 2016	17:00–21:00	16. 03. 2016	17:00–21:00
	26. 01. 2016	14:00–20:00	25. 02. 2016	17:00–21:00	18. 03. 2016	17:00–21:00
Bruck/Leitha	18. 02. 2016	15:00–21:00	26. 02. 2016	17:00–21:00	17. 03. 2016	17:00–21:00
	27. 04. 2016	15:00–21:00	–	–	–	–
Gänserndorf	15. 01. 2016	15:00–21:00	23. 02. 2016	17:30–21:30	15. 03. 2016	17:30–21:30
Gmünd	12. 01. 2016	16:00–22:00	15. 02. 2016	18:00–22:00	07. 03. 2016	18:00–22:00
Hollabrunn	25. 01. 2016	16:00–22:00	12. 02. 2016	18:00–22:00	23. 03. 2016	18:00–22:00
	26. 01. 2016	16:00–22:00	–	–	–	–
Horn	11. 01. 2016	15:00–21:00	–	–	–	–
Korneuburg	27. 01. 2016	16:00–22:00	11. 02. 2016	18:00–22:00	14. 03. 2016	18:00–22:00
	28. 01. 2016	16:00–22:00	12. 02. 2016	18:00–22:00	16. 03. 2016	18:00–22:00
Krems	15. 01. 2016	16:00–22:00	–	–	11. 03. 2016	17:00–21:00
Melk	22. 01. 2016	14:00–20:00	16. 02. 2016	18:30–22:30	08. 03. 2016	18:30–22:30
Mistelbach	11. 01. 2016	15:30–21:30	24. 02. 2016	17:30–21:30	14. 03. 2016	17:30–21:30
Scheibbs	15. 01. 2016	14:00–20:00	26. 02. 2016	18:30–22:30	09. 03. 2016	18:30–22:30
St. Pölten	29. 01. 2016	16:00–22:00	26. 02. 2016	17:00–21:00	17. 03. 2016	17:00–21:00
Tulln	11. 12. 2015	16:00–22:00	18. 03. 2016	17:00–21:00	08. 04. 2016	17:00–21:00
Waidhofen/Thaya	21. 01. 2016	09:00–15:00	–	–	–	–
Waidhofen/Ybbs	18. 01. 2016	09:00–15:00	04. 02. 2016	13:00–17:00	03. 03. 2016	13:00–17:00
	15. 02. 2016	09:00–15:00	–	–	–	–
Wr. Neustadt	16. 01. 2016	09:00–15:00	04. 02. 2016	09:00–13:00	08. 03. 2016	09:00–13:00
Zwettl	13. 01. 2016	16:00–22:00	16. 02. 2016	18:00–22:00	09. 03. 2016	18:00–22:00



Infos & Anmeldung
+43 5 0259 26202
urgutkochen@lk-noe.at
www.urgutkochen.at
Katharina Bamberger

Brotbackkurs: 6 Stunden
Schnitzelkurs: 4 Stunden
Dessertkurs: 4 Stunden

Teilnehmer:
mind. 12, max. 18

Kursorte:
Die genauen Adressen in den Orten erfahren Sie bei der Anmeldung.

Seminarbeitrag
»Schnitzel« und »Dessert«:
49 Euro pro Person inkl. Rezeptbroschüre

Seminarbeitrag
»Brotbacken«:
45 Euro pro Person inkl. Rezeptbroschüre

Gruppenbuchungen:
auf Anfrage

Anmeldeschluss:
zwei Wochen vor Kursbeginn

Home for Xmas

FOTOS Gerhard Wasserbauer

MODELS Carina T., Sarah W., Johnny – Tempo Models, Erwin B., Justus

REZEPTE UND FOODSTYLING Meinrad Neunkirchner

LOCATION Lederleitner Schloss Walpersdorf

SET STYLING Lederleitner Schloss Walpersdorf, Blaulicht 1010 Wien

STYLING Mag. Art. Nino Blazekovic

HAARE/MAKE UP Fanny von Monika Leuthner

FOTOASSISTENZ Stefanie & Aaron

Unzählige Hollywoodfilme widmen sich in zum Teil humorvoller, zum Teil schräger und sehr oft auch stimmungsvoller Art, einem jährlich wiederkehrenden Thema, welches die Emotionen der Beteiligten aufleben lässt: Weihnachten mit der Familie. Wir haben für unser diesjähriges Weihnachts-Special eine Anleihe bei diesen Filmklassikern gemacht und einer Weihnachtsfamilie – oder besser einem Teil einer Weihnachtsfamilie – bei ihren Vorbereitungen für das große Festmahl über die Schultern geschaut. Während Mom mit den beiden Jüngsten noch die letzte Shoppingtour absolviert, freut sich Daddy, dass der Sohn mit seiner frisch Angetrauten den Managerjob für ein paar Tage an den Nagel gehängt hat und dass das Töchterchen von der Highschool heimgekehrt ist. Gemeinsam geht's nun an die letzten Handgriffe bevor Mutter – hoffentlich erfolgreich – von den Einkäufen zurückkehrt und sich alle um den reich gedeckten Tisch versammeln. Natürlich haben wir in diesem Jahr auch die Auswahl unserer Weihnachtsrezepte an den »American Way of Christmas« angepasst und wünschen viel Spaß und gutes Gelingen.



Herbet Goat Cheese

4 PORTIONEN 15 Min. LEICHT

200 g Ziegenfrischkäse
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 TL gehackter Thymian
1 EL gehackte Walnüsse
2 EL klein geschnittener Stangensellerie
Cracker zum Bestreichen oder zum Garnieren

Alle Zutaten gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Cracker bestreichen.



Smashing Pumpkin Soup

4 PORTIONEN 30 Min. LEICHT

2 klein geschnittene Schalotten
300 g geputzter Hokkaido Kürbis in kleine Stücke geschnitten
2 EL Butter
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
125 ml Weißwein
750 ml Gemüsesuppe
2 EL geschlagenes Obers
2 EL glatt gerührter Rahm
Oregano oder Thymian und geröstete Pinienkerne zum Garnieren

Schalotten und Kürbis in Butter anschwitzen, salzen und pfeffern und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsesuppe auffüllen, 5 bis 7 Minuten weich kochen und danach mixen, abschmecken und durch ein Sieb passieren. Das Obers unterheben. Mit Rahm und Kräutern verfeinern und mit Pinienkernen garnieren.



Glazed Ham

4 PORTIONEN 70 Min. LEICHT

250 ml Ananassaft
1 klein geschnittene Ananas
Saft einer Orange
4 EL Ahornsirup
ca. 800 g gekochter Schinken

Den Ananassaft, die Ananasstücke und den Orangensaft gemeinsam mit dem Ahornsirup kurz einkochen. Den Schinken in einer Pfanne mit der Flüssigkeit übergießen und im Rohr bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) 50 Minuten glasieren, dabei laufend mit dem Saft übergießen. Kurz stehen lassen und dann aufschneiden.

Tipp:

Dazu passt Mandelreis: gekochter Reis mit gerösteten Mandelsplittern vermischt.



SO DUFTET ES NUR EINMAL
IM JAHR: NACH APFELPUNSCH,
TANNENBAUM ... EINFACH
NACH ZUHAUSE.



Gefüllte Pute mit Cranberrysauce

6–8
PORTIONEN

150 Min.
ZUBEREITUNG

MITTEL

1 kleinere Pute (ca. 3–4 kg) geputzt
Salz
4 EL Pflanzenöl
125 ml Wasser

Fülle

750 g entrindetes, in Würfel geschnittenes
Toastbrot
3 Eier
250 ml lauwarme Milch
Salz
1 kleine Prise geriebene Muskatnuss
2 EL geschmolzene Butter
100 g geröstete und gehackte Maroni

Sauce

2 Handvoll Cranberries
1–2 EL Wiener Braunzucker
Salz
Pfeffer
200 ml roter Portwein
Bratensaft
125 ml Obers

Tipp:

Bei der Verwendung von Umluft im Backofen verkürzt sich die Backzeit um ca. 20 Minuten gegenüber der Verwendung von Ober-/Unterhitze.

Für die Fülle alle Zutaten vermischen, abschmecken und ca. 10 Minuten stehen lassen.

Die Pute salzen, die Brust untergreifen und zwischen Haut und Brustfleisch füllen. In einen Bräter legen, mit Öl bestreichen und mit etwas Wasser untergießen. Danach im Backrohr bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) 1,5–2 Stunden braten. Dabei öfter mit dem eigenen Saft übergießen. Danach den Bratensaft in einen Topf abgießen und zur Seite stellen.

Für die Sauce die Cranberries mit dem Braunzucker karamellisieren, salzen und pfeffern. Mit Portwein und zur Seite gestellten Bratensaft auffüllen, Obers dazugeben und kurz einkochen und noch einmal abschmecken.

Pute im Ganzen auf einem großen Teller anrichten und auf dem Tisch tranchieren.

Tipp:

Das Untergreifen der Haut bedeutet, die Haut vorsichtig vom Brustfleisch lösen, ohne diese zu verletzen. So entsteht eine Tasche, in welche die Fülle gefüllt wird. Bei dieser Methode wird nicht der Hohlraum des Geflügels gefüllt, sondern das Brustfleisch beim Braten vor dem Austrocknen geschützt.



Cranberry- Birnenkuchen

12
STÜCK

60 Min.
ZUBEREITUNG

LEICHT

2 geschälte, entkernte und in Stücke geschnittene Birnen
150 g Cranberries
1 EL Wiener Braunzucker
200 g glattes Mehl
40 g Stärkemehl
5 Eiklar
100 g Wiener Feinkristallzucker
220 g Butter
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Pkg. Vanillezucker
100 g Wiener Staubzucker
5 Eidotter
Wiener Streuzucker

Birnen, Cranberries und Braunzucker leicht karamellisieren und auskühlen lassen. Mehl und Stärkemehl versieben. Eiklar und Feinkristallzucker zu Schnee schlagen. Butter, Salz, Zitronenabrieb und Vanillezucker mit dem Staubzucker schaumig rühren, Dotter beifügen und den Schnee unterheben. Zum Schluss die Mehlmischung unterheben. Masse fingerdick auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes tiefes Backblech streichen, mit den karamellisierten Birnen und Cranberries bestreuen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten backen. Auskühlen, aufschneiden und mit Streuzucker bestreuen.



Heiße Apfelsaft mit Zimt

6
PORTIONEN

15 Min.
ZUBEREITUNG

LEICHT

1 L naturtrüber Apfelsaft
1–2 zerbrochene Zimtstangen
2 Minzezweige
Saft einer Limette
1–2 EL Wiener Feinkristallzucker

Saft, Aromaten und Feinkristallzucker einmal aufkochen, ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann abseihen.

Tipp:

Für Erwachsene kann der Apfelsaft noch einmal erhitzt und dabei mit Whiskey beliebig abgeschmeckt werden.

WÄHREND ALLE MIT DEN VORBEREITUNGEN BESCHÄFTIGT SIND, KANN ES DER WEIHNACHTSHUND KAUM ERWARTEN.

zucker
seiten





zucker
seiten

Weihnachtliche Gewürzbrownies

12 STÜCK 45 Min. ZUBEREITUNG LEICHT

100 g glattes Mehl
1 TL Backpulver
125 g Bitterschokolade
70 g weiche Butter
4 Eier
150 g Wiener Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Lebkuchengewürz
1 Prise Pimentpulver
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
100 g gehackte Haselnüsse
etwas Butter und Mehl für das tiefe Backblech

Mehl und Backpulver versieben. Backform buttern und mit Mehl ausstauben. Bitterschokolade und Butter über Dampf schmelzen, danach auskühlen lassen. Eier mit Staubzucker, Vanillezucker und allen Gewürzen schaumig rühren, Schokolade dazumengen. Die Mehl-Backpulver-Mischung unterheben und die Haselnüsse in die Masse heben. Die Masse fingerdick auf dem tiefen Backblech ausstreichen und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25–30 Minuten backen, danach abkühlen lassen und portionieren.



Pures Leben erleben ...

... an einem Ort, der gerade an kalten Wintertagen eine wunderbare Rückzugsmöglichkeit bietet. Umrahmt von hochwertigster Ausstattung, eindrucksvoller Ruhe und Leckereien, die das Leben zum Genuss machen.

© PuresLeben

Gewinnen Sie
PuresLeben!

Aus allen E-Mail-Einsendungen mit dem Kennwort »PuresLeben«, die unter marketing@agrana.com bis zum 31.12.2015 einlangen, wird ein Gewinner ermittelt.

Altes und Neues in perfekter Symbiose. Ein Wohngefühl, das Freiheit widerspiegelt. Das erlebt man, wenn man in den Ferienhäusern von PURESLeben nächtigt. Es sind Häuser, die Wärme geben und zur Heimat werden. Sie stehen mitten in Weinbergen oder auf Streuobstwiesen. Welch entspannendes Erlebnis, wenn der Ausblick nichts anderes zeigt als Natur.

Mehr Genuss

Wenn die Augen und Sinne vor Freude strahlen und man glaubt, nichts könne diesen Eindruck noch toppen, hat man sich getäuscht. Denn PURESLeben bietet nicht nur einmaligen Wohnkomfort. Auch Gourmets kommen voll auf ihre Kosten. Man hat die Qual der Wahl. Denn es gibt einige Möglichkeiten, wie man seine Gelüste stillen kann. »Morgens sollst du speisen wie ein Kaiser« – nach diesem Motto stellt PURESLeben für den Gast einen Frühstückskorb mit frischen Bioprodukten zusammen.

Ob deftig oder leicht, in diesen Korb kommen nur beste Produkte aus der eigenen Landwirtschaft und von regionalen Partnern, wie Bauernbrot, frische Butter, selbst gemachte Marmeladen von Früchten aus dem eigenen Obstgarten und weitere Bioleckereien. Wer darüber hinaus noch kulinarische Verwöhnleistungen genießen möchte, bucht die »PURESLeben Genussmomente« oder die »Genussension«. Da warten dann je nach Vorliebe ein Drei-Gänge-Menü im Ferienhaus oder in »Sillys Kuchl«, ein »DENK Bratfeuer« mit Zutaten, »Sillys Weckglas« mit selbst eingekochten Schmankerln oder die traditionelle Winzerjause. Bei der Genussension sind zudem alkoholfreie Getränke und die »Silly-Klassikweine« im Preis inbegriffen. •

1 Genessurlaub (2 Nächte) in einem PuresLeben Lagenhaus in der Südsteiermark.

Inklusivleistungen:

- 3 Tage/2 Nächte in einem der PURESLeben Lagenhäuser
- PURESLeben Willkommensgruß
- 1 x PURESLeben Frühstückskorb mit Produkten aus der eigenen Landwirtschaft und von regionalen Partnern
- täglich ofenfrisches Gebäck zum Ferienhaus als besonderen Frühstücksservice
- etwas Süßes aus der PURESLeben Backstube
- zwei PURESLeben Genussmomente
- kuscheliger PURESLeben Bademantel (leihweise)
- Kerzen-Wohlfühlbad/Dusche-Kuscheldecke
- Brennholz für den Kamin
- Tipps zur Region aus erster Hand
- inkl. WLAN, Strom, Endreinigung und aller Abgaben

PURESLeben.at
IM LUXUS DES EINFACHEN

M: +43 664 21 55 044
T: +43 3452 74 102
E: info@puresleben.at
www.puresleben.at



*Da beginnt
das süße Leben.*

*Möchten Sie
das Magazin 2x
jährlich gratis erhalten
und alle Clubvorteile
nutzen?*

Werden Sie hier Mitglied im süßesten Club Österreichs! Haben wir Ihr Interesse an den Zuckerseiten geweckt? Dann fordern Sie hier Ihr Gratisexemplar an. Zur Anmeldung und zum Gratisexemplar der »Zuckerseiten« geht's über www.wiener-zucker.at