

WIENER
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA

FRÜHLING/SOMMER
€ 2,50

Kostbar

**JETZT
GEHT'S ANS
EINGEMACHTE!**

**DIE NEUE EXOTIK
IM EIGENEN
GARTEN**

**FREISTRAMPELN:
SOMMERLICHE
RAD-IDEEN**



**Bunt
UND ERFRISCHEND!**

Unser Leben IN FÜLLE

IM SOMMER ZEIGT SICH DIE NATUR
VON IHRER BESTEN SEITE UND
PRÄSENTIERT DIE KOSTBARSTEN
FRÜCHTE AUF FRUCHTBAREN FELDERN.



Endlich Sommer! Egal, ob Fernreise oder Balkonien: Die Ferienzeit strahlt eine unwiderstehliche Leichtigkeit aus. Wir freuen uns über die vorübergehende Entschleunigung unseres Lebens, während Natur und Landwirtschaft volle Fahrt aufnehmen: Wir dürfen dankbar in einem fruchtbaren Land leben, in dem eine Vielzahl an köstlichen Früchten gedeiht und es eine große Auswahl an gesunden Lebensmitteln gibt.

RUHEN, RADELN, RASTEN

Verlässlich zum Sommerstart kredenzen wir Ihnen auch in dieser Ausgabe unseres Magazins genussvolle Themen: Eine Abkühlung mit köstlichen Eiskreationen gefällig? Welche neuen Soßen sollen an Ihrem Grillabend die Gäste entzücken? Wussten Sie, dass Österreich immer öfter Heimat für exotische Früchte wird? Dass AGRANA weltweit Früchte für die kulinarischen Freuden unseres Alltags verarbeitet? All das und mehr erwartet Sie auf den folgenden Seiten, die wir wieder mit all unserer Leidenschaft und Liebe für ein genussreiches Dasein gefüllt haben ... Und falls Sie auch „aufs Rad gekommen“ sind (mit oder ohne „E“): Lassen Sie sich von unseren Touren und Tipps inspirieren! Einen gemütlichen und kostbaren Sommer wünscht


Ihre

Selma Illitz, Wiener Zucker
Marketing



Foto: Walddivertel Tourismus/Studio Kerschbaum

**Gratis-
Abo sichern!**

HOLEN SIE SICH DAS
MAGAZIN *kostbar* IM
GRATIS-ABO EINFACH
UND BEQUEM
NACH HAUSE!



UND SO GEHT'S:



QR-Code scannen und
online bestellen auf
www.wiener-zucker.at/abo



Foto: Potabinya Darye/Shutterstock



Inhalt

Bunt und erfrischend! 4

Ananas-Granita	6
Gin Tonic mit Brombeersirup	9
Ice Cream Shake	9
Ice Cream Cookies	10
Maracuja-Mango-Eistorte	12
Ice Cream Tacos	14

Heimische Exoten 16

Melonen-Minz-Salat	17
Kaki-Orangen-Smoothie	18
Feigenmarmelade mit Whisky	18
Kiwi-Minz-Smoothie	19

Eingemachtes 20

Pfirsich-Kardamom-Kompott	21
Brombeer-Holunderbeeren-Marmelade	22
Zwetschken-Birnen-Marmelade	24
Rhabarber-Himbeer-Sirup	26
Ribisellikor	28

DIY: Boho-Chic 30

AGRANA Frucht 32

Smoothies und Fruchteis	34
-------------------------	----

Zuckersticks: Iced Coffee 35

BowlENZAuber 36

Bühnenstars: Grillsoßen 38

Erdbeer-Ketchup, Feigensenf	39
Whisky-BBQ-Soße	40

Freistrampeln 41

Radtouren und -tips

Scann mich!



QR-CODE MIT SMARTPHONE ÖFFNEN

Laden Sie sich mit dem Smartphone einen
Gratis-QR-Code-Scanner (App-Store) herunter.
App öffnen, Handy über den QR-Code halten -
und die Internetseite öffnet sich!

IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:
AGRANA Sales & Marketing GmbH, F.-W.-Raiffeisenplatz 1, 1020 Wien
T: +43 (0) 2272 602-12033, www.wiener-zucker.at
Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH,
8010 Graz, T: +43 (0)316 907515, www.fresh-content.at
Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, www.rypka.at
Fotos: AGRANA Sales & Marketing GmbH (wenn nicht anders angegeben).
Hinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wird
in diesem Magazin auf gegenderte Formen verzichtet.

Eisgekühlt

Bunt **UND** **ERFRISCHEND!**

IN DER SOMMERHITZE VERLANGT UNS
NACH ABKÜHLUNG. WIR HABEN FÜR SIE DIE
COOLSTEN EIS-KREATIONEN GESAMMELT:
VON GRANITA BIS TACOS!

Foto: FotosDo/Shutterstock



5
kostbar

Eisgekühlt



Ananas- GRANITA

ZUTATEN

FÜR 6 PORTIONEN

1 Ananas (ca. 1,2 kg)
600 ml Wasser
75 g Wiener
Feinkristallzucker

SIRUP

200 g Wiener
Feinkristallzucker
100 ml Wasser

VORBEREITUNG

1. Den Stielansatz und die Krone der Ananas abschneiden. Anschließend die Schale abschneiden und die Ananas der Länge nach halbieren. Den Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

2. Das Wasser mit dem Feinkristallzucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Ananaswürfel hinzugeben und so lange köcheln, bis sie weich sind. 250 ml der Flüssigkeit in ein Glas geben und zur Seite stellen.

3. Die Zutaten im Topf mit einem Stabmixer pürieren, durch ein Haarsieb streichen und auskühlen lassen.

SIRUP

1. Den Feinkristallzucker mit dem Wasser in einer beschichteten Pfanne ohne Umrühren aufkochen.

2. Die Hitze reduzieren und warten, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt. Danach sofort die Pfanne von der Herdplatte ziehen und die beiseitegestellte Flüssigkeit dazugießen. Anschließend weiterköcheln lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat und eine sirupartige Flüssigkeit entstanden ist. Im Topf sollten ca. 150 ml Flüssigkeit übrig bleiben. Diese auskühlen lassen.

FERTIGSTELLUNG

1. Den Sirup unter das Ananaspüree rühren.

2. Die Granita-Masse in eine flache Keramikform füllen und zugedeckt ca. 7 Stunden gefrieren lassen. In dieser Zeit ca. 4-5 Mal die Eiskristalle mithilfe einer Gabel vom Rand der Form kratzen und unterrühren.

SERVIERVORSCHLAG

Die Ananas-Granita kann in vorgekühlten Gläsern oder Cocktailschalen oder auch in einer ausgehöhlten und gekühlten Ananas serviert werden.



Foto: FotosDo/Shutterstock

So viel cooler
Geschmack!

Sorbet, Granita, Parfait oder Frozen Yogurt? Eisgekühltes ist der große Hit an heißen Sommertagen und manche beantworten diese Frage ganz unkompliziert: egal, Hauptsache, eiskalt! Hier ist ein kleiner Überblick für alle, die sich für die kleinen, feinen Unterschiede interessieren ...

GRANITA:

Diese sehr raffinierte Eisspeise stammt ursprünglich aus Sizilien und zeichnet sich durch die körnige Konsistenz aus (siehe auch unser Bild auf der linken Seite). Im Original wird der Zuckersirup mit viel gepresstem Zitronensaft vermischt. Granita ist dem Sorbet ähnlich.

SORBET:

Sorbet besteht zu einem großen Teil aus Wasser und Fruchtsaft. Es wird halb gefroren gerne als erfrischender Zwischengang serviert und ist ein milchfreier, daher veganer Genuss.

FROZEN YOGURT:

Diese eiskalte Süßspeise kam mit der kalorienbewussten Ernährung auf, denn für die Herstellung werden Magermilch und Magerjoghurt verwendet. Besteht das Topping aus frischen Früchten, ist es auch tatsächlich ein leichter Genuss.

PARFAIT:

Die feine und weiche Struktur des Parfaits lässt erahnen, dass es sich hier um ein cremiges Dessert handelt. Schlagobers und Eigelb sind die Hauptzutaten, die gut aufgeschlagen und danach mit weiteren Zutaten vermischt und gefroren werden.

Eisgekühlt



Gin Tonic

MIT BROMBEERSIRUP

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

BROMBEERSIRUP

1 kg Brombeeren
500 ml Wasser
100 g Wiener Sirupzucker
für Beeren und Steinobst
15 g Thymianzweige
(optional)

GIN TONIC MIT BROMBEERSIRUP

Eiswürfel
120 ml Brombeersirup
160 ml Gin
400 ml Tonic Water
frische Brombeeren
Thymianzweige

ZUBEREITUNG BROMBEERSIRUP

1. Die Brombeeren waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren gemeinsam mit dem Wasser in einen Topf geben und 8-10 Minuten köcheln lassen. Danach vollständig auskühlen lassen. Die Masse mit dem Sirupzucker vermengen, ggf. die Thymianzweige hinzugeben und über Nacht kühl stellen.

2. Die Thymianzweige entfernen und die Brombeermasse durch ein feines Sieb pressen und den Saft abseihen. Den Saft aufkochen lassen, 3 Minuten sprudelnd kochen und sofort heiß in sterile Flaschen füllen.

ZUBEREITUNG GIN TONIC MIT BROMBEERSIRUP

1. In vier vorgekühlte Gläser ein paar Eiswürfel geben. Jeweils 3 cl Brombeersirup in jedes Glas geben. Anschließend 4 cl Gin eingießen. Mit Tonic Water aufgießen und mit frischen Brombeeren und Thymian garnieren. Sofort servieren.

**BROMBEEREN BLEIBEN
IM GEMÜSEFACH DES
KÜHLSCHRANKS DREI
TAGE FRISCH.**

Foto: Ersler Dmitry/Shutterstock
Gresei/Shutterstock



Ice Cream SHAKE

ZUTATEN

FÜR 2 PORTIONEN

9-10 Kugeln Eis
(z. B. Vanilleeis)
120 ml Milch
60 ml Erdbeersoße
(optional)

80 ml Schlagobers
25 g Wiener Staubzucker
bunte Streusel zum
Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Das Schlagobers mit dem Staubzucker steif schlagen.

2. Das Eis mit der Milch in einen Blender geben und miteinander verrühren. Ggf. die Erdbeersoße hinzugeben und mit einem dünnen Löffel Streifen durch die Masse ziehen.

3. Den Ice Cream Shake auf 2 Gläser aufteilen. Das Schlagobers in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf die Ice Cream Shakes aufdressieren - mit bunten Streuseln garnieren.

**AUCH HASELNUSS-KROKANT ODER
MANDELSPLITTER PASSEN FEIN
ZUM GARNIEREN DES SHAKES.**

WER KEINE EISMASCHINE BESITZT,
LÄSST DIE MASSE ÜBER NACHT IM
KÜHLSCHRANK ZIEHEN UND FÜLLT
DIESE ANSCHLIESSEND IN EINE
GEFRIERTAUGLICHE FORM.

NACH 2 STUNDEN DIE MASSE EINMAL
KRÄFTIG DURCHRÜHREN. NACH EINER
WEITEREN STUNDE DEN VORGANG
WIEDERHOLEN.



Ice Cream COOKIES

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

COOKIES

110 g zimmerwarme
Butter
150 g Wiener Braunzucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
220 g Mehl
½ TL Backpulver
50 g Schokodrops
(backstabil)

ERDBEER-EIS (CA. 750 ML)

200 g frische Erdbeeren
(alternativ TK-Erdbeeren,
aufgetaut)
120 g Wiener
Feinkristallzucker
25 ml Zitronensaft
125 ml Milch
150 g Mascarpone
120 ml Schlagobers
1 Prise Salz

ZUM VERZIEREN

bunte Streusel
Schokostreusel

ZUBEREITUNG COOKIES

1. Den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.
2. Für den Teig die zimmerwarme Butter mit dem Braunzucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren. Das Ei hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gemeinsam mit den Schokodrops dazugeben und unterrühren.
3. Den Cookie Teig in 24 gleich große Kugeln portionieren (das funktioniert am besten mit einem Eisportionierer) und mit ausreichend Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. In der Mitte die Teigkugeln mit dem Handballen leicht flach drücken.
4. Die Cookies im vorgeheizten Backofen ca. 13 Minuten bzw. so lange backen, bis die Ränder leicht braun werden. Die Backbleche aus dem Backofen nehmen und die Cookies vollständig erkalten lassen. Die ausgekühlten Cookies für mind. 1 Stunde einfrieren.

ZUBEREITUNG ERDBEER-EIS

1. Die Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Den Strunk entfernen und die Erdbeeren halbieren.
2. Die halbierten Erdbeeren mit 50 g Feinkristallzucker und dem Zitronensaft in einer Schüssel vermengen, abdecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach die Erdbeeren mithilfe eines Pürierstabs pürieren.



Foto: Elena Veseleva/Shutterstock

3. Die Milch mit 70 g Feinkristallzucker ca. 2 Minuten aufschlagen, damit sich der Zucker auflöst.
4. Den Mascarpone und das Schlagobers sowie die pürierten Erdbeeren und die Prise Salz vorsichtig unterrühren. Anschließend die Masse in eine Eismaschine füllen und für 30 Minuten gefrieren lassen.

FERTIGSTELLUNG

1. Das Eis ca. 5 Minuten vor der Verwendung aus dem Gefrierschrank nehmen.
2. Die Streusel in kleine Schüsseln füllen.
3. Mehrere Stücke Backpapier (ca. 10 x 10 cm) zuschneiden. Ein Stück Backpapier auf ein Brett legen, eine Kugel Eis mit dem Eisportionierer auf das Backpapier legen, ein weiteres Stück Backpapier darauflegen und mithilfe eines zweiten Brettes auf ca. 1 cm Breite flach drücken.
4. Das flach gedrückte Eis auf eine Cookie-Innenseite legen und einen zweiten Cookie darauflegen. Die Cookies leicht an das Eis drücken. Die Ice Cream Cookies in die Streusel tunken und diese leicht andrücken. Den fertigen Ice Cream Cookie in den Gefrierschrank legen. So lange weiter fortfahren, bis alle Cookies gefüllt sind.

Eisgekühlt



12
kostbar

Maracuja-Mango- EISTORTE

ZUTATEN

FÜR 16 PORTIONEN

150 g Butterkekse	1 Mango
45 g dunkle Schokolade	(350 g Fruchtfleisch)
90 g Butter	10 Stück Maracuja
400 g Mascarpone	3 Maracujas zum Garnieren
400 ml Schlagobers	frische Minze zum
160 g Wiener	Garnieren
Feinkristallzucker	

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden die Butterkekse zerbröseln. Die Butterkekse dafür in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und mit einem Nudelholz so lange darüberrollen, bis die Butterkekse fein zerbröseln sind. Alternativ kann auch der Aufsatz eines Stabmixers zum Mahlen verwendet werden.

2. Die Schokolade grob hacken und gemeinsam mit der Butter schmelzen. Die geschmolzene Masse zu den Butterkeksbröseln geben und gut miteinander verrühren.

3. Das Schlagobers steif schlagen. Den Mascarpone und den Feinkristallzucker hinzugeben und so lange rühren, bis die Zutaten gut miteinander vermengt sind.

4. Die Masse auf zwei Schüsseln aufteilen.

5. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend das Fruchtfleisch der Maracuja dazugeben. Die Mango-Maracuja-Masse mit der einen Hälfte der Schlagobers-Mascarpone-Masse verrühren.

6. Eine Kastenform mit kaltem Wasser ausspülen und mit Frischhaltefolie auslegen.

7. $\frac{1}{3}$ der weißen Masse in der Kastenform verteilen und diese anschließend für 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

8. Anschließend eine Schicht der Mango-Maracuja-Masse darauf verteilen und die Form für weitere 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

9. Danach eine Schicht Butterkeksbrösel auf der Mango-Maracuja-Masse verteilen. Die Form für weitere 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen.



**DAS MESSER ZUM
AUFSCHNEIDEN DER MANGO-
MARACUJA-EISTORTE VOR
JEDEM SCHNITT UNTER
HEISSES WASSER HALTEN. SO
LÄSST SICH DIE EISTORTE
EINFACH PORTIONIEREN.**

10. So lange weiter fortfahren, bis die gesamten Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Butterkeksbrösel-Schicht abschließen. Diese etwas andrücken.

11. Die Eistorte für mindestens 12 Stunden im Gefrierschrank durchfrieren lassen.

12. Vor dem Servieren die Eistorte mindestens 20 Minuten aus dem Gefrierschrank nehmen und etwas antauen lassen. Die Kastenform und die Frischhaltefolie entfernen und mit dem Fruchtfleisch einer frischen Maracuja und frischen Minzblättern garnieren. Anschließend servieren!



Ice Cream TACOS

ZUTATEN

FÜR 8-10 PORTIONEN

TACOS

125 g Wiener Backzucker
90 g zimmerwarme Butter
1 Prise Salz
1 Ei
125 ml Wasser
125 g Mehl

FROZEN YOGURT:

500 g griechisches
Joghurt
100 g Wiener Puderzucker
100 ml Schlagobers

FERTIGSTELLUNG

frische Beeren, Ananas-
stücke, Schokostücke
frische Minze
Wiener Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit dem Backzucker und dem Salz cremig rühren. Das Ei hinzugeben und unterrühren. Das Wasser und das Mehl hinzugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Mithilfe einer Tortenspatel ein ca. 20 x 20 cm großes Teigquadrat auf dem Backpapier aufstreichen. Dieses für 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

4. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und sofort Kreise mithilfe eines Kreisausstechers (oder eines Glases) ausstechen. Die ausgestochenen Kreise in die Zwischenräume eines umgedrehten Muffinbleches legen und abkühlen lassen. So lange weitermachen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

5. Den Backofen auf 200 °C Grillfunktion stellen und die umgedrehten Muffinbleche mit den Tacos ca. 4-5 Minuten grillen, sodass eine Färbung an den Rändern entsteht. Anschließend die Tacos vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG FROZEN YOGURT

1. Das griechische Joghurt und das Schlagobers in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Den Puderzucker hinzugeben und mithilfe eines Mixers gut mit den anderen Zutaten vermengen. Sobald die Masse eine cremige Konsistenz hat, diese in eine flache Schüssel füllen und für mindestens 4 Stunden im Gefrierschrank gefrieren. In dieser Zeit das Frozen Yogurt alle 30 Minuten einmal durchrühren, sodass keine großen Eiskristalle entstehen.



FERTIGSTELLUNG

1. Die vollständig auskühlten und harten Tacos auf einen Teller legen.

2. Das noch cremige Frozen Yogurt in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen und in die Tacos spritzen. Mit frischen Beeren, Physalis, Schokostücken etc. garnieren. Mit Wiener Puderzucker bestreuen.

Heimische Exoten

NEUE VIELFALT IM GARTEN

Erfrischende Melone, süße Kaki, fruchtige Feige, saftige Kiwi - so schmeckt der Sommer im Süden. Und neuerdings auch bei uns zu Hause!

Auch wenn wir denken, dass der Klimawandel und die heißer werdenden Sommer für das Gedeihen der wärmeliebenden Früchte verantwortlich sei, so ist es meist doch so, dass spezielle winterharte bzw. kälte-

resistentere Sorten der beliebten Südfrüchte gezüchtet und kultiviert werden. Und das wiederum ist gut fürs Klima! So kommt man auch ohne lange Transportwege in den Genuss der exotischen Leckereien. Beim Pflanzenkauf also unbedingt auf anbaufähige Arten achten und nachfragen, ob diese draußen überwintern können oder vor Frost geschützt werden müssen.



Foto: gorillimages/Shutterstock

FÜR DIE ALKOHOLFREIE
VARIANTE EINFACH STATT
DES SEKTS APFELSAFT
VERWENDEN.

Foto: Elena Shashkina/Shutterstock



Melonen-Minz- SALAT

ZUTATEN

½ Honigmelone	80 g Wiener Staubzucker
¼ Wassermelone	ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
30 g Wiener Staubzucker	1 unbehandelte Orange
40 ml Sekt	2 Eier
	120 g Mehl
	etwas frische Minze

STANITZEL

50 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

1. Für den Melonen-Minz-Salat aus den Melonen mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen und diese mit Staubzucker und Sekt marinieren.
2. Für die Stanitzel Butter, Staubzucker und Vanillemark schaumig schlagen, anschließend Orangenschale abreiben und abwechselnd Eier und Mehl einrühren. Pfanne erhitzen und mit Backpapier auslegen.

Etwa 2 EL Stanitzelmasse daraufgeben, mit Backpapier abdecken und flach drücken, sodass die Masse den Pfannenboden ausfüllt. Teig wenden, wenn dieser auf der Unterseite leicht braun ist, und vorsichtig zu einem Stanitzel formen. Mit dem restlichen Teig so weiterverfahen. Minze fein schneiden, zum Melonensalat geben und die Stanitzel damit füllen.

MELONE

Geschmack

Melonen sind Kürbisgewächse und enthalten viel Wasser. Geschmacklich sind Honig- und Zuckermelonen in der Regel süßer als Wassermelonen.

Anbau

Vorgezogene Pflanzen erst aussetzen, wenn auch nachts die Temperaturen moderat sind. Standort so sonnig und windgeschützt wie möglich wählen und Erde um die Pflanzen mit schwarzer Mulchfolie abdecken, um Wärme gut in der Erde zu speichern. Regelmäßig gießen, aber Staunässe vermeiden.

Ernte

Je nach Sorte im August oder September.

Kaki-Orangen- SMOOTHIE

ZUTATEN

3 reife Kakis	2 TL Wiener
1 Bio-Orange	Braunzucker
500 g Joghurt 3,5 %	10 Eiswürfel
2 TL Kardamompulver	

ZUBEREITUNG

1. Kakis halbieren, Fruchtfleisch mit einem Esslöffel von der Schale lösen und in einen leistungsstarken Standmixer oder Blender geben.
2. Orangenschale abreiben und Saft der Orange auspressen.
3. Abrieb, Saft, Kardamom, Zucker und 6 Eiswürfel zum Kaki-Fruchtfleisch geben und auf höchster Stufe gut mixen, sodass eine cremige Textur entsteht. Bei Bedarf noch etwas kaltes Wasser hinzufügen.
4. Auf 4 Gläser verteilen und mit Eiswürfeln servieren.

KAKI

Geschmack

Die leuchtend orange „Götterfrucht“ schmeckt fruchtig-süß und erinnert an Marillen und Honigmelonen.

Anbau

Der Kakibaum ist frostempfindlich und braucht einen warmen und geschützten Standort mit lehmigem, nährstoffreichem Boden.

Ernte

Geerntet wird ab Oktober, wenn der Baum bereits das Laub abgeworfen hat.

FEIGE

Geschmack

Feigen schmecken vollreif geerntet herrlich mild und süß-aromatisch.

Anbau

Feigenbäume gedeihen im Kübel oder im Freiland. Der Platz muss in jedem Fall vollsonnig und windgeschützt sein – beispielsweise vor einer Südwand.

Ernte

In unseren Gefilden gibt es – anders als im Mittelmeerraum – meist nur eine Ernte im Spätsommer.



Feigenmarmelade MIT WHISKY

ZUTATEN

1 kg reife Feigen	1 Stamplerl Whisky
Saft einer Orange	500 g Wiener
Saft einer Zitrone	Gelierzucker 2 : 1

ZUBEREITUNG

1. Stängel der Feigen abschneiden und Feigen in kleine Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen und über Nacht ziehen lassen. Eventuell durch die „Flotte Lotte“ passieren.
2. Fruchtmasse aufkochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Deckel der Gläser noch großzügig mit Whisky ausschwenken. Gelierprobe machen. In vorbereitete Gläser füllen.

Kiwi-Minz-SMOOTHIE

ZUTATEN

4 Kiwis	1 EL Wiener Braunzucker
2 Limetten	400 ml Wasser
1 Bund Minze	4 Eiswürfel

ZUBEREITUNG

1. Limetten halbieren und auspressen, die Kiwis schälen und klein schneiden. Zwei Zweige Minze für später aufheben. Von den restlichen Zweigen die Blätter abzupfen und grob hacken. Minze mit den Kiwis, dem Braunzucker, Wasser und dem Limettensaft in den Standmixer geben und fein pürieren.

2. Den Smoothie in Gläser füllen, Eiswürfel und Minze hinzugeben und eiskalt genießen.

KIWI

Geschmack

Die Kiwi, auch Chinesische Stachelbeere genannt, schmeckt angenehm süß und hat eine leicht säuerliche Note.

Anbau

Die Rankpflanze mag es geschützt, warm, hell, aber nicht zwingend vollsonnig. Zum Klettern eignet sich eine Laube oder ein Spalier. Immer männliche und weibliche Pflanzen zusammensetzen.

Ernte

Geerntet wird im September bzw. Oktober. Eventuell müssen die noch nicht vollreifen Früchte an einer sonnigen Fensterbank nachreifen.

WIENER BRAUNZUCKER

Der Exotisch-Süße passt hervorragend zu sämtlichen Fruchtexoten. Der Kristallzucker aus der Zuckerrübe wird durch Karamellisierung und durch die Zugabe von Zuckerrohrsirup veredelt. Er unterstreicht den fruchtig-süßen Geschmack von Südfrüchten und verleiht erfrischenden Rezepturen eine sonnige Note.

www.wiener-zucker.at/produkte



Einkochen

*JETZT
GEHT'S ANS
Eingemachte*

ERNTEN, EINKOCHEN,
AUFBEWAHREN ODER AUCH
SOFORT GENIESSEN!



Fotos: muedisueil/freepik



Pfirsich-Kardamom- KOMPOTT

ZUTATEN

FÜR 6 GLÄSER À 200 ML

1 kg Pfirsiche
Saft einer ½ Zitrone

1 Zimtrinde
4 Kapseln Kardamom
½ cm geraspelter Ingwer
2 Gewürznelken

SUD

700 ml Wasser
250 g Wiener
Feinkristallzucker

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser mit Feinkristallzucker, Zitronensaft und den Gewürzen, die man in ein Mullsäckchen oder in einen Einweg-Teebeutel gibt und in den Topf hängt, erhitzen. Unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Gewürze entfernen.

2. Die Pfirsiche für ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser legen, mit einem Lochschöpfer herausheben, abtropfen lassen und die Schale mit einem Obstmesser abziehen.

3. Das Backrohr auf 90 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Pfirsiche halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und dabei den Saft auffangen.

4. Die vorbereiteten Gläser zu zwei Dritteln mit den Pfirsichspalten befüllen. Den aufgefangenen Saft zum Sud geben. Mit dem Sud bis ca. 2,5 cm unter den Glasrand befüllen. Die Pfirsichspalten müssen mit Sud bedeckt sein. Die Gläser fest verschließen.

5. Die Gläser in eine 2 cm hoch mit Wasser gefüllte Bratpfanne stellen und ca. 40 Minuten pasteurisieren. Die Gläser dürfen sich nicht berühren. Bei einer Spaltbreit geöffneten Backrohtür auskühlen lassen.

DAS PFIRSICH-KARDAMOM-
KOMPOTT IST DER SOMMERLICHE
BEGLEITER ZU KAISER- ODER
GRIESSCHMARREN.

Brombeer- Holunderbeeren- MARMELADE

ZUTATEN

FÜR 5 GLÄSER À 200 ML

500 g Brombeeren
500 g Holunderbeeren
Saft einer Zitrone
1 Zimtstange
1 Sternanis

3 Kapseln Kardamom
500 g Wiener
Gelierzucker 2 : 1

ZUBEREITUNGSZEIT
30 Minuten
(exkl. Wartezeit)

ZUBEREITUNG

1. Die Holunder- und Brombeeren unter fließendem Wasser waschen, gut abtropfen lassen, mit dem Zitronensaft in einen Topf geben und mit einem Gabelrücken grob zerdrücken.
2. Gelierzucker dazugeben und alles gut verrühren.
3. Die Kardamomkapseln öffnen, die Samen zerstoßen, mit dem Sternanis und der zerkleinerten Zimtstange in ein Mulsäckchen oder in einen Einweg-Teebeutel füllen und in die Beeren-Zucker-Masse geben. Zugedeckt einige Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen.
4. Dann die Gewürze entfernen und unter Rühren einmal aufkochen. Topf von der Herdplatte nehmen, die Masse mithilfe eines Stabmixers pürieren und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.
5. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen. Hinweis: Wer die kleinen Brombeerkerne in der Marmelade nicht mag, passiert das zerdrückte Beeregemisch durch die „Flotte Lotte“ oder streicht es durch ein Haarsieb.



So gelingt
es immer!

GRUNDSÄTZLICH GILT:

Gelierzucker 1 : 1 - 1 kg Obst und 1 kg Wiener Gelierzucker
Gelierzucker 2 : 1 - 1 kg Obst und 500 g Wiener Gelierzucker
Gelierzucker 3 : 1 - 1,5 kg Obst und 500 g Wiener Gelierzucker

WIENER GELIERZUCKER 1 : 1

Mit dem traditionellen Wiener Gelierzucker 1 : 1 gelingen auch aus weniger süßen Früchten schmackhafte Marmeladen. Auch bei Früchten mit wenig Eigenpektin und zur Herstellung von Gelees aus frischem Fruchtsaft empfehlen wir unseren Klassiker.

WIENER GELIERZUCKER 2 : 1 ODER WIENER BIO-GELIERZUCKER 2 : 1

Das Obst wird im Verhältnis 2 : 1 zu einer leichten, fruchtigen Marmelade verarbeitet. Wer Bio-Früchte oder Obst aus dem eigenen Garten verarbeitet, kann auch beim Gelierzucker zur Bio-Variante greifen!

WIENER GELIERZUCKER 3 : 1

Perfekt, um Obst im Verhältnis 3 : 1 zu verarbeiten und so eine besonders fruchtige und leichte Marmelade oder Konfitüre mit weniger Süße zu kreieren. Ideal für gut gereifte und süße Obstsorten wie Himbeeren, Kirschen oder Birnen.

Alle Infos zu unseren Einkochprodukten:
www.wiener-zucker.at/produkte



WER DIE MARMELADE
SÜSSER MAG, VERWENDET
FÜR DIESES REZEPT 1 KG
WIENER GELIERZUCKER 1 : 1.



UM DER ZWETSCHKEN-
BIRNEN-MARMELADE
EINE WEIHNACHTLICHE
NOTE ZU VERLEIHEN,
KANN EINE KLEINE
ZIMTSTANGE MITGEKOCHT
UND VOR DEM ABFÜLLEN
ENTFERNT WERDEN.
IDEAL ALS FÜLLUNG FÜR
WEIHNACHTSKEKSE ODER
AUCH ALS WEIHNACHTS-
MITBRINGSSEL!



Zwetschken- Birnen- MARMELADE

ZUTATEN

FÜR CA. 8 GLÄSER À 250 ML

1 kg Zwetschken
500 g Birnen
500 g Wiener
Gelierzucker 3 : 1

ZUBEREITUNGSZEIT

20 Minuten
(exkl. Wartezeit)

ZUBEREITUNG

1. Die entkernten Zwetschken in einen großen Topf geben. Die Birnen waschen. Das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Birnenstücke zu den Zwetschken in den Topf geben.

2. Den Wiener Gelierzucker 3 : 1 hinzugeben. Zugedeckt mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Danach die Zutaten im Topf zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

3. Nach der Hälfte der Kochzeit die Zutaten grob mit einem Pürierstab mixen, weiterköcheln lassen, Gelierprobe durchführen und die Zwetschken-Birnen-Marmelade sofort heiß in vorbereitete, sterile Gläser füllen.



Praktische Helfer

MARMELADELÖFFEL

Schluss mit klebrigen Fingern durch Löffelstiele, die ins Marmeladeglas gerutscht sind! Unser spezieller Marmeladelöffel hat eine praktische Biegung, die an den Glasrand gehängt werden kann. Smarte und stylische Lösung für süße Schleckermäulchen!

ETIKETTENBLOCK

Mit Liebe eingekocht und mit Sorgfalt beschriftet! Ab sofort gibt es den sommerlichen Etikettenblock mit 100 hübschen und gut ablösbaren Stickern für die stilvolle Aufbewahrung von Selbstgemachtem im eigenen Vorratsschrank oder zum Verschenken.

Diese und viele weitere praktische Einkochhilfen sind in unserem Onlineshop erhältlich:
www.wiener-zucker.at/shop





Rhabarber- Himbeer- SIRUP

ZUTATEN

FÜR CA. 1,2 L

700 g Rhabarber
¾ l Wasser
300 g Himbeeren

1 kg Wiener Sirupzucker
für Holunderblüten und
Kräuter

ZUBEREITUNG

1. Den Rhabarber waschen, die harten Enden entfernen und klein würfeln (nach Belieben vorher schälen).
2. Rhabarberstücke mit dem Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 bis 20 Minuten kochen, bis der Rhabarber zerfällt. Die verlesenen Himbeeren dazugeben. Zugedeckt auskühlen lassen.
3. Sirupzucker unter Rühren in die Rhabarber-Himbeer-Mischung rieseln lassen und zugedeckt für mindestens 3 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
4. Danach durch ein Haarsieb in einen Topf seihen, aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Den Sirup noch heiß in sterile Flaschen füllen und gut verschließen.
6. Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen.

HINWEISE

Wer Vanille mag, kocht das Mark und die ausgekratzte Vanilleschote im Rhabarbersud mit. Damit keine feinen Rhabarberstücke und Himbeerkerne durch das Sieb rutschen, zusätzlich mit einem Sehtuch auslegen.

SCHMECKT NICHT NUR
ERFRISCHEND-AROMATISCH ALS
GETRÄNK 1 : 6 VERDÜNNT MIT LEITUNGS-
ODER MINERALWASSER, SONDERN
VERLEIHT AUCH VANILLEEIS ODER
PANNACOTTA ALS TOPPING EIN
FRUCHTIGES FINISH.



Praktische Helfer

WIENER SIRUPZUCKER FÜR HOLUNDERBLÜTEN UND KRÄUTER

Für die schnelle und einfache Zubereitung von Blütensirup aus Holunder, Löwenzahn, Lavendel oder Rose. Aus dem Kräutergarten eignen sich unter anderem Zitronenmelisse, Thymian, Basilikum oder auch Minze.

OHNE KLECKERN

Mit dem Marmeladetrichter aus Edelstahl lassen sich frisch zubereitete Konfitüren, Marmeladen und Gelees sauber in Gläser mit einem Durchmesser von 4 bis 11 Zentimetern füllen.

SIRUP-SET

Im praktischen Sirup-Set ist alles enthalten, was man für die Zubereitung braucht. Im Kübel selbst werden Kräuter, Blüten oder Früchte zum Ziehen eingelegt. Im Set enthalten sind außerdem 4 dekorative Saftflaschen mit Twist-off-Deckel, 1 kg Wiener Sirupzucker sowie ein Rezeptheft und hübsche Etiketten zur anschließenden Beschriftung.

Alle gelisteten Produkte sowie unser neues Strudeltuch sind ab sofort online erhältlich:
www.wiener-zucker.at/shop



Ribisellikör

ZUTATEN

FÜR 1,3 L

1 kg rote Ribiseln
(Johannisbeeren)
1 Vanilleschote

½ l Wodka (40 Vol.-%)
1 kg Wiener Sirupzucker
für Beeren und Steinobst
½ l Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die Ribiseln waschen, abtropfen lassen und mit Hilfe einer Gabel abrebeln.

2. Mit der aufgeschnittenen Vanilleschote in eine verschließbare Flasche (oder in ein Glas mit Deckel) füllen, mit Wodka übergießen. 4 bis 5 Wochen an einem sonnigen Ort stehen lassen. In dieser Zeit immer wieder schütteln.

3. Dann Wasser unter Rühren mit Sirupzucker aufkochen und sprudelnd kochen lassen, bis die Zuckerlösung klar ist. Beiseitestellen und auskühlen lassen.

4. Die Zuckerlösung zum Liköransatz gießen, umrühren und eine weitere Woche stehen lassen.

5. Wieder gut schütteln und einen weiteren Tag stehen lassen.

6. Am nächsten Tag durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Haarsieb gießen, das Mulltuch auspressen und den Likör in sterile Flaschen füllen. Kühl und dunkel aufbewahren.

FÜR EINE
LEUCHTEND ROTE FARBE
KANN MAN 100 G RIBISELN
DURCH HIMBEEREN ODER
HIMBEERSIRUP ERSETZEN.
WER KEINEN WODKA MAG,
ERSETZT DIESEN DURCH
WEISSEN RUM.



EINKOCHTIPPS



Einfache Anleitungen,
Hintergrundinfos sowie Rezeptvideos:
[www.wiener-zucker.at/
zuckerwelt/einkochtipps](http://www.wiener-zucker.at/zuckerwelt/einkochtipps)

Praktische Helfer

WIENER SIRUPZUCKER FÜR BEEREN UND STEINOBST

Besonders geeignet für Beeren- und Steinfrüchte aller Art. Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Ribiseln, Pfirsiche, Zwetschen und Marillen freuen sich über ein Bad im süßen Sud und verwandeln sich zu leckeren Sommer-Sirupen oder auch fruchtigen Likören. Als Sirup im Verhältnis 1 : 6 mischen.

REZEPTBUCH „EINKOCHEN“

57 Rezepte für Marmeladen, Sirupe, Liköre, Saucen, Chutneys und mehr. Außerdem wertvolle Praxistipps von echten Einkochprofis. Ein geschmackvoll bebildertes Rezeptbuch für die eigene Küche oder zum Verschenken.

SEIHTUCH AUS REINLEINEN

Mit dem feinmaschigen Sehtuch der ältesten Weberei im Mühlviertel, der Leinenweberei Vieböck, werden unerwünschte Fasern und Fruchtkerne aus Marmeladen und Gelees gefiltert. Ideal auch für Säfte, Suppen und Topfen.





Boho-Chic

DIY FÜR BALKON UND GARTEN

NATÜRLICH, VERTRÄUMT, UNGEZWUNGEN:
DER BOHO-STIL IST NICHT NUR IN INNEN-
RÄUMEN, SONDERN AUCH OUTDOOR BELIEBT.

Bohème bzw. die Kurzform Boho steht für einen ungezwungenen und lässigen Mode-, Wohn- und Dekorstil. Er strahlt Gemütlichkeit aus und legt Wert auf Natürlichkeit, Unvollkommenheit und Individualität. Man könnte fast sagen: Im Boho-Chic ist alles erlaubt, was gefällt! Was den Boho-Stil auf Balkon, Terrasse und im Garten noch so nachahmenswert macht, ist,

dass man viele kreative DIY-Ideen einfach miteinander kombinieren und wild mixen kann. Erst dann wird der Boho-Chic als durchgängiger Stil erkennbar. Natürliche Materialien treffen auf warme Beige-, Erd- und Grüntöne, auf sommerliche Blütentöne wie Gelb, Rosé oder Lila und maritimes Türkis und Blau. Da kommt Urlaubsstimmung auf!



HARMONISCHES BUNT:
DER PERFEKTE MIX
AUS SANFTEN UND
KRÄFTIGEN TÖNEN

Foto: Röschelein/Shutterstock

Windlichter

Windlichter zaubern ein behagliches Ambiente auf Balkon und Terrasse. Alte Gläser erstrahlen durch kunstvolle Kreidemalereien, Bast, Kordeln oder Makrameegarn in neuem Boho-Glanz.

DIY-HÄNGEWINDLICHT: Wer die Knüpfkunst Makramee beherrscht, kann Windlichter kunstvoll umgarnen. Einfache Variante: je nach Glasgröße mehrere doppelt gelegte Garnstränge an einem Trägerfaden verknöten und diesen am Glashals fixieren. Je einen Faden des Strangs mit einem Faden des linken und rechten Strangs verknöten und wiederholen, bis der Glasboden erreicht ist. Unter dem Boden alle Stränge zusammenfangen, eng anliegend verknöten und auf einheitliche Länge abschneiden.



Fotos: Julia Podgornaia/Shutterstock (5)

Quasten und Pompons

Während Quasten von der Form her länglich sind und das hängende Bündel an Wollfäden oder Kordeln oben durch einen gebundenen „Hals“ zusammengehalten wird, sind Pompons kugelige Woll- oder Kordelbommel. Sie verwandeln Tischdecken, Lampen, Pölster, Teppiche, Decken oder Girlanden im Handumdrehen in Boho-Hingucker.

DIY-TISCHTUCHBESCHWERER: Wenn es draußen windig ist, schützen Gewichte an den Ecken der Tischdecke vor dem Abheben. Einfache Variante: Kordel längs um einen Streifen Karton wickeln, bis ein dicker Strang entsteht. An der oberen schmalen Kartonkante mit einem längeren Kordelstück verknöten, an der unteren Kante aufschneiden und Karton entfernen. Ca. 2 cm unter dem Knoten einen Hals binden. Für zusätzliches Gewicht des Tischtuchbeschwerers oben am Kordelfaden Holz- oder Metallkugeln auffädeln und mit einem Clip an der Tischdecke fixieren.

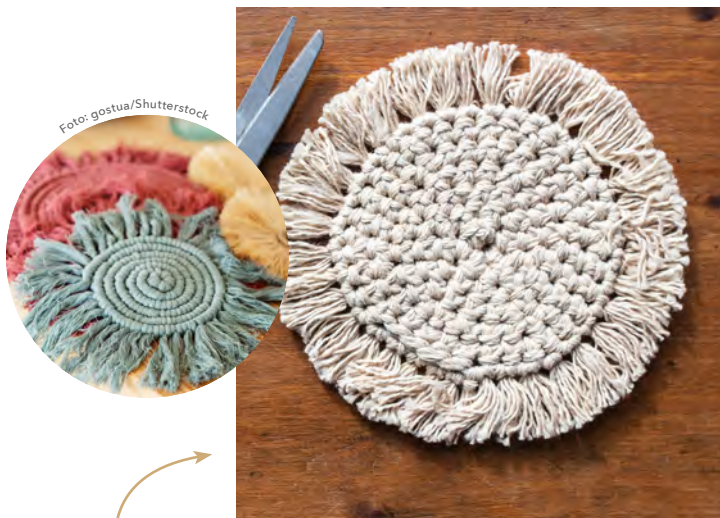


Foto: gostua/Shutterstock

Foto: Jade Prevost Manuel/Shutterstock

Untersetzer

Makrameeuntersetzer für Gläser, Vasen, Teelichter und Co machen den gedeckten Tisch zur stilvollen Boho-Tafel.

DIY-UNTERSETZER: Wer geübt ist, kann tolle Untersetzer mit verschiedenen Knotentechniken der arabischen Knüpfkunst Makramee zaubern. Einfache Häkelvariante: Sie besteht aus festen Maschen und Kettmaschen. Man beginnt mit 6 festen Maschen im Fadenring, verbindet diese mit einer Kettmasche und setzt eine Steigeluftmasche, um die nächste Runde aus festen Maschen aufzusetzen. In der 2. Runde wird jede Masche verdoppelt, in der 3. Runde wird jede 2. Masche verdoppelt, in der 4. Runde wird jede 3. Masche verdoppelt usw. Je nach Größe werden entsprechend viele Spiralrunden gehäkelt. Am Ende Garn abschneiden und gut vernähen. Für die Fransen ca. 10 Zentimeter lange Garnstücke abschneiden, doppelt legen und mit der Häkelnadel in den äußeren Maschenräumen einziehen. Fäden auskämmen und auf gleiche Länge abschneiden.



Foto: Potebnya Darya/Shutterstock

Foto: drage/Shutterstock

*DIESER MARKT
TRÄGT*

Früchte

WUSSTEN SIE, DASS AGRANA NEBEN DEN
BEREICHEN ZUCKER UND STÄRKE SEIT FAST
20 JAHREN AUCH IM SEGMENT FRUCHT TÄTIG IST?

AGRANA verbinden viele Menschen in erster Linie mit der Marke Wiener Zucker - bei jedem Kaffeehausbesuch werden wir durch die kleinen Zuckerpäckchen, die Tee oder Kaffee begleiten, daran erinnert. Wir sind aber auch sonst in unserem Alltag von zahlreichen AGRANA-Produkten umgeben:

Denn neben Zucker ist das Unternehmen auch im Bereich Stärke sowie Frucht weltweit tätig. Bei den Fruchtzubereitungen ist AGRANA Weltmarktführer. In 26 Ländern der Welt werden Früchte aller Art verarbeitet - von insgesamt 5.800 Mitarbeitern für Kunden in mehr als 80 Ländern!

AGRANA VEREDELT
FRÜCHTE FÜR KUNDINNEN
UND KUNDEN AUF DER
GANZEN WELT.



Fotos: alvarez/iStock



AGRANA-FRUCHT-ZUBEREITUNGEN SIND WELTWEIT IN JEDEM DRITTEN FRUCHTJOGHURT!



AGRANA BRINGT WELTWEIT JÄHRLICH ÜBER 1.000 NEUE FRUCHTZUBEREITUNGEN AUF DEN MARKT.



Viel Genuss mit AGRANA Frucht

VON EISCREME ÜBER WÜRZE UND BACKWAREN BIS HIN ZU GETRÄNKEN REICHT DIE KÖSTLICHE BANDBREITE!

So viel zu den beeindruckenden Zahlen im Hintergrund. Unsere Produkte für die Speiseeis-, Backwaren- und Food Service Industrie bereichern eine riesige Vielfalt an Lebensmitteln für unsere bunt gedeckten Esstische im Alltag: Zum Frühstück gibt es Karamellsoße auf dem Latte Macchiato sowie frisches Fruchtjoghurt. Das Mittagessen begleitet ein schmackhafter Fruchtsaft, als Dessert lockt die Kokos-Eiscreme mit Maracujasoße. Ein Stück Obstkuchen am Nachmittag gefällig? Sicher, gerne! Und am Abend werden zur Käseplatte raffinierte Chutneys gereicht: Überall ist hier AGRANA drin!

TRENDS, DIE AUF DER ZUNGE ZERGEHEN

Pro Jahr bringt AGRANA weltweit unglaubliche 1.000 neue Fruchtzubereitungen auf den Markt! Damit dies möglich ist, stehen kontinuierliche Marktforschung und maximale Kundenorientierung auf dem Plan. Mitarbeiter in mehr als 20 Ländern spüren Trends auf und entwickeln so die vielfältige Genusspalette weiter. In diesem Jahr begeistert ganz aktuell eine Bandbreite köstlicher Frucht- und Nussbutterarten für die Weiterverarbeitung in Molkereien. Außerdem schmeichelt die Fruchtkombination Mango-Maracuja in Soßen und Sirupen den Genießergaumen.

AGRANA Frucht setzt sich hohe Ziele in Bezug auf Nachhaltigkeit bei der Rohstoffbeschaffung und Verarbeitung. Auch hier wird die Klimastrategie 2040+, wie in allen anderen AGRANA-Segmenten, verfolgt.

FRUCHTZUBEREITUNG

Für: Joghurts, Milchdesserts, Eiscremes und Toppings, Backwaren, Frischkäse, Milchprodukte, Getränke

WÜRZIGE ZUBEREITUNG

Mit Gemüse, Kräutern u. m. für: Soßen, Chutneys, Drinks, Aufstriche, Käse

GETROCKNETE FRÜCHTE

Für: Back- und Süßwaren, Milchprodukte, Snacks, Speiseeis, Cerealien

BROWN FLAVOUR

Zubereitungen unter diesem Titel verwöhnen mit Schokolade, Karamell, Vanille und Kaffeegeschmack.

TIEFKÜHLFRÜCHTE

Für: Fruchtsoßen, -mischungen, -püree, Smoothies

Mehr Info:

agrana.com/ueber-agrana/segmente-produkte/frucht

FRÜCHTEDEKOR

Ummantelte Früchte oder handgefertigte Tiefkühl-Fruchtplatten für Torten





„Beerenstarke“ SMOOTHIES

ZUTATEN

FÜR JEWEILS 2 GLÄSER

HIMBEER-SMOOTHIE

300 g Tiefkühl-Himbeeren
150 g Erdbeeren
½ Banane
2 EL Zitronensaft
50 ml natürlicher Apfelsaft
Himbeeren zum Garnieren

BROMBEER-SMOOTHIE-DESSERT

250 g Brombeeren
½ TL Zitronensaft
½ EL Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
400 ml eiskalte Milch
2 EL Topfen
2 Kugeln Vanilleeis
50 ml Schlagobers
Beeren zum Garnieren

ZUBEREITUNG HIMBEER-SMOOTHIE:

1. Die Tiefkühl-Himbeeren auftauen und zusammen mit der halben Banane, den Erdbeeren und dem Zitronen- und Apfelsaft im Mixer fein pürieren.

2. Den gemixten Smoothie vorsichtig durch ein Sieb streichen und in die vorbereiteten Gläser füllen. Mit frischen Himbeeren dekorieren und sofort frisch servieren.

ZUBEREITUNG BROMBEER-SMOOTHIE-DESSERT:

1. Beeren mit Zitronensaft, Puderzucker und ½ Päckchen Vanillezucker im Mixer pürieren. Milch, Topfen und Eis untermixen.

2. Schlagobers steif schlagen, dabei den restlichen Vanillezucker unterrühren. In Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Smoothie in Gläser gießen, zum Abschluss mit Schlagobers und Beeren garnieren.



Fruchteis AM STIEL

ZUTATEN

FÜR 6 PORTIONEN

Ca. 500ml Wasser (je nach Füllmenge der Eisformen)
Ca. 100 g Wiener Feinkristallzucker

Früchte (wie Himbeeren, Erdbeeren, Kiwis, etc.)
Evtl. etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Wasser mit Zucker aufkochen und gut auskühlen lassen. Die Früchte pürieren, evtl. etwas Zitronensaft hinzufügen und mit dem Zuckerwasser mischen.

2. Fruchtmasse in die vorbereiteten Eisformen füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

TIPP NR. 1:

Kalte Speisen schmecken weniger süß, deshalb kann das Zuckerwasser etwas süßer abgeschmeckt werden. Bei besonders süßen Früchten jedoch aufpassen! Buntes Stieleis erhält man, indem man jede Schicht ca. 30 Minuten anfrieren lässt, bevor die nächste Schicht eingefüllt wird.

TIPP NR. 2:

Besonders hübsch sehen in Scheiben geschnittene Früchte aus, die man seitlich in die Eisform steckt. Für eine cremige Variante einfach Naturjoghurt oder Kokosmilch hinzufügen!

Das neue Kleid

FÜR DIE SÜSSE DOSIS

DIE PRAKTISCHEN PORTIONEN VON WIENER ZUCKER SIND NACHHALTIG EINGEPACKT.

Plastik, ade! Auch die Zuckersticks von Wiener Zucker sind ab sofort nachhaltig in Karton verpackt. Die papierbasierte Stickverpackung ist zu 100 Prozent recyclingfähig (Reduzierung der fossilen Rohstoffe um bis zu 75 Prozent gegenüber dem vorigen Material), bei der Herstellung entstehen durch den Kunststoffverzicht 48 Prozent weniger CO₂-Emissionen. Der nachwachsende Rohstoff Papier für die Zuckerportionen stammt aus nachhaltiger und verantwortungsvoller Forstwirtschaft. Bitte zugreifen!

Iced Coffee MIT MANDELDRINK

ZUTATEN

FÜR 2 GLÄSER

200 ml starker Espresso
Eiswürfel
200 ml Mandeldrink
ungesüßt
100 ml Obers

1 Vanilleschote
50 g Brauner
Rohrzucker kristallin
Braune Rohrzuckersticks
von Wiener Zucker

ZUBEREITUNG

1. Mandeldrink mit Obers und Rohrzucker mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den frischen Espresso mit Eiswürfeln abkühlen und durch ein Sieb abseihen. Kaffee mit dem Mark der Vanilleschote verrühren.

2. In Gläser abfüllen. Eiswürfel zugeben und mit der Mandelmilch aufgießen. Mit braunen Rohrzuckersticks von Wiener Zucker servieren.



FRUCHTIG- FEINER Bowlenzauber

DIESES GETRÄNK VERLEIHT JEDER SOMMER-
PARTY UND AUCH DER ZÜNFTIGSTEN GRILLEREI
EINEN GANZ ZAUBERHAFTEN GLANZ.

Egal, ob es sich um Lagerfeuer-Grillromantik oder ein eleganteres Sommerfest handelt: Partys, die draußen im Garten stattfinden, verströmen meist einen naturverbundenen Charme und Gemütlichkeit wird großgeschrieben. Gut so! Wer sich punkto Getränkeangebot neben den Klassikern von Wein, Bier über spritzige Säfte bis hin zum Cider mehr Raffinesse

wünscht, ist mit einer Sommerbowle immer gut beraten. Damit die Mischung aus verschiedensten sonnenreifen Früchten, Wein und Schaumwein gut gelingt und Ihre Gäste schon beim Anblick der bunten Bowle begeistert sind, lohnt es sich, ein paar Tipps zu beachten. Und für den ganz leichten Sommergenuss probieren Sie doch auch einmal ein alkoholfreies Rezept!

Heiße Tipps für kühle Bowlen

FRUCHTALTERNATIVEN

Duftende Blüten wie z. B. Linden, Veilchen; würzige Kräuter wie Waldmeister, Pfefferminze, Basilikum; erfrischendes Gemüse wie Gurke

VORSICHT:

Mit Zucker steigt Alkohol schneller zu Kopf! Das Gleiche gilt für Hochprozentiges: Es dient zum Aromatisieren, darf aber eine Bowle nie dominieren – sonst ist am Tag danach Kopfschmerz angesagt.

DEKORATION:

Neben Fruchtstückchen eignen sich auch Zitruschale, Minze, Melisse oder Rosmarin.

MENGENPLANUNG:

Für 1 Person etwa 0,5 l Bowle berechnen.

KÜHL HALTEN:

Statt mit Eiswürfeln zu kühlen (und zu „verwässern“), kann man die Bowle selbst als Eiswürfel einfrieren oder gefrorene Früchte dazugeben.

Foto: studlovir/Shutterstock



Foto: Anna Pustynnikova/Shutterstock



Erdbeer-Pfirsich- BOWLE

ZUTATEN

750 g Monatserdbeeren	2 Flaschen (0,75 l)
3 reife, weißfleischige Pfirsiche	Roséwein
Saft einer Zitrone	1 Flasche (0,75 l)
3-4 EL Wiener Zucker brauner Rohrzucker kristallin	trockener Sekt

ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeeren waschen und putzen, gut abtropfen lassen. Die Pfirsiche mit warmem Wasser waschen oder nach Belieben überbrühen und schälen. Halbieren, entkernen, in dünne Spalten schneiden, in einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln. 0,75 l Roséwein mit Rohrzucker verrühren, auf die Früchte gießen und zugedeckt 2-4 Stunden kalt stellen.

2. Kurz vor dem Servieren den restlichen gut gekühlten Wein und Sekt dazugießen.

Sommerbowle ALKOHOLFREI

ZUTATEN

3 große Äpfel	4 EL Wiener Zucker brauner Rohrzucker kristallin
10 Limetten	Eiswürfel nach Belieben
1 l Gingerale	
1 l Mineralwasser	

ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. 5 Limetten auspressen und den Saft in die Bowleschüssel füllen. Die restlichen Limetten waschen, in Würfel schneiden und zum Saft geben. Gingerale und Mineralwasser hinzufügen und den Zucker langsam damit verrühren.

2. Nun noch die gewünschte Menge Eiswürfel dazugeben und genießen!



NEBENROLLE? VON WEGEN: Bühnenstar!

HÖCHSTE ZEIT, DIE GRILLBEGLEITER ZU ADELN.
DENN OHNE DIE BUNTE SOSSENVIELFALT WÄREN
FLEISCH, GEMÜSE, FISCH & CO. NUR HALB SO SPANNEND.

Sie kennen das: Wenn die Soßenschalen aufgetragen werden, sind alle neugierig: Selbst gemacht? Wie heißt die in Rosa? Was ist in der grünen drin? Wo passt die gelbe dazu? Damit Sie beim nächsten Grillabend nicht nur Ihre Gäste, sondern auch den eigenen Gaumen wieder überraschen, präsentieren wir Ihnen drei neue Rezepte für die Grillbegleitung. Denn einer

Soße kommt viel mehr als nur die Nebenrolle zu. Weshalb es viel zu schade ist, hastig im Supermarkt erstandene Plastikflaschen auf den Tisch zu stellen. Kosten Sie sich hier durch und locken Sie Ihre Geschmacksknospen mit den fruchtigen Bühnenstars von Erdbeer über Feige bis hin zur klassischen Tomate - Letztere diesmal mit einer gepflegten Whiskynote.

SELBST GEMACHTE
GRILLSOSEN SIND DIE
ECHTEN STARS AN
GRILLABENDEN.



Scharfes Erdbeer-KETCHUP

ZUTATEN

FÜR ½ L	2 EL Sojasoße
½ kg frische Erdbeeren	1 TL Dijon-Senf
2-3 Knoblauchzehen	3 EL Ahornsirup (oder 2 EL Honig)
10 g frischer Ingwer	2 EL Balsamico-Essig
1 Chilischote	1 TL geräuchertes Paprikapulver
2 EL Olivenöl	1 getrocknete Chilischote (nach Belieben)
50 g Wiener Gelbzucker	
70 ml Pizzasauce	
2 EL Worcestershire-Soße	

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Erdbeeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Danach halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf das Backpapier legen. Für ca. 15 Minuten ins Backrohr geben.
3. Den klein geschnittenen Knoblauch und Ingwer sowie die entkernte, klein geschnittene Chilischote in das erhitzte Olivenöl geben und anrösten. Die Erdbeeren samt Saft unter Rühren dazugeben. Nach und nach Gelbzucker, Soßen und alle weiteren Zutaten dazugeben, gut umrühren und ungefähr 5 Minuten köcheln lassen. Die Masse mithilfe eines Stabmixers pürieren und weitere 15-20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Immer wieder umrühren.
4. Nach Belieben zum Schluss eine (oder auch mehrere) getrocknete, entkernte, klein geschnittene Chilischote dazugeben und noch einige Minuten unter Rühren köcheln lassen.
5. Das Ketchup noch heiß in vorbereitete, sterile Gläser füllen und gut verschließen. Im Kühlschrank gelagert ist das Ketchup einige Wochen haltbar.

HARMONIERT GUT MIT
GEGRILTEM GEFLÜGEL UND
GRILLKÄSE.



Feigensenf

ZUTATEN

FÜR 6 GLÄSER À 200 ML	50 g Senfkörner
	500 g Wiener Gelierzucker 3:1
1 kg frische Feigen	1 kleine Chilischote
25 ml Weißwein (z. B. Chardonnay)	1 EL Dijon-Senf
2 EL Zitronensaft	
200 ml naturtrüber Apfelsaft	

ZUBEREITUNG

1. Die Feigen waschen, den Stiel entfernen und in Stücke schneiden.
2. Feigenstücke, Weißwein, Zitronensaft und Apfelsaft in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Topf von der Herdplatte nehmen und die Masse mithilfe eines Pürierstabes pürieren. Abkühlen lassen.
3. Die Senfkörner in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Zwei Drittel davon im Mörser zerstoßen.
4. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.
5. Gelierzucker, die Chilistücke und Dijon-Senf zur Feigen-Mischung geben, unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen.
6. Zum Schluss die zerstoßenen und ganzen Senfkörner unterrühren.
7. Noch heiß in kleine sterile Gläser füllen und fest verschließen. Kühl und dunkel gelagert hält sich Feigensenf ein Jahr. Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren und bald verbrauchen.

DIESE
BBQ-SOSSE
SCHMECKT GUT
ZU RINDFLEISCH -
ABER AUCH
LAMMSTEAKS.



Whisky-BBQ- SOSSE

ZUTATEN

FÜR ¼ L

1 EL Olivenöl

100 g Wiener Zucker brauner Rohrzucker kristallin

40 ml Balsamico-Essig

200 ml passierte Tomaten

3 EL Zitronensaft

2 EL Worcestershire-Soße

3 Knoblauchzehen

1 TL Dijon-Senf

½ TL Chilipulver

oder geräuchertes

Paprikapulver

Salz

Pfeffer

100 ml Whisky

ZUBEREITUNG

1. Rohrzucker im erhitzten Olivenöl karamellisieren, mit Essig ablöschen, passierte Tomaten, Zitronensaft, Worcestershire-Soße, die gepressten Knoblauchzehen, Senf und Chilipulver unter Rühren dazugeben. Ungefähr 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken, noch 2 Minuten köcheln lassen und den Whisky dazuleeren. Rasch in vorbereitete Gläser oder Flaschen füllen und gut verschließen. Die Whisky-BBQ-Soße ist im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

Was passt zu...?

... DUNKLEM FLEISCH:

rote oder scharfe Würzsoßen. Diese basieren meist auf Tomatenmark, Chili- oder Pfefferschoten. Klassiker: Ketchup, Senf und Kräuterbutter

... HELLEM FLEISCH:

Joghurtsoße, verfeinert mit Mango, Curry, Ingwer und Honig. Klassisch: Knoblauch, Zwiebel, frische Kräuter

... FISCH:

Joghurtsoße mit Kren für eine leichte Schärfe. Soßen auf Basis von Weißweinessig, mit frischen Kräutern (v. a. Dille) und Zitrone

... GEMÜSE:

Joghurdip mit frischen Kräutern. Zu Grillkartoffeln Sour Cream. Kräuterbutter, wenn das Gemüse nicht mariniert wurde

... GRILLKÄSE:

fruchtige Dips und Soßen wie Relish. Preiselbeeren (evtl. mit Kren und Joghurt), Feigensenf schmeckt hervorragend zu einer Käseplatte und zu Grillkäse.

... OBST:

Vanilleeis, Honig, Schokolade. Zum Hauptgang: Butter, Curry, Senf, Schlagobers



Freistrampeln

WER GERNE RADELT, HAT UNGEAHNT
MÖGLICHKEITEN, SO RICHTIG „DURCHZULÜFTEN“.

Wörthersee: beschaulich

Eine perfekte Familienrunde stellt die Radtour rund um den Kärntner Wörthersee dar. Denn die Fahrt mit ihren überschaubaren 100 Höhenmetern und ca. 40 Kilometern ist mit oder ohne „E“ locker zu biken - und zwar von Erwachsenen und Kindern gleichermaßen in etwa zweieinhalb Stunden. Natürlich ohne Einkehr gerechnet, was aber sehr schade wäre! Denn ab Start bei Schloss Velden können und sollen auch die motiviertesten Radlfans den gemütlichen Gaststätten und Schanigärten rund um den See nicht widerstehen. woerthersee.com

Der Radboom in Österreich ist ungebrochen! Auch die sportliche kostbar-Redaktion schwingt sich regelmäßig auf den Drahtesel und hat für Sie diesmal sehr unterschiedliche Vorschläge, wie Sie auf zwei Rädern (oder auch mehr ...) den Kopf freibekommen. Denn direkt vor unserer Haustür gibt es so viele Möglichkeiten, um radelnd Urlaub für Körper und Seele zu genießen. Von der genussvollen Seemrundung über eine gesellige Draisinenfahrt bis hin zur Adrenalintour: Für jeden Gusto und jede Kondition ist was dabei!

UND JETZT TIEF
EIN- UND AUSATMEN ...
AUF RÄDERN LÄSST
MAN GANZ SCHNELL DEN
ALLTAG HINTER SICH.



Foto: Velden Tourismus



Foto: Tiroel Werbung/Bauer-Frank

Thaya: landschaftlich top

Radeln schier ohne Ende durch wunderschöne Landschaften: Die Thayarunde in Niederösterreich ist 111 Kilometer lang und führt großteils über ehemalige Bahntrassen, viele Höhenmeter sind also nicht zu befürchten. Der Streckenabschnitt in Tschechien lohnt sich schon wegen der Honigtorte Medovnik – nicht versäumen! Wer völlig aufgeht im Flussradeln, verlängert die Tour in die Kamp-Thaya-March-Radroute: Hier gibt es mehr als 400 herrliche Kilometer vom Genussradeln bis hin zu anspruchsvolleren Passagen. thayarunde.eu
waldviertel.at/kamp-thaya-march-radroute-waldviertel

Via Claudia Augusta: römisch

Die gesamte Radroute auf der von Kaiser Claudius errichteten Via Claudia Augusta von Donauwörth (D) bis Ostiglia (I) ist stolze 700 Kilometer lang und ein Rad-Shuttle hilft über alle Pässe – aber es lohnt sich definitiv auch, nur die sanftere Tiroler Teilstrecke kennenzulernen. Der Naturpark Tiroler Lech (Natura-2000-Gebiet), die Burgruine Ehrenberg, Plansee und Heiterwanger See, der Fernpass mit sieben Bergseen, das hübsche Gurgltal und das Tiroler Oberland sind genug Gründe, sich radelnd auf die Spuren der Römer zu begeben. Außerdem versprechen 30 Wirte entlang der Route altrömische Gerichte nach eigener Interpretation!
viaclaudia.org/radtour



Donauradweg: bestens

Er gehört zu den beliebtesten Fernradwegen (2850 km) Europas und hat tatsächlich viel zu bieten. Die Donau führt als kleiner sprudelnder Fluss von Donaueschingen bis ins Schwarze Meer, wo er als mächtiger Strom mündet. Somit wäre auch die Richtung für alle Radler geklärt – von West nach Ost geht es leicht bergab immer mit ein bisschen Rückenwind. Durch beste Infrastruktur versorgt fühlt man sich mit Drahtesel an der Donau überall herzlich willkommen.
donau-radweg.info



Foto: WGD Donau Oberösterreich Tourismus GmbH/Hochhauser



Foto: Sonnenland Draisenentour



Foto: Waldviertel Tourismus/Studio Kerschbaum

Draisenentour: gesellig

Unfassbar lustig ist diese „burgenländische Art“ zu radeln, denn jede Draisine auf der 23 Kilometer langen Strecke zwischen Oberpullendorf und Neckenmarkt-Horitschon wird im Team bewegt. Wer müde Beine bekommt - was durchaus sein kann! -, macht einen fliegenden Wechsel und die Ausgeruhten rücken nach vorne zum Strampeln. Das heißt aber auch, dass tatsächlich die ganze Familie - vom Baby bis zur Uroma - dabei sein kann, denn nicht alle müssen sporteln. An den Gastronomiestationen kann man gemütlich pausieren und auftanken. draisenentour.at

Wexl Trails: aufregend

Man muss nicht zwingend ein Adrenalinjunkie sein, um in St. Corona am Wechsel Spaß zu haben. Denn die abwechslungsreich angelegten Wexl Trails bieten für kleinste und große Bikefans wirklich tolle Mountainbiketouren an. Neben den Klassikern Flow-, Singletrail und Downhill-Line lockt die Jumpline ins Abenteuer und die Panorama Trails ziehen all jene an, die gerne den Blick schweifen lassen - um nur eine Auswahl des reichen Angebots zu nennen! (Ent-) Spannend für alle, die den „Aufstieg“ weniger schätzen: Ein Bikelift und ein Shuttlebus führen nach oben. wexltrails.at



Foto: Erlebnisarena St. Corona am Wechsel

Den

SOMMER

kann ich
in Gläser füllen.

    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at

WIENER
ZUCKER®


WAS ICH ALLES KANN