

WIENER  
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA

HERBST/WINTER  
€ 2,50

# *kostbar*

*KEKSE AUFPUTZEN  
UND GENUSSVOLL  
VERPUTZEN!*

*DO IT YOURSELF:  
ADVENTKALENDER  
FÜR DIE LIEBEN*

*WAS IST DAS: EIN  
WEIHNACHTSBAUM  
ZUM ESSEN?*

*Zum Wohle!*  
GSUNDE DRINKS



# Volle Kraft VORAUSS

DIE ZEIT UM DEN JAHRESWECHSEL IST VOLLER VERHEISSUNGEN: ALLES SCHEINT MÖGLICH, PLÄNE WERDEN GESCHMIEDET, WÜNSCHE GEFLÜSTERT. MIT NEUER KRAFT PACKEN WIR'S AN!



Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne, der uns beschützt, und der uns hilft zu leben.“ Diese wunderschönen Zeilen aus dem Gedicht „Stufen“ von Hermann Hesse beschreiben poetisch diese Aufbruchstimmung, die viele rund um den Jahreswechsel verspüren. Altes darf verabschiedet und ad acta gelegt werden, Neues darf ins Leben kommen. Aber was und wie genau soll das sein?

## STILLE EINKEHR HALTEN

Alte Bräuche und neue Rituale können uns dabei helfen, Antworten auf diese drängenden Fragen zu finden. Zum Beispiel: das Räuchern. Lesen Sie dazu unsere Tipps im Magazin.

Ein kraftvoller Start gelingt uns nur, wenn wir gesundheitlich auf der Höhe sind. Köstliche Seelenschmeichler und Immunbooster sind unsere Drinks, die wir Ihnen diesmal begeistert servieren. Apropos Seelenbalsam: Kekse dürfen im Advent bekanntlich nie fehlen - wir haben diesmal eine Menge hübscher Dekorideen für Ihre Weihnachtsbäckerei gesammelt.

Alle Verspielten unter Ihnen finden auch in diesem Wintermagazin ein DIY-Thema. Basteln Sie einen Adventskalender und schenken Sie Ihren Lieben oder sich selbst damit 24 Mal gute Gedanken in der stillen Jahreszeit.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Lieben Gesundheit und Freude im neuen Jahr - vielleicht ja mit unserem Wintergewinnspiel!

Ihre  
*Selma Illitz*

Selma Illitz, Wiener Zucker Marketing



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



## Inhalt

<b>Zum Wohle!</b>	<b>04</b>
Immunbooster und Seelenwärmer im heißen Trinkformat	
<b>Feuerzangen-Sirup</b>	<b>16</b>
und Feuerzangen-Geschenkset	
<b>Schmuck sind diese Kekse</b>	<b>18</b>
Malerisch und köstlich!	
<b>Salzig-süße Liaison</b>	<b>26</b>
Was macht das Salz in der süßen Bäckerei?	
<b>DIY-Adventskalender</b>	<b>28</b>
<b>Austria Food Blog Award</b>	<b>30</b>
So viele neue Rezepte und Inspirationen!	
<b>AGRANA: Tolle Knolle</b>	<b>31</b>
<b>Essbarer Weihnachtsbaum</b>	<b>32</b>
Fichten-, Tannen- und Kiefernadeln für die Hausapotheke weiterverwenden	
<b>Räuchern: Bring Segen ins Leben</b>	<b>36</b>
<b>Neue Silvesterrituale</b>	<b>38</b>
<b>Geschenketipps</b>	<b>40</b>
aus dem Webshop von Wiener Zucker	
<b>Sommergewinnspiel</b>	<b>42</b>
<b>Gewinnspiel Winterzauber</b>	<b>43</b>

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](http://www.wiener-zucker.at)  
Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH,  
8010 Graz, T: +43 (0)316 907515, [www.fresh-content.at](http://www.fresh-content.at)  
Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, [www.rypka.at](http://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.



Zum Wohle



ZUM  
**Wohle!**

IMMUNBOOSTER UND SELENWÄRMER IN  
TRINKFORMAT – HEISSE DRINKS MIT WOHLTUENDER  
WIRKUNG FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE.

4  
kostbar

5  
kostbar





Foto: Antonio Guillem/Shutterstock

EINE HEISSE TASSE WÄRMT NICHT NUR DEN KÖRPER, SONDERN AUCH DIE SEELE.

Wenn es draußen kalt ist, wärmen heiße Getränke wunderbar von innen. Wenn unsere körperliche Befindlichkeit ein bisschen angeschlagen ist, tragen uns Heißgetränke durch die mühsamen Tage. Wenn unser seelisches Wohlbefinden gerade nicht auf der Höhe ist, trösten wir uns mit heißen, süßen Köstlichkeiten zum Schlürfen. Als innere Heizung, Immunbooster, Seelenwärmer oder einfach „nur“ für den Genuss: Heiße Drinks zeigen wohltuende Wirkung auf Körper, Geist und Seele.

#### HEISS BEGEHRT

Bei „Heißgetränk“ denken viele Österreicherinnen und Österreicher als Allererstes an Kaffee. Und auch dieser hat in der richtigen Dosierung eine wohltuende Wirkung auf Körper, Geist und Seele. Erstaunlich ist, dass unser liebstes Frühstücksgetränk über ein größeres Aromenspektrum verfügt als Wein. Fruchtig, herb, karamellartig bis hin zu pfeffrig. In der braunschwarzen Wunderbohne verstecken sich bis zu tausend unterschiedliche Aromen und damit mehr als doppelt so viele wie in Wein.

#### BEWÄHRTE KLASSIKER UND NEUE TRENDS

Ebenso beliebt zum Frühstück, beim Kuchentratsch oder vor dem Schlafengehen ist die heiße Schokolade. Abwechslung zum klassischen Tee, Frucht- oder Kräuteraufguss bieten jedes Jahr neue Heißgetränkereize. Darunter natürlich einige One-Season-Wonders, die es nur für einen Winter ins Top-Ranking schaffen. Ande-

OHNE INNERE WÄRME IST NICHTS GROSSES NOCH SCHÖNES IM LEBEN VOLLBRACHT WORDEN.

*Eduard Hanslick*

re wiederum wurden erfunden, um uns jedes Jahr aufs Neue die kalten Tage zu erwärmen, unsere Abwehr zu stärken oder unsere Seele zu streicheln. Unsere Auswahl auf den kommenden Seiten zählen wir ganz klar zu den Evergreens unter den Heißgetränken – in der Grundrezeptur vielleicht bekannt, aber dennoch mit Überraschungseffekt und Pfiff. Sie basieren auf bewährten Klassikern, machen sich die Power von Kräutern und Gewürzen zunutze und haben das gewisse Extra, das dem leckeren Getränk wörtlich zum Prädikat „zum Wohle“ verhilft.

#### GENUSS MIT SCHUSS

Einige Rezepte können mit einem Schuss Wein, Schnaps oder Rum auch zum heißen Cocktail verwandelt werden. Denn es müssen auch nicht immer der altbekannte Glühwein, die traditionelle Feuerzangenbowle oder der Punsch nach Familienrezept sein. Wagen wir doch einfach einmal etwas Neues.

## Exotischer GRÜNTEE-COCKTAIL

#### ZUTATEN

1 Liter grüner Tee	4 Stück brauner Würfel-Rohrzucker von Wiener Zucker
2 Zitronen	
2 Limetten	
3 Stangen Zimt	10 Zweige Minze

#### ZUBEREITUNG

1. Den grünen Tee zubereiten. Zitronen und Limetten gründlich waschen und in Scheiben schneiden.
2. Die Teebeutel entfernen und mit den Zimtstangen, den Zitrusfrüchten und dem Zucker für rund eine Stunde ziehen lassen. Anschließend mit der Minze garnieren und servieren.

DER GRÜNTEE-COCKTAIL KANN IN EINEM GETRÄNKESPENDER ODER GROSSEN EINMACHGLAS ZUBEREITET UND SERVIERT WERDEN.

## Grüner Tee in seiner besten Form

#### DIE SORTE

Grünteer ist nicht gleich Grünteer! Die verschiedenen Sorten unterscheiden sich geschmacklich teilweise stark voneinander und weisen zudem unterschiedliche Wirkstoffkonzentrationen auf. Natürlich ist in erster Linie die Qualität des Tees entscheidend. Hochwertige Grünteer haben nachgewiesenermaßen deutlich höhere Wirkstoffkonzentrationen und sind vor allem harmonischer.

#### DIE ZUBEREITUNG

Die richtige Zubereitung spielt sowohl für das gesundheitliche Wohl als auch für den Geschmack eine ebenso wichtige Rolle wie die Teequalität. Entscheidend sind Ziehzeit und Wassertemperatur. Grundsätzlich sind zwei Minuten im ca. 60 °C heißen Wasser ideal. Je länger die Ziehdauer, desto mehr Bitterstoffe gelangen in den Tee. Koffein löst sich bereits nach 30 Sekunden.







## Kurkuma Latte

### ZUTATEN

1 EL gemahlene Kurkuma	1 TL gemahlener Kardamom
120 ml Wasser	1 TL Kokosöl
15 g geriebener Ingwer	2 EL Wiener Kandiszucker weiß
1 Prise Muskat	1 Prise gemahlener schwarzer Pfeffer
350 ml Milch oder Mandelmilch	
1 TL gemahlener Zimt	

### ZUBEREITUNG

**1.** Kurkuma-Pulver mit Wasser in einem Topf erhitzen. Ingwer reiben und eine Prise Muskatpulver hinzufügen. Die Flüssigkeit unter Rühren köcheln lassen, bis sich eine feste Paste bildet.

**2.** Milch bzw. Mandelmilch erhitzen und die Kurkuma-Paste mit einem Schneebesen einrühren. Zimt, Kardamom und Kokosöl unterrühren und ein paar Minuten köcheln lassen. Weißen Kandiszucker hinzufügen und auflösen. Mit einer Prise schwarzem Pfeffer würzen.

**3.** Goldene Milch auf Tassen aufteilen und mit geschäumter Milch servieren. Mit Zimt oder Kurkuma bestreuen.

IM EINZELHANDEL SIND FERTIGE GEWÜRZMISCHUNGEN FÜR KURKUMA LATTE ERHÄLTlich. DAS PULVER WIRD IN DIE AUFGEKochTE UND GESÜSSTE MILCH GERÜHRT.

SCHMECKT AUCH LECKER MIT BRAUNEM KANDISZUCKER VON WIENER ZUCKER.

## Goldene Milch

### TRENDGETRÄNK

Durch die leuchtend gelbe Farbe ist der Kurkuma Latte auch als Goldene Milch bekannt. Sie gilt in der ayurvedischen Lehre seit Jahrhunderten als gesundheitsförderndes,

anregendes und reinigendes Getränk. Die laut Rezept zubereitete Kurkuma-Paste ist im Kühlschrank mehrere Tage haltbar und kann daher in größerer Menge vorbereitet werden.



## Chai Latte

### ZUTATEN

#### GEWÜRZMISCHUNG

4 Zimtstangen  
1 TL Muskat  
10 Kardamomkapseln  
8 Gewürznelken  
2 EL gemahlener Ingwer  
2 EL Fenchelsamen  
1 EL Sternanis  
1 TL Koriander  
10 schwarze Pfefferkörner

#### CHAI LATTE

750 ml Wasser  
650 ml Milch  
3 TL Gewürzmischung  
4 Teebeutel schwarzer Tee  
3 EL Wiener Kandiszucker braun oder weiß  
1 TL Zimt

### ZUBEREITUNG

**1.** Für die Gewürzmischung Zimt grob zerkleinern und mit den Gewürzen in einer Pfanne (ohne Fett) rösten, bis sie ihr Aroma entfalten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einem Mörser grob zerstoßen und in einem Glas oder einer Dose luftdicht aufbewahren.

**2.** Für den Chai Latte das Wasser mit 3 EL der Chai-Latte-Gewürzmischung (Tipp: in einem Teeei) in einem Topf aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

**3.** Teebeutel hinzufügen und nach Anleitung ziehen lassen. 500 ml Milch und Wiener Kandiszucker unterrühren und Flüssigkeit erhitzen. Tee durch ein Sieb in Tassen füllen (bzw. Teeei entfernen).

**4.** 150 ml Milch aufschäumen, in die Gläser verteilen und mit gemahlenem Zimt bestreuen.



## Zitrus-Trauben- PUNSCH

### ZUTATEN

500 ml Früchtetee	3 Orangen
4 EL brauner Rohrzucker von Wiener Zucker	2 Zitronen
3 Stangen Zimt	1 Zweig Rosmarin
1 Sternanis	600 ml Traubensaft

### ZUBEREITUNG

**1.** Früchtetee mit braunem Rohrzucker aufkochen. Zimtstangen und Sternanis dazugeben. Orangen und Zitronen gründlich waschen und in feine Scheiben schneiden. Zum Tee hinzufügen und für rund 45 Minuten ziehen lassen.

**2.** In den letzten 10 Minuten einen Rosmarin-zweig dazugeben. Mit Traubensaft aufgießen und die Gewürze entfernen.

**3.** Den Punsch in Gläser füllen, mit Orangen- und Zitronenscheiben garnieren und noch warm servieren.

FÜR EINE VARIANTE MIT  
ALKOHOL KANN DER  
TRAUBENSAFT AUCH  
MIT WEISSWEIN GEMISCHT  
WERDEN.

### WIENER ZUCKER BRAUNER ROHRZUCKER

Wiener Zucker Brauner Rohrzucker mit dem Fairtrade-Gütesiegel ist ein reines Naturprodukt aus dem frisch geernteten Zuckerrohr. Die goldbraune Farbe und der aromatische, karamellartige Geschmack machen diese Spezialität unverkennbar. Er harmoniert besonders gut mit würzigen Aromen wie Sternanis und Zimt. [www.wiener-zucker.at/produkte](http://www.wiener-zucker.at/produkte)



## Heiße (Zitrus-) früchtchen

PUR ODER MIT INGWER  
IST DIE „HEISSE ZITRONE“  
EIN BELIEBTES, WÄRMENDES  
WINTERGETRÄNK.

### 365 TAGE IM JAHR

Zitronenwasser hydriert, erfrischt, entsäuert (trotz dem sauren Geschmack wird die Zitrone basisch verstoffwechselt und unterstützt so die körpereigenen Entgiftungsprozesse) und verbessert die Verdauung. Was uns im Sommer eisgekühlt und mit Minze garniert durch die heißen Tage begleitet, ist auch im Winter ein beliebtes Getränk - heiß und kombiniert mit wärmenden Gewürzen.

### SCHWUNG AM MORGEN

Empfohlen wird der Genuss direkt nach dem Aufstehen, um den Stoffwechsel in Schwung zu bringen. Wer sich die

gesundheitsfördernde Wirkung des hitzeempfindlichen Vitamins C aus Zitrusfrüchten zunutze machen will, lässt Wasser oder Tee leicht abkühlen, bevor Zitrone und Orange dazukommen.

### WÄRMENDE BEGLEITER

Ingwer bringt Schärfe mit und sorgt für innere Wärme. Ähnlich wirken auch Kurkuma, Zimt und Kardamom. Auch bei der Wahl der Zitrusfrucht darf gerne variiert werden. Heiße Orange, heiße Mandarine oder auch die leicht herbe heiße Grapefruit sorgen für Abwechslung im Tee-glas und schmecken mit einem Hauch Süße besonders lecker.





## Orangen- VANILLE-TEE

### ZUTATEN

1 Vanilleschote	100 ml Orangensaft
1 Bio-Orange	Wiener Kandiszucker
1 l Wasser	braun
2 Zimtstangen	
4 TL Rooibostee oder	
4 Teebeutel	

### ZUBEREITUNG

**1.** Vanilleschote auskratzen und Orange in Scheiben schneiden. Wasser aufkochen und über den Rooibostee gießen. Vanilleschote, Mark der Vanilleschote und Zimtstange hinzufügen und ca. 5–10 Minuten ziehen lassen. Zimtstange und Vanilleschote entfernen. Orangensaft dazugeben und aufkochen.

**2.** 2–3 Stück Wiener Kandiszucker in die Tassen legen und Tee durch ein Sieb daraufgießen. Orangenscheiben in die Tassen geben und heiß servieren.

FÜR EINE VARIANTE MIT  
ALKOHOL ORANGENLIKÖR ODER  
ORANGENRUM HINZUFÜGEN!

### WIENER- ZUCKER- ONLINE-SHOP

Neben Backbüchern, praktischen Helfern und tollen Geschenkideen können auch sämtliche Zuckersorten aus dem breiten Wiener-Zucker-Sortiment online bestellt werden.



QR-Code scannen oder  
online entdecken auf  
[www.wiener-zucker.at/shop](http://www.wiener-zucker.at/shop)



## Vanille streicht die Seele

DIE DUNKLE SCHOTE DER  
VANILLE-ORCHIDEE IST  
NICHT NUR GEWÜRZ, SON-  
DERN AUCH HEILPFLANZE!

### NERVENNAHRUNG

Der echten Vanille aus den Blüten der Vanille-Orchidee schreibt man gesundheitsfördernde Eigenschaften zu. Besonders wird das kostbare Gewürz für seine nervenberuhigende Wirkung geschätzt. Vanille wirkt in warmen Getränken so entspannend, dass man sie am besten abends vor dem Schlafengehen genießt.

### STIMMUNGSMACHER

Vanille wirkt nicht nur auf körperlicher Ebene durch den Verzehr, sondern durch die fein-süßlichen Duftstoffe auch auf emotionaler Ebene. Die stimmungsaufhellenden Eigenschaften der Vanille können wir uns in Form von Parfum und Raumduft in die eigenen vier Wände holen. Noch empfehlenswerter ist es aber, in den betörenden Duft von Vanille einzutauchen, der

sich vom ziehenden Tee oder den frisch gebackenen Vanillekipferln aus dem Backofen seinen Weg durch den Wohnraum bahnt.

### VANILLEZUCKER

Wem die geballte Ladung Vanillearoma zu intensiv ist, der kann eine Prise Südseezauber durch ein Löffelchen selbst gemachten Vanillezucker in die Teetasse holen. Dafür verwendet man Vanilleschoten, deren Mark bereits ausgekratzt und anderweitig verwendet wurde. Die ausgekratzte Schote wird einfach in kleine Stücke geschnitten und in eine gefüllte Zuckerdose gelegt. Die Schote gut mit dem Zucker bedecken, die Dose anschließend gut verschließen und für zwei Wochen ziehen lassen. Danach wie handelsüblichen Vanillezucker zum Backen oder als Teesüße verwenden.





## Bratäpfel- PUNSCH

### ZUTATEN

Saft und Schale einer Zitrone	Mark einer Vanilleschote
900 ml fruchtiger, leichter Weißwein	3 Stangen Zimt
600 ml fruchtiger Apfeltee	2 Sternanis
200 ml Apfelsaft	4–5 Nelken
60 g Wiener Kandiszucker braun	3 Äpfel

### ZUBEREITUNG

1. Zitrone schälen, anschließend auspressen. Weißwein, Apfeltee und Apfelsaft mit der Zitronenschale und dem braunen Kandiszucker erhitzen (nicht aufkochen!).
2. Gewürze hinzufügen (am besten in einem Teeei). Äpfel schälen, achteln und mitköcheln lassen. Temperatur reduzieren und alles für rund eine Stunde ziehen lassen.
3. Gewürze und Äpfel wieder herausnehmen. Je nach Geschmack und gewünschtem Alkoholgehalt optional mit Calvados aufgießen und in Gläsern servieren.

BESONDERS HÜBSCH: DIE GLÄSER MIT EINER ZIMTSTANGE UND KRÄUTERZWEIGEN UMWICKELN.

### WIENER KANDISZUCKER BRAUN

Die großen braunen Zuckerkrystalle punkten durch ihren karamellartigen und doch kräftigen Geschmack. Im Gegensatz zu Kandiszucker weiß, entsteht durch das langsame Karamellisieren der goldbraunen Variante eine besonders ausgeprägte Aromanote. [www.wiener-zucker.at/produkte](http://www.wiener-zucker.at/produkte)



## Superfood Gewürze

IN GEWÜRZEN STECKT NICHT NUR GESCHMACK, SONDERN AUCH (SUPER-)KRAFT!

### ZIMT

Zimt bringt einen weichen und warmen Geschmack mit, der Geist und Seele sanft berührt und gleichzeitig den Körper wachkitzelt. Aufgrund der wertvollen Inhaltsstoffe tut Zimt auch dem Immunsystem gut und kann sich positiv auf Entzündungsprozesse auswirken. Egal ob man sich für den „echten Zimt“ der Sorte Ceylon, oder für die günstigere Variante Cassia entscheidet: Das Gewürz enthält beachtliche Mengen an Mineralstoffen wie Kalzium, Eisen, Kalium, Magnesium, Mangan und Zink. Auch Vitamin A, Niacin und Pantothenensäure sowie Antioxidantien und sekundäre Pflanzenstoffe machen Zimt zum Superfood.

### STERNANIS

Bei Anis und Sternanis handelt es sich um zwei ganz unterschiedliche Pflanzen. Bei der Anispflanze werden lediglich die Samen, beim Sternanis dagegen die ganze Kapsel verwendet. Diese sternfö-

mige Kapsel besteht aus mehreren Kammern, die je ein Samenkorn beinhalten. Im Geruch und Geschmack ähneln sich die beiden Gewürze sehr stark, was daran liegt, dass sowohl Anis als auch Sternanis das ätherische Öl Anethol enthalten. Besonders in der Erkältungszeit tut dieses gut und beruhigt die Atemwege und auch die Verdauung.

### NELKEN

Bei der Gewürznelke handelt es sich um die getrocknete Blütenknospe des Gewürznelkenbaumes. Mit der Nelkenblume haben sie außer dem Namen nichts gemein. Der Gewürznelkenbaum ist (völlig zu Recht!) zur Heilpflanze des Jahres 2010 auserkoren worden. Nelken gehören nicht nur aufgrund des Geschmacks in jedes Lebkuchen- und Punschrezept, sondern auch wegen der Vielzahl an Antioxidantien, die die körpereigenen Abwehrkräfte in der kalten Jahreszeit unterstützen.





## Feuerzangen-Sirup

### ZUTATEN

<b>FEUERZANGENBOWLE</b>	6 g Wacholderbeeren
4 Bio-Orangen	1 Wiener Zuckerhut
2 Bio-Zitronen	200 ml Rum mit 80 %
1 TL Ingwer	Feuerzange (im
2 l trockener Rotwein	Online-Shop erhältlich)
2 Zimtstangen	<b>WEITERVERARBEITUNG</b>
4 Stück Nelken	<b>ZU SIRUP</b>
10 g Piment	400 g Wiener
2 Stück Sternanis	Feinkristallzucker
10 g Koriandersamen	

### ZUBEREITUNG FEUERZANGEN-BOWLE

**1.** Bio-Orangen und Bio-Zitronen heiß waschen, Zesten abreiben und den Saft auspressen. Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Rotwein in einen großen Topf füllen, den Orangen- und Zitronensaft hinzugeben. Den geschnittenen Ingwer sowie die Gewürze und die Zesten hinzugeben und bei mittlerer Hitze für rund 15 Minuten erhitzen – Achtung: den Wein dabei nicht zum Kochen bringen!

**2.** Topf nach 15 Minuten vom Herd nehmen und für mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Die Feuerzange auf den Topf legen und den Wiener Zuckerhut daraufsetzen. Den Zuckerhut mit Rum übergießen, anzünden und vollständig schmelzen lassen. Der Zucker karamellisiert und tropft langsam in die heiße Bowle, was ihr den einzigartigen Geschmack verleiht. Gut umrühren.

**3. Vorsicht:** Zuckerhut vor dem Anzünden vorsichtig mit Rum beträufeln und Rum nicht in die direkte Flamme gießen! Sicherheitsabstand halten! Während der Zubereitung nicht unbeaufsichtigt lassen! Der Griff der Feuerzange kann heiß werden! Von brennbaren Oberflächen fernhalten!

### WEITERVERARBEITUNG ZU FEUERZANGEN-SIRUP

**4.** Die Feuerzangenbowle in einem großen Topf leicht zum Köcheln bringen, den Feinkristallzucker langsam darin auflösen und unter Rühren einkochen (eindicken) lassen. Den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt für mindestens 8 Stunden oder über Nacht ziehen lassen. Den Sirup erneut für einige Minuten aufkochen und sofort in saubere, verschließbare Gläser füllen.



## Feuerzangen-Geschenkset

DAS PERFEKTE STARTERSET,  
UM ERSTE FEUERZANGENERFAHRUNGEN ZU SAMMELN.

Das Rundum-sorglos-Paket enthält einen Wiener Zuckerhut, eine Packung Kotányi-Zimt, eine Edelstahl-Feuerzange im Stoffbeutel und ein Rezeptheft mit vielen Ideen rund um die Feuerzangenbowle. Für die Zubereitung wird der brennende Zuckerhut auf der Feuerzange über dem Topf platziert und sorgt für ein einmaliges Schauspiel. Durch das Anzünden des in Rum getränkten Zuckerhuts karamellisiert der Zucker und tropft in den Glühwein. Die Feuerzange kann das ganze Jahr über als Stövchen verwendet werden!  
**IM ONLINE-SHOP ERHÄLTlich:**  
[www.wiener-zucker.at/shop](http://www.wiener-zucker.at/shop)







# Schmuck SIND DIESE KEKSE

SIE WOLLEN MALERISCHE, ORIGINELLE  
UND KÖSTLICHE KEKSE OHNE VIEL  
AUFWAND BACKEN? JA, DAS IST MÖGLICH!

REZEPTE & FOTOS: Verena Pelikan von Sweets & Lifestyle®  
sweetsandlifestyle.com

## Vanillesterne mit Royal Icing

### TEIG 1 VANILLEMÜRBTTEIG

#### ZUTATEN

FÜR 1 BACKBLECH	1 TL Vanillezucker
300 g glattes Mehl	1 Ei
200 g kalte Butter	1 Prise Salz
100 g Wiener Staubzucker	

#### ZUBEREITUNG

20 MINUTEN, EXKL. KÜHLZEIT

1. Mehl und Staubzucker sowie Vanillezucker in eine Schüssel geben. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Ei und Salz hinzufügen. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben, Teig mithilfe eines Nudelwalkers auswalken und Kekse ausstechen. Die Kekse ca. 11 Minuten backen. Auskühlen lassen.

### VERZIERUNG 1 ROYAL ICING

#### ZUTATEN

1 Eiweiß	1-2 Msp. Lebensmittelfarbe (Paste)
200 g Wiener Puderzucker	
1 TL Zitronensaft (ggf. noch weitere 1-2 TL mehr)	

#### ZUBEREITUNG

1. Eiweiß in eine Schüssel geben und mixen. Nach und nach Puderzucker und Zitronensaft hinzugeben. Ca. 10 Minuten mixen. Die Masse sollte zähflüssig sein und nur langsam von den Mixstäben runterfließen. Wenn die Masse zu fest ist, tropfenweise Zitronensaft hinzugeben. Eiweißglasur in eine Schüssel geben. Lebensmittelfarbe auf einen Zahnstocher geben. Tupfen in der Eiweißglasur verteilen und mit dem Zahnstocher Linien durch die Eiweißglasur ziehen, damit die Marmorierung entsteht.

2. Ausgekühlte Kekse mit einer Seite gleichmäßig in die marmorierte Eiweißglasur tunken. Überschüssige Eiweißglasur von den Seiten mit den Fingern abwischen. Trocknen lassen.



EINE WUNDERSCHÖNE MARMORIERUNG  
ENTSTEHT DURCH DIE LEBENSMITTELFARBE PER  
ZUFALL UND VOR ALLEM: SEKUNDENSCHNELL!

DER KLASSISCHE MÜRBTTEIG WIRD AUCH  
1-2-3 TEIG GENANNT, WEIL DIE ZUTATEN  
ZUCKER, BUTTER, MEHL IN DIESEM VERHÄLTNIS  
ZUEINANDER STEHEN.

DAS AUSROLLEN DES MÜRBTTEIGS  
FUNKTIONIERT AM BESTEN ZWISCHEN ZWEI  
FRISCHHALTEFOLIEN.





VANILLE-  
MÜRBEIG  
(Rezept S. 19)

## Schoko-Nuss-Kekse in Häkeldeckenoptik

### TEIG 2 SCHOKOMÜRBEIG MIT NÜSSEN

#### ZUTATEN

FÜR 1 BACKBLECH	125 g kalte Butter
200 g Mehl	1 Ei
125 g Wiener Gelbzucker	1 Prise Salz
15 g Backkakao	0.5 TL gemahlener Zimt
60 g geriebene Walnüsse	

#### ZUBEREITUNG

20 MINUTEN, EXKL. KÜHLZEIT

1. Mehl, Gelbzucker, Backkakao und geriebene Walnüsse in eine Schüssel geben. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Ei, Salz und Zimt hinzufügen. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben, den Teig mithilfe eines Nudelwalkers auswalken und Kekse ausstechen. Die Kekse ca. 11 Minuten backen. Auskühlen lassen.

DIE HÄKELDECKENOPTIK FUNKTIONIERT AUCH  
MIT DEM VANILLEMÜRBEIG AUF SEITE 19!

DER MÜRBEIG MAG ES ÜBRIGENS GERNE KALT:  
KALTE ZUTATEN, KÜHLE HÄNDE UND ZÜGIGES  
VERARBEITEN.

### WEIHNACHTS- SERVIETTEN FÜR FESTLICHE STIMMUNG

Ob gemütlicher Nachmittagskaffee im Advent oder festliches Dinner im Kreise der Liebsten: Diese weihnachtlichen Servietten zaubern Glitzern ins Leben.

[www.wiener-zucker.at/shop](http://www.wiener-zucker.at/shop)



### VERZIERUNG 2 HÄKELDECKENOPTIK

#### ZUBEREITUNG

1. Gewaschene (ohne Weichspüler) Häkeldecke bereitlegen. Teig 0,5 cm dick ausrollen und die Häkeldecke auf dem Teig ausbreiten. Mithilfe des Nudelwalkers vorsichtig in den Teig drücken. Anschließend die Häkeldecke langsam vom Teig abziehen und Kekse ausstechen.







**SCHOKOMÜRBTEIG  
MIT NÜSSEN**

(Rezept S. 21)

## Vegane Gitter-Kekse

### TEIG 3 VEGANER MÜRBTEIG MIT NÜSSEN

#### ZUTATEN

FÜR 1 BACKBLECH	225 g vegane Margarine
300 g Dinkelvollkornmehl	1 Msp. Zimt
150 g Weizenmehl	0,5 TL Backpulver
70 g geriebene Walnüsse	50 ml Pflanzenmilch
75 g Wiener Bio-Staubzucker	

#### ZUBEREITUNG

20 MINUTEN, EXKL. KÜHLZEIT

1. Vegane Margarine in Stücke schneiden. Alle Zutaten vermengen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig mithilfe eines Nudelwalkers ca. 4 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen. Alternativ Teigkugeln formen und verzieren. Kekse auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und für ca. 11 Minuten backen. Auskühlen lassen.

### VERZIERUNG 4 GITTER-COOKIES (RUND)

#### ZUBEREITUNG

1. Aus dem Teig 25 g schwere Kugeln formen und ein Gitter vorsichtig in den Teig drücken.
2. Kekse ca. 13 Minuten backen.



### VERZIERUNG 3 GITTER-KEKSE

#### ZUBEREITUNG

1. Teig 3 mm dick ausrollen und ein Gitter vorsichtig auf die gesamte Teigfläche drücken.
2. Mit Keksausstechern Motive ausstechen. Kekse ca. 13 Minuten backen.

**DIE GITTER-KEKSE KÖNNEN MIT MARMELADE  
ODER NUSSCREME ZUSAMMENGEKLEBT WERDEN.**







### VERZIERUNG 5

## Mürbteigkekse MIT GLASBODEN- VERZIERUNG

#### ZUBEREITUNG

1. Ein Bleikristallglas oder ein Glas mit Verzierung am Boden bereitstellen.
2. Den Teig 0,5 cm ausrollen, den Glasboden mit der flachen Hand fest in den Teig drücken. Vorsichtig das Glas ablösen. Ggf. ein Buttermesser leicht unter das Glas schieben.
3. Mit einem passenden runden Keksausstecher Kreise ausstechen.
4. Kekse ca. 13 Minuten backen.



DAS DAZUGEHÖRIGE  
MÜRBTIEG-REZEPT FINDEN SIE  
AUF SEITE 21

### VERZIERUNG 6

## Knopfkekse

#### ZUBEREITUNG

1. Teig 3 mm dick ausrollen. Kreise mit 3 cm Durchmesser ausstechen. Dabei den Keksausstecher am Teig lassen. Den Rücken eines Flaschenverschlusses mit einem Durchmesser von 2 cm mittig ca. 1 mm tief in den Teig drücken. Anschließend den Flaschenverschluss und den Keksausstecher entfernen.
2. Mithilfe eines Strohhalmes Knopflöcher in den mit dem Flaschenverschluss eingedrückten Teig stechen.

ALLE 3 BASISTEIG-REZEPTE AUF  
DEN SEITEN 19, 21 UND 23 EIGNEN  
SICH FÜR DIESE KEKSE.





# SALZIG-SÜSSE Liaison

KLEINE PRISE, GROSSE WIRKUNG!  
WARUM IST DAS SALZ IM SÜSSEN KUCHEN  
UND FEINGEBÄCK UNVERZICHTBAR?

**M**ehl, Butter, Zucker, Eidotter und die kleine Prise Salz. Nichts Ungewöhnliches für die Zubereitung eines Mürbteigs. Haben Sie sich schon einmal gefragt, warum süße Leckereien oftmals einen Hauch von Salz vertragen?

Auch wenn sich die weißen Kristalle optisch zum Verwechseln ähnlich sehen, sollte man die Salz- und Zuckerdose beim Backen besser nicht verwechseln. Ein kleines bisschen Salz bringt aber tatsächlich die Power der feinen Kuchenaromen noch besser hervor. Salz wirkt sozusagen als Geschmacksverstärker und ist später im Backwerk auch nicht mehr als salzig wahrnehmbar. In dieser schneeweißen Liebesbeziehung begegnen sich nebenbei bemerkt beide Parteien auf Augenhöhe. So kitzelt auch die Prise Zucker im herzhaften Eintopf die vielen feinen Aromen des Gerichtes hervor und macht Kompositionen vollmundig und geschmacklich rund.

Für diese Zauberei ist das Transporter-Molekül SGLT1 verantwortlich. Es transportiert Glucose (Zucker) mithilfe von Natrium (Salz) in die Zellen. Kurz und unwissenschaftlich gesagt: Zucker und Salz brauchen einander, um in ihren Aromenspektren richtig glänzen zu können. Abgesehen von der Prise Salz im süßen Teig empfehlen wir dieses feine Finish auch im Kakao oder auf süßen Früchten. Klingt verrückt? Unbedingt ausprobieren – aber bitte vorsichtig dosieren!

## SALZIGER KLEBSTOFF

Wussten Sie, dass Salz die Klebefähigkeit von Mehl erhöht? Darum ist es auch ein praktisches Helferlein in der Germteigzubereitung. Das Salz reguliert die Entwicklung von Enzymen und steuert so die Gärung. Da Salz das Gehen der Germ hemmt, ist auf jeden Fall Vorsicht geboten: auf keinen Fall direkt in den Vorteig geben, sondern erst gegen Ende hinzufügen.



ZWEI GESCHMACKS-  
VERSTÄRKER IM  
UNSCHULDGEWAND:  
ZUCKER UND SALZ



## Kunterbunte MÜRBTEIGKEKSE

### ZUTATEN

FÜR CA. 50 STÜCK

450 g Weizenmehl glatt	1 Prise Salz
300 g Butter (kalt)	1 Eidotter
150 g Wiener Backzucker	Wiener Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker	Wasser
	Lebensmittelfarbe

### ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig Weizenmehl, Butter, Backzucker, Vanillezucker, Salz und Eidotter rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den fertigen Teig ca. zwei Stunden kühl rasten lassen.
2. Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
3. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen.
4. Kekse mit beliebigen Formen ausstechen.
5. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten backen lassen.



6. Aus Puderzucker und etwas Wasser den Zuckerguss herstellen und nach Lust mit Lebensmittelfarbe einfärben. In ein kleines Tiefkühlsackerl füllen und die Spitze etwas abschneiden. Die Kekse damit verzieren.
7. In einer gut verschließbaren Dose halten die Kekse ca. 4-5 Wochen.

DAS MÜRBTEIG-GRUNDREZEPT EIGNET SICH NICHT  
NUR FÜR KEKSE, SONDERN IST AUCH DER PERFEKTE  
BODEN FÜR KUCHEN, TORTEN UND TARTES.



Do it yourself

# Packerl schnüren, FREUDE SCHÜREN!

ADVENTKALENDER: 24 KLEINE ÜBERRASCHUNGEN  
IN EINEM MONAT LASSEN WIR UNS NICHT ENTGEHEN.

**E**inen Adventkalender kaufen? Kann man machen, ist aber langweilig! Besser: kreativ werden und an ruhigen Abenden eine Do-it-yourself-Variante aushecken. Sinn eines Adventkalenders ist es bekanntlich – übrigens bereits seit dem 19. Jahrhundert! –, die Tage bis Weihnachten anzuzeigen. Und weil das vor allem für die Jungen unter uns mit Ungeduld verbunden ist, muss der Inhalt Freude bereiten und uns die Zeit ein wenig versüßen. Kein Wunder also, dass es viele Kalender mit süß-schokoladigem Inhalt gibt oder auch mit kleinem Spielzeug für den Zeitvertreib.

## VIelfältig KREATIV

Aber nicht nur der Inhalt bereitet so manches Kopfzerbrechen, auch ein dekoratives Äußeres soll der Adventkalender besitzen. Immerhin begleitet er uns fast einen Monat lang und soll als Teil des Adventschmucks zu Hause festliche Stimmung verbreiten. Kleine Sackerln, Zündholz- oder Spanschachterln, Dosen, Gläschen oder auch geschmückte Klopapierrollen, winzige Geschenkpackerl, gehäkelte oder genähte Säckchen, Minisocken, zu Hütchen bzw. „Tannenbäumen“ zusammengedrehte Halbkreise aus Pappe, Ü-Eier-



DIE KLEINSTEN  
DINGE BEREITEN  
OFT GRÖSSTE  
FREUDE.

Foto: Svetlana Sonyashina/Shutterstock



Foto: Nina Esk/Shutterstock

## 24 Geschenke

GUTE GEDANKEN, SÜSSE GRÜSSE ODER DUFTIGE DINGE: LASSEN SIE SICH VON UNS INSPIRIEREN.

### SCHÖNE INHALTE

- Komplimente
- Gedichte oder Witze
- Weisheitssprüche
- (Liebes-)Briefe
- Eintrittskarten
- Rezepte für Kekse
- Zuckerl, Pralinen
- Duftkerzen
- Parfumpuben
- gemeinsame Aktivitäten
- ausgefüllter Lottoschein
- Christbaumschmuck
- Fotopuzzelstücke
- weihnachtliche Teesorten

KÖSTLICHER  
INHALT  
AUS DER  
BACKSTUBE!



Foto: Stepanek Photography/Shutterstock



Foto: HASPhotos/Shutterstock

MINIMALISTISCH  
UND WITZIG:  
DAS LIEBLINGS-  
„DOSENFUTTER“  
MIT ENERGY,  
VITAMINEN  
ODER HOPFEN

Plastikdöschen, Walnusschalen, Joghurtbecher, Teelicht-Döschen ... All das eignet sich als Behälter für Ihre 24 Kleingeschenke, für die wir in der rechten Spalte dieser Seite ein paar Ideen liefern.

### ORIGINELLES FÜR FLEISSIGE UND FAULE

Wer sich nicht mit der minimalistischen Variante „Dosenfutter“ (siehe Foto oben) begnügen will, kann ganz trendig selbst Duftkerzen mit individuellen Duftmischungen herstellen. In leeren Teelicht-Behältern oder auch kleinen (Marmelade-)Gläschen verzaubert man seine Liebsten täglich mit einem neuen Duft, der verspricht: Weihnachten ist nicht mehr weit!

## Do it yourself: Duftkerzen-Kalender



Foto: Ventura/Shutterstock

### SIE BRAUCHEN:

- Kerzenreste
- Kerzendocht
- zwei Töpfe für das Schmelzen des Wachses im Wasserbad
- Aromöle bzw. ätherische Öle
- 24 kleine Behälter für die Kerzen

### UND SO GEHT'S:

Die Kerzenreste im Wasserbad schmelzen, alte Dochtreste entfernen. Individuelle Aromaöl(e)-Mischung einrühren (Achtung: wenige Tropfen genügen!). Neuen Docht mittig in den Behälter

stellen, Wachs einfüllen. Bis zu 24 verschiedene Duftmischungen abfüllen und die ausgehärteten Kerzen mit Wachspapier beziffern. Kerzen evtl. mit Geschenkbändern schmücken.



# Mit Liebe gemacht

## AUSTRIA FOOD BLOG AWARD

DIE GEWINNER SIND: AUF ALLE FÄLLE WIR ALLE.  
VIEL FREUDE BEIM NACHBACKEN UND -KOCHEN!



GEWINNER



Hier geht's zum Gewinnerrezept



### Vernetzen und verkosten

#### STARKE UND KREATIVE COMMUNITY

Bereits zum neunten Mal fand in diesem besonderen Jahr der Austria Food Blog Award statt. Dieser zeichnet alljährlich die besten und kreativsten Foodbloggerinnen und -blogger im deutschsprachigen Raum aus. So entstand rund um den Award eine starke und kreative

Community, die sich regelmäßig vernetzt und regen Austausch betreibt. Alle, die mitmachen, aber auch alle, die den Award verfolgen, profitieren davon: Denn die Fülle an beeindruckenden Einreichungen sorgt immer wieder für Abwechslung in unser aller Küchen.

[www.afba.at](http://www.afba.at)

Noch nie wurde zu Hause so viel selbst gekocht und gebacken wie in diesem Jahr - Tendenz steigend! Mit in den Fokus traten erfreulicherweise heimische Lebensmittel und der bewusste Umgang damit. Das befeuerte auch den aktuellen Austria Food Blog Award.

#### BACKEN MIT LIEBE

Wiener Zucker übernahm die Patronanz für die Kategorie „Backen mit Liebe“ - unfassbar viele Köstlichkeiten wurden dazu eingesandt! Der frisch ermittelte Gewinnerblog ist „Brotokoll“ mit dem Rezept „Aprico-Schoko-Loco: Pasta Madre Schoko-Marillen Brioche mit Twist“. Wir gratulieren herzlich! Die Topplatzierten dieser Kategorie werden in die süße Küche der Jurorin und Konditorweltmeisterin Eveline Wild in das Hotel Der WILDe EDER eingeladen.



HEIMISCHE RÜBE PUR - DAS SIEGEL GARANTIERT DIE ROT-WEISS-ROTE HERKUNFT AUF DEN PACKUNGEN VON WIENER ZUCKER.



## 100 PROZENT folle Knolle

AGRANA VERARBEITET DIE HEIMISCHE ZUCKERRÜBE UNTER DER MARKE WIENER ZUCKER ZU ZAHLREICHEN KOSTBAREN PRODUKTEN. DABEI GEHÖREN GENTECHNIKFREIHEIT UND KURZE TRANSPORTWEGE ZU DEN OBERSTEN MAXIMEN.

Der Anbau und die Verarbeitung der heimischen Zuckerrübe machen einen beachtlichen Teil der österreichischen Landwirtschaft aus. Die meisten dieser wertvollen Wurzeln stammen aus dem Osten des Landes, wo sie von den Bauern auf durchschnittlich sechs bis sieben Hektar im nachhaltigen Fruchtwechsel angebaut werden. Im Frühjahr erfolgt die Aussaat der Rübensamen und im Herbst die Zuckerrübenenernte sowie die Verarbeitung, die sogenannte Kampagne.

#### EIN REGIONALES PRACHTSTÜCK

Wussten Sie, dass 100 Prozent der heimischen Zuckerrübe in nachhaltiger Kreislaufwirtschaft verwertet werden? Bei der Zuckergewinnung fällt nämlich auch

eine Reihe wertvoller Nebenprodukte an: Diese finden unter anderem als Futter- und Düngemittel Verwendung. So kommen Teile der Zuckerrübe auch den Tieren sowie den Böden zugute und der Kreis schließt sich - nachhaltig und regional.

#### HEIMISCH UND NATÜRLICH

Höchste Produktqualität von der Rübe bis zum fertigen Lebensmittel ist dabei ebenso garantiert. Das Kontrollzeichen „Ohne Gentechnik hergestellt“ auf Wiener-Zucker-Verpackungen bescheinigt außerdem Gentechnikfreiheit. So wird die österreichische Zuckerrübe - unsere tolle Knolle - in ihrer Heimat gebühlich wertgeschätzt.



# Essbarer WEIHNACHTSBAUM

## AUFESSEN STATT WEGWERFEN

Wenn die Süßigkeiten vom Baum genascht sind und nur noch Kugeln und Lametta Tanne und Fichte schmücken, ist für die meisten die Zeit des Aufräumens und Wegwerfens gekommen. Christbaumkugeln und Lichterketten werden fein säuberlich in Kartons verpackt und kommen zurück in den Keller, wo sie artig auf den Einsatz im nächsten Jahr warten. Aufgestellt wird der Baum bei den meisten in den Tagen vor Weihnachten oder direkt am Heiligen Abend. In manchen Haushalten wird er noch während der Feiertage wieder abgebaut, bei vielen bleibt er allerdings bis zum 6. Jänner stehen und bringt die

gemütliche Weihnachtsstimmung bis ins neue Jahr. Selbst wer den Weihnachtsbaum so richtig auskostet, kommt auf maximal drei Wochen Lebensdauer.

### LANGE FREUDE

Die Nordmanntanne reiht sich unter die beliebtesten Christbäume und hält bei richtiger Pflege mehrere Wochen. Wer jetzt überlegt, ob der Weihnachtsbaum Ende Jänner wirklich noch das richtige Ambiente im Wohnzimmer schafft, kann über folgende Alternative nachdenken: Wie wäre es, den Weihnachtsbaum bereits Anfang Dezember zu kaufen und sich bis Weihnachten daran zu erfreuen? Der Baum kann bis zum Aufputz am Balkon oder im Garten mit einer Lichterkette erfreuen, bevor er dann zum Heiligen Abend in den Wohnraum kommt und bunt geschmückt wird. Jetzt ist darauf zu achten, dass der Baum möglichst kühl, auf jeden Fall aber nicht direkt neben der Heizung steht. Und ja, auch der Weihnachtsbaum ist durstig und sollte regelmäßig mit Wasser versorgt werden, um das Abwerfen der Nadeln hinauszuzögern.

### LEBENDER WEIHNACHTSBAUM

Unter dem Motto „grüne Weihnachten“ dekorieren immer mehr nachhaltige Haushalte einen lebenden Weihnachtsbaum und holen sich damit das Weihnachtsfeeling auf Zeit. Entweder man pflanzt den im Topf eingestellten Nadelbaum nach Weihnachten selbst in seinem Garten oder man lässt ihn vom Lieferanten nach den Feiertagen wieder abholen und im Wald einpflanzen.

### NADELN VERWERTEN

Wer keinen lebenden Christbaum nach Hause holt, aber trotzdem nachhaltig handeln möchte, kann die Nadeln in spannenden Rezepturen verarbeiten.



LEBKUCHEN-  
WEIHNACHTSÄUME -  
EINFACH ZUM  
VERNASCHEN!



### VIELSEITIG

Verwendet werden vor allem Nadeln, Wipfel, Harz, Holz und junge Triebe. Die Nadelerntezeit ist von Dezember bis Februar.

### ÄTHERISCHE ÖLE

Fichte, Tanne und Kiefer sind kostbare Schätze für Küche und Hausapotheke. Die Nadeln enthalten jede Menge ätherische Öle, die sowohl als Duft wirkungsvoll sind als auch mit ihrem besonderen Geschmack überzeugen.

## Vom Wald in die Hausapotheke

### TINKTUR

Fichten- oder Tannenzweige mit hochprozentigem Alkohol übergießen und in einem verschlossenen Glasbehälter drei Wochen ausziehen lassen. Abgefiltert in einem dunklen Glas aufbewahren und bei Bedarf müde Muskeln einreiben.

### WUNDSALBE

Das Harz der Nadelbäume dient als Wundverschluss bei Verletzungen der Rinde. In Form einer Salbe hilft es auch uns Menschen bei der Wundheilung.

### AUFGUSS

Nadeln mit kochendem Wasser aufgießen und nach 10 Minuten Ziehzeit als Tee genießen oder zum Inhalieren verwenden.



## Wald- BALSAMICO

ZUTATEN  
FÜR 1 LITER

### ANSATZ

2 EL abgezapfte Tannen- oder Fichtennadeln  
1 l Most- oder Apfelessig  
1 EL Wiener Gelbzucker  
(alternativ 1 EL Waldhonig)

HILFSMITTEL  
Pürierstab

### ZUBEREITUNG

1. Baumadeln abzupfen. Dabei darauf achten, möglichst helle Nadeln zu verwenden, da diese jünger sind und ein intensiveres Aroma verleihen.
2. Die Nadeln in ca. 200 ml Essig einrühren und mit dem Pürierstab fein mixen.
3. Den restlichen Essig leicht erwärmen und den Wiener Gelbzucker darin auflösen.
4. Abkühlen lassen und zum Essig-Nadel-Gemisch geben.
5. In eine saubere Flasche abfüllen, gut verschließen und ca. 4 Wochen reifen lassen.

ZUTATEN  
FÜR 100 G SALZ

### SALZ

20 EL abgezapfte Tannen- oder Fichtennadeln  
100 g Bergkernsalz oder Steinsalz

HILFSMITTEL  
Mörser

### ZUBEREITUNG

1. Tannen- oder Fichtennadeln mit einem scharfen Messer fein schneiden.
2. Die geschnittenen Nadeln mit ein bisschen Salz im Mörser fein verreiben, damit die ätherischen Öle austreten und in das Salz übergehen können.
3. Sofort in ein gut verschließbares Glas füllen, damit sich die ätherischen Öle gut mit dem Salz mischen.
4. Das Salz kann sofort verwendet werden, wird aber noch aromatischer, wenn es ein paar Wochen im lichtgeschützten Küchenschrank durchzieht.

## Nadel- BAGUETTE

ZUTATEN  
FÜR 2 STÜCK BAGUETTE

### ANSATZ

1 frischer Germwürfel  
100 ml Wasser  
2 EL Dinkelmehl  
1 Prise Wiener Feinkristallzucker

### TEIG

3 EL fein geschnittene Baumadeln  
1 TL Baumsalz (siehe links)  
50 ml Sonnenblumenöl  
500 g Dinkelmehl  
300 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

1. Den Germwürfel mit 100 ml handwarmem Wasser (nicht zu heiß) und dem Zucker verrühren.
2. Sobald Zucker und Germ aufgelöst sind, 2 EL Dinkelmehl zumischen und 10 Minuten ruhen lassen.
3. Die restlichen Zutaten beimengen und gut durchkneten. Das Wasser schluckweise unterrühren, damit der Teig nicht zu weich wird.
4. Den glatten Teig in Teile schneiden und zu länglichen Baguettes formen.
5. Auf ein bemehltes Backpapier legen und auf dem Backblech für ca. 15 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.
6. Im nicht vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 25–30 Minuten backen.

DAS BAUMSALZ IST ALS ALTERNATIVE ZUM NORMALEN SALZ ZU VERWENDEN UND VERLEIHT DEN SPEISEN EINE UNGEWOHNE UND SPANNENDE FRISCHE. IDEAL AUCH ZUM MARINIEREN VON FLEISCH UND GEMÜSE.

SCHMECKT AM BESTEN LAUWARM MIT EINEM HAUCH GESALZENER BUTTER.



Foto: Maria Tenori/Shutterstock

## Waldaroma- BADESALZ

### ZUTATEN

FÜR 1 SCHRAUB- ODER BÜGELGLAS

2 Handvoll Nadeln der Zweigspitzen  
500 g grobes oder feines

Meersalz, Totes-See-Salz oder Badesalz-Basis  
45 g Milchpulver

HILFSMITTEL  
Mörser

### ZUBEREITUNG

1. Nadeln von den Zweigen lösen und mit einer Schere klein schneiden.
2. Nach Möglichkeit die Nadeln mit einem Mörser leicht andrücken, damit sich die ätherischen Öle besser herauslösen.
3. Salz und Milchpulver mischen und die gemörserten Nadeln unterrühren. Wer es intensiver mag, kann auch noch ein beliebiges ätherisches Nadelbaumöl untermischen.
4. Mischung in das Glas füllen und gut verschließen für einige Tage bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Direkte Sonneneinstrahlung vermeiden!  
**Tipp:** Ein Vollbad sorgt für Entspannung und freie Atemwege, ein Fußbad belebt müde Beine.

FUNKTIONIERT NATÜRLICH AUCH MIT FICHTEN- ODER ZEDERNNADELN. IDEAL ALS ERKÄLTUNGS-, MUSKEL- ODER DETOX-BAD.

## Tipps zur Verarbeitung

BEI VERWENDUNG DER WEIHNACHTSBAUM-NADELN FOLGENDES BEACHTEN:



### UNGESPRITZT UND PESTIZIDFREI

Bereits beim Baumkauf auf eine ungespritzte und pestizidfreie Qualität achten. Besonders bei der Weiterverarbeitung zu essbaren Rezepten sind unbelastete Nadeln wichtig. Auch bei der Herstellung von Tinkturen, Salben oder Kosmetikprodukten empfiehlt es sich, auf ökologischen Anbau zu achten.

### ADVENTKRANZ, REISIG, WALD

Nicht nur der Weihnachtsbaum ist wertvolle Ressource für unsere Wald-Delikatessen. Auch Adventkranz, Dekorationsreisig und Co bieten sich an. Wer sich nicht sicher ist, ob der gekaufte Baum, Kranz oder Reisig wirklich bio sind, kann bei einem Weihnachtsspaziergang Zweigspitzen sammeln, die durch den Wind heruntergebrochen sind.

### GENIESSBARE NADELN

Die Nadeln von Tannen, Fichten, Zirben und Zedern ähneln sich im

Geschmack. Vorsicht allerdings bei Eiben und Zypressen! Sie sind giftig und eignen sich nicht zur Verarbeitung.

### MÖGLICHST FRISCH

Je frischer die Nadeln sind, desto intensiver sind Geruch und Geschmack in der Rezeptur. Bei Weihnachtsbäumen also unbedingt darauf achten, dass sie immer genug Wasser haben und möglichst kühl stehen. Unbedingt weit weg von Heizung und Kamin platzieren, damit die Aromen bis zur Verarbeitung erhalten bleiben. Wer möchte, kann die Nadeln zur Weiterverarbeitung bereits vor dem Abschmücken an einer nicht sichtbaren Stelle ernten.

### INTENSIVES AROMA

Je nach Nadelbaum kann das Aroma als pfeffrig, holzig bis hin zu harzig und zitronig beschrieben werden. Was alle Weihnachtsbäume gemeinsam haben: die frische, herbe und grüne Note des Waldes.

## WIENER GELB- ZUCKER

Der gelbgoldene Zucker bringt ein malziges Aroma mit und verleiht dem Balsamico eine besonders samtige und feine Geschmacksnote.

[www.wiener-zucker.at/produkte](http://www.wiener-zucker.at/produkte)







RÄUCHERN IST  
VERMUTLICH SO ALT  
WIE DIE NUTZUNG  
DES FEUERS.

Foto: FotoHelmi/Shutterstock

# Bring Segen INS LEBEN

IN DEN RAUNÄCHTEN WIRD GERÄUCHERT:  
EIN SCHÖNES RITUAL FÜR DIE DUNKLE JAHRESZEIT.

Die dunkelste Zeit des Jahres ist von Rückzug geprägt: Wir sind für innere Regungen sensibler“, stellt die Räucherexpertin fest. Beate Reiß ist Ritualbegleiterin in der Oststeiermark und räuchert in Workshops naturorientiert in den drei großen Raunächten am 21. und 31. Dezember sowie in der Nacht auf den 6. Jänner – obwohl insgesamt sogar zwölf Raunächte gezählt werden. Diese zwölf Raunächte, auch Raumnächte genannt, finden zwischen dem Heiligen Abend und dem Dreikönigstag statt, sie waren

ursprünglich als Bauernregel bestimmend für das Wetter der zwölf Monate des folgenden Jahres. Welche und wie viele zu den Raunächten zählen, ist regional unterschiedlich. Für Reiß ist die Wintersonnenwende ein bedeutender Zeitpunkt: „Für mich ist es stimmig, mit dem 21. 12. – in der Thomasnacht – zu beginnen. In der tiefsten Dunkelheit sehnen wir uns nach dem Licht, Hoffnung kommt auf.“ Manche schreiben den Raunächten magische Kräfte zu – von einem Tor zur Anderswelt ist da und dort die Rede.



Foto: Lesterman/Shutterstock

DER RAUCH VON HARZEN,  
BLÜTEN, WURZELN UND NADELN  
BEGLEITET UNS BEIM LOSLASSEN  
UND NEU-BEGINNEN.

## GLAUBE, ABERGLAUBE, VOLKSGUT

Die Grenzen zwischen Glaube und Aberglaube verschwimmen; für manche ist es tabu, in diesen Nächten weiße Wäsche aufzuhängen, manche halten Spaziergänge für gefährlich. Dem Räuchern wird in diesen Nächten nachgesagt, böse Geister zu vertreiben.

Für Beate Reiß steht beim Räuchern im Fokus, diese Übergangszeit „mit gespitzten Sinnen“ zu erleben, den eigenen Impulsen zu folgen, aber sich grundsätzlich an folgenden Ablauf zu halten: „Zuerst räuchern wir die Wohnräume aus, dann holen wir uns im zweiten Schritt von draußen den Segen ins Haus“, so Reiß.

Sich frei zu machen vom Alten, gehört zum ersten Schritt – „es geht darum, anerkennend und wenn möglich dankbar zurückzuschauen“, so Reiß. Was war gut, was durfte ich lernen, welche Erkenntnis hat mich weitergebracht? Diese Fragen begleiten die Phase des Reinigens und Loslassens. Wir verabschieden uns wertschätzend von dem, das hinter uns liegt, und anschließend – um es poetisch mit Reiß auszudrücken – „träumen wir ins neue Jahr hinein“.

## INS NEUE JAHR „EINSTRÄUMEN“

Indem man in sich geht, vielleicht meditiert oder auftauchende Ideen visualisiert, wird es möglich, dieses Neue zu erahnen, in sich entstehen zu lassen. Beate Reiß rät dazu, sich damit bewusst auseinanderzusetzen. Begleitet von den Düften und unterschiedlichen Wirkungen der Räucherpflanzen – der Harze, Nadeln, Kräuter und Gewürze – nützen wir den „Luxus der dunklen, entschleunigten Zeit“ und lassen uns von der Natur inspirieren. Damit unsere Raunachtsträume im kommenden Jahr wirklich Gestalt annehmen können.



Foto: Edlin Photography/Shutterstock



Foto: Chamille White/Shutterstock

## Räucherpflanzen

Die Expertin rät für das Räuchern zur intuitiven Pflanzenwahl:

**REINIGEN, LOSLASSEN**  
Beifuß (Blätter, Blüte), Engelwurz (Wurzel, Samen), Salbei (Blätter, Blüten), Lavendelblüte, Wacholder (Triebe, Beeren), Harz z. B. der heimischen Fichte

**„HELLFÜHLIGKEIT“**  
Die Mistel ist eine Pflanze, der man orakelhafte Kräfte nachsagt. Das Räuchern

der Mistelblätter und -stiele unterstützt unsere Tagträume und öffnet uns für Visionen.

**LICHT UND SEGEN**  
Die Blätter der Schafgarbe bringen Licht ins Dunkel unserer inneren Mitte. Auch Lorbeer wirkt durch seinen Geruch klärend und erhellend. Weihrauch, Rose sowie das Ruch- und Mariengras sind laut Beate Reiß „Herzöffner und Seelenbalsam“.



# Glück-Wünsche ZUM JAHRESWECHSEL

ZAHLREICHE ALTE UND NEUE SILVESTERBRÄUCHE  
BEREICHERN DIE NACHT AUF DEN 1. JÄNNER UND  
WÜNSCHEN DAS GLÜCK IM NEUEN JAHR HERBEI.

**W**eintrauben, Schweinsrüssel oder Linsen essen, rote Dessous tragen, Blei gießen und Feuerwerk zu Silvester: All das ist nicht nur schön und macht Spaß, es soll - in verschiedenen europäischen Ländern praktiziert - auch Glück im neuen Jahr bringen. Zu den vielen alten Bräuchen gesellen sich aber auch neue Riten, die uns helfen sollen, mit dem vergangenen Jahr abzuschließen und mit Zuversicht und frischem Mut ins neue Jahr zu starten.

## DIE NATUR ALS VORBILD

Ritualbegleiterin Beate Reiß rät dazu, die Natur als Vorbild zu sehen: „Der Jahreskreis der Natur - Wachsen, Reifen, Fülle und Ruhe - und unsere Chronobiologie sagen uns, dass wir in dieser Zeit nicht um die Wette rennen sollen, sondern in Ruhe zurück- und nach vorne schauen.“ Neben dem Räuchern (siehe S. 36-37) gibt es noch viel mehr Ideen für Rituale rund um den Jahreswechsel, mithilfe derer wir uns auf das neue Jahr einstimmen können.

## ALTES DEM FEUER ÜBERGEBEN

Feuer hat eine reinigende Wirkung - und hilft uns dabei, Altes, das uns noch beschäftigt und festhält, endlich ziehen zu lassen. Schreiben Sie dafür das Thema auf einen Zettel oder formulieren Sie einen Brief an sich oder eine andere Person, die damit zu tun hat. Dieses Blatt Papier wird zu Silvester feierlich dem Feuer übergeben, die Flammen fressen alles Belastende auf.

## AUSSCHWITZEN

Heißes Ritual Nummer zwei: Ein Jahresabschluss mit Saunagang oder in einer Schwitzhütte hilft ebenso dabei, das Alte loszulassen. Der Körper wird für einen Neubeginn schwitzend „gereinigt“.



GANZ, WIE ES  
BELIEBT: ALTE BRÄUCHE  
DÜRFEN VON NEUEN  
RITUALEN ABGELÖST  
WERDEN.

Foto: Botond Horvath/Shutterstock



AUFSCHREIBEN, WAS BELASTET -  
UND DEM FEUER ÜBERGEBEN.  
ABER AUCH WÜNSCHE FORMULIEREN  
UND ZU PAPIER BRINGEN.

Foto: Pyetsova Myroslava/Shutterstock



VISION BOARD ODER  
COLLAGE: BASTELN  
SIE SICH IHRE WÜNSCHE  
INS LEBEN - DIE ENERGIE  
FOLGT UNSERER  
AUFMERKSAMKEIT!

Foto: Dasha Perenio/Shutterstock



IN SAUNA ODER  
SCHWITZHÜTTE  
„REINIGEN“ WIR  
UNS VOM  
ALTEN TROTT.

Foto: B. Bodzsi/Shutterstock

WER INNEHÄLT, ERHÄLT  
INNERE KRAFT UND BLEIBT  
SICH SELBST ERHALTEN.

*Laotse*

## VISION BOARD UND COLLAGE

„Die Energie folgt der Aufmerksamkeit“, erinnert Beate Reiß an Techniken im Mentaltraining, die wir uns auch in dieser besonderen Zeit zunutze machen können. Wie wäre es mit einem Vision Board? Sie müssen keine großartigen Basteltalente mitbringen, um all das zu zeichnen, aufzuschreiben, aufzukleben und zu visualisieren, was Sie sich ins Leben wünschen. Die Ritualbegleiterin rät dazu, „ohne Planung einfach draufloszustarten. Eine Idee reicht für den Anfang, es ergibt sich vieles daraus!“

## GUTE AUSSICHTEN

Auch eine Wanderung auf einen Hügel, Berg oder eine Aussichtswarte kann mit der tatsächlichen Über- und Aussicht Klarheit ins Innere bringen und in eine Aufbruchstimmung versetzen. „Trau deinen Impulsen“, ermuntert Beate Reiß, die selbst gerne lange Spaziergänge in der Natur macht und sich mit gespitzten Sinnen den großen und kleinen Inspirationen hingibt. „Vielleicht spricht dich eine Feder am Waldweg an und schenkt dir den Gedanken, mehr Leichtigkeit ins Leben zu bringen.“ Denn es müssen nicht immer die großen Gesten sein, auch in kleinen Momenten der Stille wächst so manche Idee fürs große Glück.



WICHTIGE  
ENTSCHEIDUNGEN  
WOLLEN IN RUHE  
UND STILLE  
GETROFFEN  
WERDEN.

Foto: Damirly Bam/Shutterstock



# Geschenke mit Geschmack UND YIPPIE!

IM ONLINESHOP VON WIENER ZUCKER WERDEN SIE FÜNDIG. HIER TRIFFT STIL AUF GESCHMACK UND FREUDE. PRAKTISCHES UND GENUSSVOLLES FÜR DIE KOSTBAREN MOMENTE DES JAHRES.

*Nach mehr Geschenkideen*  
FINDEN SIE IN UNSEREM ONLINESHOP:  
[www.wiener-zucker.at/shop](http://www.wiener-zucker.at/shop)




**ALSO BITTE, WER SPRICHT DENN HIER VON „SÜNDE“?**

Für die ganz besonderen Momente des Lebens sind diese einzigartigen Rezepte für herrliche Mehlspeisen von Gugelhupf über Kuchen und Schnitten bis hin zu wunderschönen Torten- und Kuchenkreationen. Ganz und gar himmlisch!

**MOHN ODER TOPFEN? AM LIEBSTEN BEIDES!**

45 Rezepte für alle, die Mohn und Topfen lieben - und am liebsten beides kombinieren. Ausgefallene Kreationen von köstlichen Cheesecakes über saftige Blechkuchen bis hin zu süßen Desserts finden sich in diesem gleichsam praktischen wie schön gestalteten Ringbuch.



**AM SCHÖNSTEN TAG DER WOCHE ...**

... gönnen wir uns süße Genussskultur der Extraklasse: Beginnend mit Frühstücksaufsteh-Rezepten lassen wir uns die Köstlichkeiten zum Langschläfer-Brunch nicht entgehen. Nachmittagskuchen und Blechkuchen für den Ausflug dürfen zum Sonntagsglück ebenfalls nicht fehlen.

40  
kostbar

**KENNEN SIE DAS BESTE KEKSVERSTECK?**

Wir finden, das beste Keksversteck ist der Bauch. Zweitbestes: diese Keksdose. Neben dem „Keksversteck“ gibt es auch noch die Keksdosen „White Christmas“ und „Winterzauber“.



**DAS RICHTIGE MASS ALLER DINGE UND ZUTATEN**

Die Geschenkbox Mehlspeisduft „Waage“ passt für alle, die es gerne ganz genau nehmen. Denn nicht alle lieben die Küchenarbeit „Daumen mal Pi“! Und vor allem die Hobbybäcker (und Verkoster!) sind dankbar für das richtige Maß aller Zutaten.

**FRUCHTGENUSS FÜR MARMELADEN-SCHLECKER**

Mit Sicherheit kennen Sie auch einen dieser lieben Menschen, die Süßes in Form von selbst gemachten Marmeladen und Gelees verschenken. Sagen Sie Danke mit dieser Geschenkbox Fruchtgenuss „Trichter“.



**JETZT WIRD DER BACKOFEN EINGEHEIZT!**

Vor allem Mehlspeisentiger stürzen sich gerne auf die Rührschüssel, selbst wenn sonst in der Küche nicht viel los ist. Diese Schürze ist ein tolles Geschenk für alle, die gerne mit Teig hantieren und Selbstgebackenes genießen.



**SCHÖNES OUTFIT FÜR ALL IHRE GESCHENKE**

Schenken macht allen Freude - und noch mehr Spaß macht das Beschenktwerden, wenn man mit Spannung und Vorfreude feierlich die Verpackung öffnet. Und: Yippee! Das hab ich mir gewünscht, danke!

41  
kostbar

Foto: iStockphoto.com/istockphoto.com/istockphoto.com/istockphoto.com



## Herzlichen Glückwunsch!

UNSER FOTO-GEWINNSPIEL ZUM THEMA EINKOCHEN KAM FÜR VIELE IN DIESEM JAHR GERADE RICHTIG.

Den heuer haben viele von Ihnen den Spaß in der Küche (wieder-)entdeckt, und deshalb wurde auch die Erntezeit fleißig genutzt, um nach Rezepten von Wiener Zucker selbst gemachte Köstlichkeiten einzukochen. Wir haben uns riesig über die vielen tollen Bilder Ihrer eigenen Marmeladen und Chutneys in liebevoll gestalteten Gläsern gefreut – die Wiener-Zucker-Familie ist wahrhaft kreativ!

### Vielen Dank

FÜR DIE ZAHLREICHEN FOTO-EINSENDUNGEN!

Unser Gewinner

DARF SICH ÜBER EINE WIENER-ZUCKER-GESCHENKBOX FRUCHTGENUSS FREUEN!

GEWINNER



AUF DEN MARMELADEN-GESCHMACK GEKOMMEN? VERSUCHEN SIE GLEICH DIESES WINTERLICHE REZEPT.



## Bratapfelmarmelade MIT MANDELN

### ZUTATEN

FÜR 5 GLÄSER À 195 ML

750 g Äpfel

(am besten säuerlich)

1 Bio-Zitrone

30 g Brauner Rohrzucker von Wiener Zucker

250 ml ungezuckerter Apfelsaft

2 Zimtrinden

3 Sternanis

1 Vanilleschote

70 g Mandeln

(Mandelstifte oder gehobelte Mandeln)

20 g Rohmarzipan (optional)

500 g Wiener Gelierzucker 2:1

1 cl Rum (optional)

### ZUBEREITUNG

1. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Saft einer Zitrone beträufeln. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit dem Apfelsaft ablöschen. Apfelstücke, Zimtrinden und Sternanis hinzugeben. Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen und in den Topf geben. So lange auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind (ca. 10 Minuten).

2. Mandeln währenddessen in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und beiseitestellen. Marzipan in kleine Stücke schneiden.

3. Marzipan und Gelierzucker zu den Äpfeln geben, verrühren und die Bratapfelmarmelade für 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zimtrinden und Sternanis entfernen. Rum und geröstete Mandeln hinzufügen. Anschließend heiß in die vorbereiteten, sauberen Gläser füllen.

Gewinnspiel

# Winterzauber

## EINFACH KOSTBAR: QUALITY TIME FÜR DIE GANZE FAMILIE!



THE ORIGINAL  
Kinderhotels®  
EUROPA  
www.kinderhotels.com



Beim Urlaub in den Kinderhotels Europa fühlt man sich wie im siebenten Himmel. Schon seit über 30 Jahren.

Gewinnen Sie 1 von 5 unvergesslichen Familienurlaube (2 Nächte) für je 2 Erwachsene und 2 Kinder (bis 14 Jahre) inkl. Halbpension in einem der ORIGINAL Kinderhotels Europa.

ZUM GLÜCK GIBT'S DIE KINDERHOTELS EUROPA Der beste Familienurlaub verlangt nach der besten Qualität und deshalb gibt es liebevolle Betreuung Ihrer Kids schon ab der 1. Lebenswoche! Die altersgruppengerechte Baby- und Kinderbetreuung bieten wir an mindestens 5 Tagen in der Woche und mit perfekter All-inklusive-Ausstattung an.

[www.kinderhotels.com](http://www.kinderhotels.com)

Jetzt gewinnen!  
EINFACH CODE SCANNEN ODER ONLINE TEILNEHMEN AUF  
[www.wiener-zucker.at/winterzauber-gewinnspiel](http://www.wiener-zucker.at/winterzauber-gewinnspiel)  
UND FUN-RELAX-URLAUB FÜR DIE GANZE FAMILIE IN EINEM DER ORIGINAL KINDERHOTELS EUROPA GEWINNEN!  
Teilnahmeschluss: 31. 3. 2021



WIENER BACKZUCKER SORGT FÜR UNVERGESSLICHE URLAUBSERLEBNISSE.





WIENER  
ZUCKER®



EINE MARKE VON AGRANA



250g Ich

Mein Cranberry-Orangen-Gewürz-Punsch.  
Gib jedem Rezept deine persönliche Note und mach es zu deinem eigenen!

Lass dich inspirieren auf  
[wiener-zucker.at](http://wiener-zucker.at)