

zucker seiten

Ausgabe 01 / 2015



*Da beginnt
das süße Leben.*

SOMMER
IM GLAS

Seite 14

CLUBMOBIL
ON TOUR

Seite 21

SOMMER-
EVENTS MIT
GEWINNSPIEL

Seite 34

Flower Power

Seite 22



Editorial

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

Wir starten in den Wiener Zucker Clubfrühling nach dem Motto »Alles neu macht der Mai« und Sie haben es sicher auf den ersten Blick bemerkt, dass wir das Design des beliebten Clubmagazins »Zuckerseiten« optisch aufgefrischt haben.

Was den Inhalt betrifft, sind wir aktuell wie immer: mit vielen Rezepten zur Saison, mit den besten Cocktails und Sirupen für einen heißen Sommer und mit vielen News für alle, die gerne kochen und backen.

Dank des Frühlingserwachens mit reichlich Sonne und blühenden Wiesen konnten wir unser südlich anmutendes »Flower-Power-Spezial« in den Themengärten in Hirschstetten am Stadtrand von Wien fotografieren. Die passenden Rezepte dazu stammen von unserem Koch Meinrad Neunkirchner.

Besonders hinweisen möchte ich alle Leser auf die Sommertour des Wiener Zucker Clubmobils. Alle Termine finden Sie im Magazin – wir freuen uns, Sie bei einer der Veranstaltungen zu treffen. Wie bereits im letzten Jahr, verlosen wir den Fiat 500 nach der Tour.

Mit unseren »speziellen Veranstaltungstipps« wünsche ich Ihnen im Namen des Clubteams einen schönen und erlebnisreichen Sommer und viel Spaß mit der neuen Ausgabe der Zuckerseiten.

Selma Illitz
Leiterin Wiener Zucker Club

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



zucker
seiten

Inhalt



Titelstory

Flower Power 22
Wiener Zucker zu Besuch in den Themengärten von Hirschstetten

Trends

Food Swap 6
Selbstgekochtes wird getauscht

Süß & sinnvoll 8

Sommer im Glas 14
Barkeeper mixen verstärkt mit selbst gemachten Sirupen

Nachhaltigkeit 4
Wiener Zucker verschickt »Süße Grüße« und schafft damit Bewusstsein

Die Kammermeierei in Schönbrunn 10
Von den Kühen der Kaiserin zur City Farm

Minze 13
Steckbrief des erfrischenden Aromaträgers

Zuckerwerkstatt 32
Wir waren auf Besuch

Sommerevents mit kulinarischem Kick 34
Veranstaltungen unter freiem Himmel

Themen

Neuigkeiten

Clubmobil on tour 21
Alle Termine und eine Gewinnchance

Clubshop ab 38

Termine 29
Die Kochkurse der Saison

Rätselspaß für Jung & Alt 30

Standards

Clubanmeldung ab 38

Rezeptkärtchen ab 38

Vorschau 40

IMPRESSUM

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



Agrana verschickt »Süße Grüße«

WIENER ZUCKER MIT NEUEM
NACHHALTIGKEITSSYMBOL
VERDEUTLICHT NACHHALTIGE
WIRTSCHAFTSWEISE
IN DER LANDWIRTSCHAFT

Wer heute von Nachhaltigkeit spricht, fasst darunter ökologische, ökonomische und soziale Aspekte zusammen. Nachhaltigkeit ist auch integraler Bestandteil der Unternehmensphilosophie von AGRANA und wird über die gesamte Wertschöpfungskette, beginnend bei der Rohstoffbeschaffung, gelebt. Für die Zuckerproduktion steht AGRANA seit vielen Jahren im Dialog mit den Rübenbauern, sei es im Rahmen von Fachveranstaltungen zum Thema »Nachhaltigkeit«, »Feldbegehungen« oder »Winterversammlungen«. Nachhaltigkeitsprogramme – die von AGRANA

gemeinsam mit Kunden und Landwirten erarbeitet werden – garantieren, dass der Zuckerrübenanbau in Österreich nachhaltig ist und kontinuierlich weiterentwickelt wird. Ab sofort wird dieses immer wichtiger werdende Qualitätsmerkmal auch nach außen stärker kommuniziert. Für die AGRANA-Marke »Wiener Zucker« wurde deshalb für ihre Botschaften zum Thema »Nachhaltigkeit« ein inhaltlich und optisch unverwechselbares Symbol entwickelt. Mit dem Slogan »Süße Grüße« in Form einer Briefmarke wird die nachhaltige Wirtschaftsweise der heimischen Rübenbauern

verdeutlicht. Dazu haben wir unsere Landwirte befragt. Ihre Aussagen untermauern das Konzept »Süße Grüße« und machen die Botschaften für den Konsumenten erlebbar: www.youtube.com/user/WienerZuckerAT

Die Statements kommen auch auf den »Wiener Zucker«-Packungen für den Haushalt, auf den Zuckersäckchen für die Gastronomie und auch auf Verpackungen für Großkunden zum Einsatz. Darüber hinaus werden die »Süßen Grüße« auch mit Feldtafeln als Außenwerbung auf zahlreichen landwirtschaftlichen Feldern in Österreich sichtbar werden.

»AGRANA FÜHLT SICH DEM NACHHALTIGKEITSGEDANKEN VOM FELD ÜBER DIE GESAMTE PRODUKTIONSKETTE BIS INS REGAL VERPFLICHTET. DAHER IST ES UNS EIN ANLIEGEN AUCH IN UNSERER KOMMUNIKATION AN DEN ENDVERBRAUCHER DIE TEILASPEKTE DER NACHHALTIGKEIT VON DER ZUCKERRÜBE BIS ZUM WIENER ZUCKER ZU BERÜCKSICHTIGEN!«

Mag. Roman Knotzer
Geschäftsführer AGRANA Zucker GmbH

Nachhaltigkeit bei Agrana
Für AGRANA spielt Nachhaltigkeit in allen Bereichen der Wertschöpfung – beginnend beim Rohstoff, über die landwirtschaftliche Praxis, über das Energiemanagement und das soziale Engagement an den Produktionsstandorten – eine Schlüsselrolle.

Bei den Rübenbauern beginnt »Nachhaltigkeit«:
N. Fischer, Absdorf –
V. Neubauer, Pernersdorf –
F. Schmuidermayer, Ruppersthal



„Für Sie ist es nur eine Zuckerrübe. Aber für uns Bauern ist sie die Königin unter den Feldfrüchten. Die Zuckerrübe ist unverzichtbar für eine nachhaltige Fruchtwechselwirtschaft.“

NORBERT BAUER
BAUER IN JETZELSDORF

Kiss of Strawberry
Rezept Seite 18

Sommer im Glas

So kann der Sommer beginnen. Mit einem knallroten Oldtimer-Cabrio geht's zum Beach-Club, dort warten bereits die coolsten Drinks aus süßen Früchten auf die Gäste. Die glänzende Motorhaube wird zur Bühne für unsere »fruchtigen Stars«, denn das Cabrio bleibt nach der Verkostung sowieso stehen.



Mojito
Rezept Seite 17



Rosmary Mule
Rezept Seite 17



Wir haben uns für Sie bei den besten Barkeepern des Landes umgehört und können unseren Clubmitgliedern zwei ganz besondere Cocktailrezepte präsentieren: Der »Rosmary Mule« stammt aus Hall in Tirol. Dort, in der »Diana Bar«, erfrischt Markus Steinmayr mit der Eigenkreation aus Löwenzahnsirup und Ginger Beer seine Gäste. Der »Vienna Passion« kommt nicht aus Wien, sondern aus Linz – aus der »Cocktailbar Easy« –, wo seit über einem Jahrzehnt Barchef und Rezeptentwickler Ralph Baudraxler-Huber für frischen Wind hinter dem Tresen sorgt. Wir vom Wiener Zucker Club wünschen allen Lesern viel Spaß beim Probieren und Verkosten der fruchtig-coolen Drinks.



Hugo-Cocktail

1 GLAS 10 min ZUBEREITUNG LEICHT

Cocktail

1/2 Limette
4 Blätter Minze
2 cl selbst gemachter Holunderblütensirup
100 ml Prosecco oder trockener Sekt
75 ml Soda
Crushed Ice

Für den Hugo-Cocktail die Limette halbieren und den Saft herauspressen. In einem Glas die frisch gepflückten und gewaschenen Minzeblätter etwas zerquetschen. So gibt die Minze ihr volles Aroma frei. Holunderblütensirup und Limettensaft dazugeben und etwas verrühren.

Das Glas mit Prosecco und Soda auffüllen und etwas Crushed Ice begeben. Mit Minze und einer Limettenspalte dekorieren.

Holunderblütensirup selbst gemacht

15–20 Dolden Holunderblüten
1 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten und Kräuter
3/4 l Wasser

Blütendolden gut ausschütteln und von den starken Stielen befreien. Den Sirupzucker in heißem Wasser auflösen. Aufkochen, bis die Lösung klar ist, und über die Blüten gießen. Blüten in der Zuckerlösung 48 Stunden kühl stellen.

Sirup abseihen, für eine längere Haltbarkeit 3 Minuten kochen, noch heiß in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.

Rosmary Mule

1 GLAS 15 min ZUBEREITUNG MITTEL

Cocktail

5 cl Tequila
2 cl Crème de Cassis
3 cl Löwenzahnsirup
1 cl Triple Sec
1 cl Zitronensaft
20 cl Fever-tree Ginger Beer
2 Stangen Rosmarin

Tequila, Crème de Cassis, Löwenzahnsirup, Triple Sec, Zitronensaft shaken und in einen Kupferbecher (alternativ Fancyglas) mit Eiskwürfeln abseihen, mit Ginger Beer auffüllen. 2 Stangen Rosmarin im Mörser vorsichtig drücken, damit sich die ätherischen Öle lösen, und in den Drink geben.

Löwenzahnsirup selbst gemacht

250 g Löwenzahnblüten (nur die gelben Blättchen, nicht das Grüne)
1 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten und Kräuter
3/4 l Wasser
Saft und Schale einer Bio-Zitrone
2 ganze Gewürznelken
1 Msp. Zimt

Den Löwenzahn gut ausschütteln und die gelben Blüten ablösen. Wiener Sirupzucker in heißem Wasser auflösen. Aufkochen, bis die Lösung klar ist, und über die Blüten und Gewürze gießen. In der Zuckerlösung für mindestens 48 Stunden kühl stellen.

Sirup durch ein feines Sieb abseihen, in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern. Für längere Haltbarkeit den Sirup vor dem Abfüllen 3 Minuten kochen.

Mojito

1 GLAS 10 min ZUBEREITUNG LEICHT

Cocktail

1/2 Limette
1 TL Wiener Zucker Brauner Rohrzucker kristallin
Crushed Ice nach Bedarf
4 cl Mojito-minz-sirup
6 cl weißer Rum
etwas Sodawasser

Die Limette achteln, in ein Cocktailglas geben, Rohrzucker darüberstreuen. Crushed Ice dazugeben, mit Mojito-minz-sirup, Rum und kaltem Sodawasser auffüllen.

Mojito-minz-sirup selbst gemacht

1 großer Bund Minze
1 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten und Kräuter
3/4 l Wasser

Die Minze ausschütteln und von den Stielen befreien. Sirupzucker in heißem Wasser auflösen. Aufkochen, bis die Lösung klar ist, und über die Minzblätter gießen. In der Zuckerlösung 48 Stunden kühl stellen.

Sirup durch ein feines Sieb abseihen, in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern. Für längere Haltbarkeit den Sirup vor dem Abfüllen 3 Minuten kochen.

Tipp:

Für den Sirup als Basis für Mojito-Cocktails eignet sich die winterharte Hemingway-Minze oder die Arabische Minze mit wenig Menthol und intensivem Duft.



Kiss of Strawberry

1 GLAS 15 min ZUBEREITUNG LEICHT

Cocktail

200 g Erdbeeren
4 cl Orangensaft
4 cl Erdbeersirup
2 cl frischer Zitronensaft
4 cl Ananassaft
2 cl Sahne

Die Erdbeeren waschen und mit den übrigen Zutaten in den Blender (Mixer) geben, Crushed Ice dazugeben und vermischen, bis der Kiss of Strawberry schön cremig und nicht zu dickflüssig ist. Anschließend in ein Hurricaneglas auf etwas Crushed Ice geben.

In den Cocktail noch vorsichtig 1–2 cl Erdbeersirup innen rund um den Glasrand hineingießen, damit man von außen schöne Erdbeersirup-Schlieren sieht. Garniert wird nach Wahl mit Kiwischeiben, Erdbeerhälften und Ananasscheiben.

Erdbeersirup selbst gemacht

1 kg Erdbeeren
1/2 l Wasser
1 kg Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst

Erdbeeren waschen, von den Stielen befreien, mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 5–10 Minuten kochen lassen.

Die ausgekühlte Erdbeermasse mit Sirupzucker vermengen und über Nacht kühl stellen. Saft auspressen und durch ein feines Sieb abseihen. Sirup aufkochen, 3 Minuten kochen lassen und heiß in sterile Flaschen füllen. Gut verschließen und kühl lagern.



Aqua Fruit

1 GLAS 15 min ZUBEREITUNG LEICHT

Cocktail

2 cl Kirschsirup
4 cl Orangensaft (frisch gepresst)
4 cl Ananassaft
Mineralwasser nach Belieben
1 Orangenscheibe

Alle Zutaten außer dem Mineralwasser und der Orangenscheibe mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen. Danach mit kaltem Mineralwasser auffüllen und die Orangenscheibe ins Glas geben (oder zur Dekoration an den Glasrand).

Ein guter Cocktail zum Durstlöschen. Unbedingt frisch gepressten Orangensaft verwenden, bei alkoholfreien Cocktails bestimmen die Fruchtsäfte allein den Geschmack.

Kirschsirup selbst gemacht

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

Gewaschene, entkernte Kirschen mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Ausgekühlt mit Sirupzucker vermengen und über Nacht kühl stellen.

Die Fruchtmasse mithilfe eines Mulltuches auspressen und den Saft durch ein feines Sieb abseihen. Sirup aufkochen, 3 Minuten kochen lassen und heiß in sterile Flaschen füllen. Gut verschließen und kühl lagern.



DER WIENER SIRUPZUCKER FÜR BEEREN & STEINOBST VERHINDERT DAS GELIEREN VON PEKTINREICHEM OBST IN DER FLASCHE



Vienna Passion

1 GLAS 20 min ZUBEREITUNG MITTEL

Cocktail

3 cl Gin
2 cl Passionsfruchtlikör
2,5 cl frischer Limettensaft
2 cl Mango-Schokolade-Chili-Sirup
1 Eiweiß vom Bio-Ei
Chilifäden
3 Rosmarinzweige

Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig ohne Eis shaken (dry shake), danach Eiswürfel hinzufügen und abermals kräftig shaken, in ein vorgekühltes Martiniglas doppelt abseihen (double strain) und mit Chilifäden und Rosmarin dekorieren. Garniert wird nach Wahl mit Kiwischeiben, Erdbeerhälften und Ananasscheiben.

Mango-Schokolade-Chili-Sirup selbst gemacht

800 g Mangos
200 g 70%-Edelbitterschokolade
6 Chilischoten
1/2 l Wasser
1 kg Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst

Mangos pürieren, mit der verflüssigten Schokolade vermengen, mit den Chilischoten und dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen lassen. Die ausgekühlte Masse mit Wiener Sirupzucker vermengen und über Nacht kühl stellen.

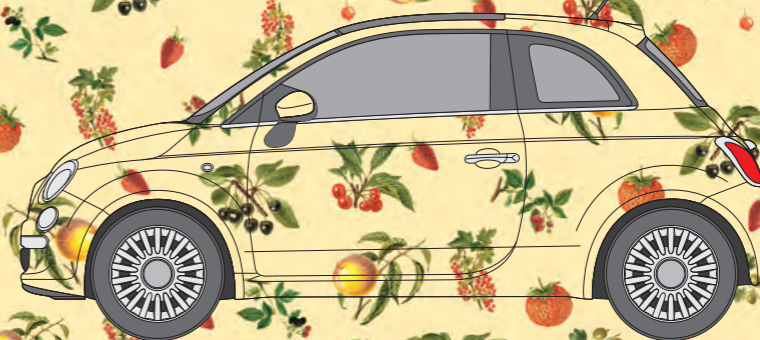
Die Masse durch ein feines Sieb abseihen. Sirup aufkochen, 3 Minuten kochen lassen und heiß in sterile Flaschen füllen. Gut verschließen und kühl lagern.

Created by:

Cocktailbar Easy

Linz, Baumbachstraße 14

www.cocktailbareasy.at



Das Wiener Zucker Clubmobil on tour

Mit dem Start in den Sommer startet auch wieder unser süßes Clubmobil mit den Wiener Zucker Mädchen seine Tour. Auch in diesem Jahr geht es zu Fruchtmärkten, Events und Shoppingcentern im ganzen Land.

**GEWINNEN
SIE DAS
CLUBMOBIL!**

Mit an Bord sind viele kleine Geschenke für alle, die das Clubmobil unterwegs treffen. Hier finden Sie alle Termine und Orte, wann und wo das Clubmobil in diesem Sommer auf Sie wartet:

Samstag, 13. Juni

**Kirschenmarkt Donnerskirchen
Erdbeerregion Wiesen**

An diesem Tag ist das Clubmobil im Burgenland unterwegs.

Sonntag, 14. Juni

Schartner Kirschenfest

Ein jährlicher Fixpunkt in Oberösterreich.

Freitag, 10., und Samstag, 11. Juli

Alles Marille Kreams

Zum ersten Mal in offizieller Mission.

Sonntag, 12. Juli

Märchensommer Poysbrunn

Wie bereits im Vorjahr in märchenhafter Schlosskulisse.

Freitag, 17., bis Sonntag, 19. Juli

Spitzer Marillenkirtag

Das fruchtige Fest in Spitz an der Donau.

... nach der Tour im Oktober. Gewinnkarten gibt es bei den Clubmädchen, die mit dem Clubmobil unterwegs sind. Außerdem können Sie unter wiener-zucker.at am Gewinnspiel teilnehmen.

Donnerstag, 27., bis Montag, 31. August

Gartenbaumesse Tulln

Das Clubmobil auf Heimatbesuch in Tulln.

Samstag, 5. September

Kiddies Day Tulln

Das Kinderfest im Zentrum von Tulln.

Samstag, 12. September*

Lipizzanergala am Heldenberg

In Kleinwetzdorf (NÖ) ist das Clubmobil wieder dabei.

* Bei Schlechtwetter am 13. September

Flower Power

FOTOS Inge Prader
FOODSTYLING Meinrad Neunkirchner
LOCATION Themengärten Hirschstetten
MODELS Katharina Spöner & Gerhard Freidl
HAIR & MAKE-UP perfectprops
STYLING perfectprops

»Give Peace a Chance«

... lautete das Motto der späten 60er- und frühen 70er-Jahre. Frieden und Freundschaft prägten den »Summer of Love«. Diese Zeit erinnert viele heute längst ergraute, ehemalige Hippies an ihre Jugend und ist bei den jungen Leuten von heute total angesagt: in der Mode, in der Musik, beim Essen ... einfach im Lifestyle. Wir haben uns für die aktuelle Zuckerseiten-Titelstory optisch an diese revolutionäre Epoche angelehnt und geben unter dem Motto »Give Taste a Chance« dem Geschmack eine Chance – und zwar im wahrsten Sinne des Wortes. So erklären wir den Sommer zum »Summer of Taste« – mit Toast Hawaii, der Blütenroulade, den Strawberry Fields und vielen bunten Sommerrezepten, die auch schon in Woodstock echte Hits gewesen wären.



Bunte Fleischspieße mit knusprigen Erdäpfeln

4 PORTIONEN 35 min ZUBEREITUNG LEICHT

Fleischspieße
100 g Schweinefilet
100 g Hühnerbrust
100 g Beiried
1 Zucchini
1 kleine Melanzani
2 Stangen Jungzwiebeln
1 roter Paprika
1 gelber Paprika
Salz
geschroteter schwarzer Pfeffer
3 EL Olivenöl (fürs Braten)

Knusprige Erdäpfel
8 gekochte, geschälte, speckige Erdäpfel
2 EL Pflanzenöl
1 kleine Zwiebel
Salz

Fleisch in Stücke schneiden, Gemüse putzen und ebenfalls in Stücke schneiden. Auf Spieße stecken, salzen, pfeffern und beidseitig grillen oder in der Pfanne braten.

Erdäpfel in dickere Scheiben, Zwiebel in Streifen schneiden und im Öl knusprig braten, salzen.

Spieße mit den Erdäpfeln anrichten und beliebig garnieren.

Blumen-Blüten- Sandwich

4 PORTIONEN 15 min ZUBEREITUNG LEICHT

100 g Frischkäse
Salz
weißer Pfeffer
1 EL Schnittlauch
1 Spritzer Zitronensaft
4 Sandwichscheiben
etwas Mayonnaise
frische Blüten
2 Eier, gesehstelt

Friskäse mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Zitronensaft vermischen, abschmecken und auf die Sandwichscheiben streichen, mit Mayonnaise, Eiern und Blüten garnieren.

Toast Hawaii

4 PORTIONEN 20 min ZUBEREITUNG LEICHT

8 Scheiben leicht getoastetes Toastbrot
etwas weiche Butter
8 Scheiben gekochter Schinken
8 Scheiben Ananas
8 Scheiben Schmelzkäse
8 Cocktailkirschen

Toastbrot mit Butter bestreichen, mit Schinken, Käse und Ananas belegen, kurz überbacken und mit Cocktailkirsche dekorieren.

Tipp:

**Preiselbeerkompott
dazu servieren!**

FLOWER POWER MIT
BLÜTENKLANZ,
POWER FLOWER AUF
DEM BLUMEN-
BLÜTEN-SANDWICH





Kleiner Steckerlfisch mit Erdäpfelsalat

4 PORTIONEN 35 min LEICHT

Fisch

500 g geputzte Sardelle oder Sardine
Salz
schwarzer Pfeffer
1 EL gehackter Rosmarin
etwas Olivenöl
Saft einer halben Zitrone

Erdäpfelsalat

500 g gekochte, geschälte, speckige Erdäpfel
1 kleine fein geschnittene rote Zwiebel
Salz
weißer Pfeffer
1 Prise Wiener Staubzucker
2–3 EL Hesperidenessig
2–3 EL Wasser
3 EL Pflanzenöl
frische Kräuter zum Garnieren

Fische mit einem Gemisch von Salz, Pfeffer, Rosmarin, Olivenöl und Zitronensaft einreiben, auf kleine Holzspieße stecken und beidseitig grillen.

Erdäpfel in Scheiben schneiden, aus den übrigen Zutaten eine Marinade machen, abschmecken, über die Erdäpfel gießen und 10 Minuten marinieren.

Steckerlfisch mit Erdäpfelsalat anrichten und mit Kräutern garnieren.



Blütenroulade mit Marmelade und Zitrone

5–8 PORTIONEN 8 min LEICHT

5 Eier
80 g Wiener Puderzucker
Salz
Schale einer unbehandelten Zitrone
70 g glattes Mehl
3 EL getrocknete Blüten nach Belieben
1 kleines Glas Marillenmarmelade
Saft einer Zitrone
1 Handvoll frische Blüten

Eier mit Puderzucker, Salz und Zitronenschale über Dampf dickcremig aufschlagen, getrocknete Blüten beimengen und kaltschlagen, Mehl einmengen. Den Teig fingerdick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 8 Minuten backen.

Marillenmarmelade mit Zitronensaft verrühren. Teig herausnehmen und sofort mit Marmelade bestreichen. Mit einigen Blüten bestreuen, einrollen, außen ebenfalls mit Marmelade bestreichen und mit den restlichen Blüten dekorieren. In fingerdicke Scheiben schneiden und servieren.



Saftiger Hanfkuchen

5–8 PORTIONEN 40–50 min LEICHT

150 g weiche Butter
100 g Wiener Staubzucker
Saft und Schale einer halben unbehandelten Zitrone
6 Eidotter
150 g geriebene Mandeln
80 g geriebene Hanfkörner
6 Eiklar
80 g Wiener Feinkristallzucker
Butter und Mehl für die Form
Wiener Staubzucker Mühle zum Bestreuen

Butter, Staubzucker und Zitrone schaumig rühren. Die Eidotter nach und nach beifügen, Mandeln und Hanfkörner untermengen. Eiklar mit Feinkristallzucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Dottermasse heben.

Den Teig in eine gebutterte, bemehlte Kuchenform füllen und im vorgeheizten Rohr bei 170 °C 40–50 Minuten backen. Kuchen aus der Form stürzen, auskühlen lassen und mit Staubzucker aus der Mühle und Kakao bestreuen.

Tipp:

Dazu kann Schokomousse gereicht werden.





Strawberry Fields

~8 PORTIONEN 35-40min BACKZEIT LEICHT

Teig

- 220 g weiche Butter
- 100 g Wiener Backzucker
- 5 Eidotter
- 1 Prise Salz
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 5 Eiklar
- 100 g Wiener Backzucker
- 220 g Mehl
- 40 g Kartoffelmehl

Belag

- 1 Glas Erdbeermarmelade
- 2 Tassen geputzte Erdbeeren
- 2 EL gehackte Pistazien

Butter mit Backzucker und Eidotter schaumig rühren, Salz, Zitrone und Vanillezucker dazugeben. Eiklar mit Backzucker zu Schnee schlagen. Mehl mit Kartoffelmehl versieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter den Teig heben. Teig fingerdick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 35 – 40 Minuten backen.

Auskühlen lassen, mit Marmelade bestreichen, mit halbierten Erdbeeren belegen, diese mit etwas Marmelade bestreichen und mit Pistazien bestreuen.



IK Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Die Kochkurse der Saison: » Spargelzeit & Erdbeerzeit« und » Kirschenzeit«

Der Wiener Zucker Club und unser Partner, die Landwirtschaftskammer NÖ mit den Seminarbäuerinnen, laden im Frühling und Sommer gleich zu zwei aktuellen Seminaren. Im Mittelpunkt stehen das Wissen erfahrener Bäuerinnen um heimische Produkte und deren Verarbeitung, das gemütliche Miteinander und die Küchentechnik von heute.

Erfahren Sie, woran Sie die Qualität von Gemüse, Obst, Fleisch erkennen und was bei der Verarbeitung den kleinen, aber entscheidenden Unterschied macht. Die NÖ Seminar-Bäuerinnen verraten viele Tricks aus erster Hand. Die Kurstermine für die beiden Sommerkurse:

Saftige Kirschen

Ort	Datum	Uhrzeit
Hollabrunn	17.06.2015	18:00 – 22:00 Uhr
St. Pölten	19.06.2015	17:00 – 21:00 Uhr
Mistelbach	22.06.2015	18:00 – 22:00 Uhr
Korneuburg	22.06.2015	18:00 – 22:00 Uhr
Bruck/Leitha	23.06.2015	17:00 – 21:00 Uhr
Korneuburg	23.06.2015	18:00 – 22:00 Uhr
Waidhofen/Ybbs	24.06.2015	18:00 – 22:00 Uhr
Gänserndorf	24.06.2015	18:00 – 22:00 Uhr
Baden	25.06.2015	17:00 – 21:00 Uhr
Waidhofen/Ybbs	25.06.2015	18:00 – 22:00 Uhr
Amstetten	26.06.2015	13:30 – 17:30 Uhr
Tulln	26.06.2015	17:00 – 21:00 Uhr
Gmünd	30.06.2015	19:00 – 23:00 Uhr
Zwettl	01.07.2015	19:00 – 23:00 Uhr
Horn (Mold)	02.07.2015	19:00 – 23:00 Uhr
Scheibbs	02.07.2015	18:00 – 22:00 Uhr
Waidhofen/Thaya	03.07.2015	19:00 – 23:00 Uhr
Melk	08.07.2015	18:00 – 22:00 Uhr

Spargelzeit & Erdbeerzeit

Ort	Datum	Uhrzeit
Wr. Neustadt	05.06.2015	17:00 – 21:00 Uhr
Gmünd	10.06.2015	19:00 – 23:00 Uhr
Melk	10.06.2015	18:00 – 22:00 Uhr
Korneuburg	11.06.2015	18:00 – 22:00 Uhr
Zwettl	11.06.2015	19:00 – 23:00 Uhr
Waidhofen/Ybbs	11.06.2015	18:00 – 22:00 Uhr
Amstetten	12.06.2015	13:30 – 17:30 Uhr
Horn (Mold)	17.06.2015	19:00 – 23:00 Uhr
Waidhofen/Thaya	18.06.2015	19:00 – 23:00 Uhr
Waidhofen/Ybbs	18.06.2015	18:00 – 22:00 Uhr

Kursdauer: 4 Stunden

Teilnehmer: mind. 12, max. 18

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

Seminarbeitrag: 49 Euro pro Person und Kurs inkl. Rezeptbroschüre

Gruppenbuchungen: auf Anfrage

Anmeldeschluss: zwei Wochen vor Kursbeginn



Infos & Anmeldung

+43 5 0259 26200

urgutkochen@lk-noe.at

Klaudia Buchegger





*Da beginnt
das süße Leben.*

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

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