



*Da beginnt  
das süße Leben.*

# *Dekorative Ideen*

Rezepte für Macarons, Cupcakes, Toppings und Torten



## Wiener Puderzucker Extrafein

Das neue Produkt erweitert die Vielfalt des Wiener Zucker Sortiments. Noch feiner vermahlen als Staubzucker und ideal für Spritzglasuren, Toppings, Fondants oder feine Cremes. Eine feine Sache zum Backen und Verzieren.

Alle Rezepte in  
Kooperation mit



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

# Vanille Macarons

40  
STÜCK



## Masse

200 g weißes Mandelmehl  
200 g Wiener Puderzucker  
160 g Eiweiß  
200 g Wiener Bio Kristallzucker  
1/16 l Wasser

## Füllung

500 g fein gehackte, weiße Schokolade  
250 g Schlagobers  
Mark einer Vanilleschote

Mandelmehl und Puderzucker sieben und mit 80 g Eiweiß zu einer Paste mischen. 70 g Bio Kristallzucker mit 80 g Eiweiß aufschlagen<sup>1</sup>.

Inzwischen 130 g Bio Kristallzucker mit Wasser auf 118 °C kochen und in einem dünnen Strahl bei langsamer Geschwindigkeit der Küchenmaschine zur Schneemasse gießen. Anschließend bei hoher Geschwindigkeit kalt schlagen. Die Schneemas-

se vorsichtig unter die Mandelpaste heben. In einen Dressiersack (Rundtülle Gr. 6 oder 8) füllen und auf Backbleche dressieren. Die Macarons ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur trocknen lassen, bis die Oberfläche grifffest ist. Bei 160 °C Heißluft ca. 10 Min. backen.

Für die Füllung Schlagobers mit dem <sup>2</sup>Mark einer Vanilleschote aufkochen und über die Schokolade gießen. 12 Std. an einem kalten Ort ruhen und fest werden lassen. Mit einem Dressiersack auf die ausgekühlten Macarons dressieren.

<sup>1</sup> Einfärben: Gel-Farbe je nach Intensität einmischen

<sup>2</sup> Variation: ein paar Tropfen Bio-Zitronenöl, Bio-Orangenöl oder Bio-Rosenöl statt der Vanille-Schote in die Masse geben.

*Tipp:*  
Himbeeren und frische  
Minzblätter zum Dekorieren verwenden!



# Schokolade Cupcakes mit Himbeeren

12

CUPCAKES



20 min

BACKZEIT



LEICHT

## Cupcake Boden

- 250 g weiche Butter
- 250 g Wiener Puderzucker
- 5 Eier
- Mark einer halben Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 220 g Mehl
- 30 g Kakao
- 1 Prise Backpulver

Für den Cupcake Boden Butter und Puderzucker mit Salz und Vanille schaumig rühren. Die ganzen Eier nach und nach einrühren. Gesiebtes Mehl mit Kakao und Backpulver unter die Masse rühren. Mit dem Dressiersack den Teig zu 2/3 in die Förmchen füllen. Im Backrohr bei 160 °C ca. 20 Min. backen.

## Topping

- 500 g schnittfester Mascarpone
- 200 g Topfen
- 100 g passierte Himbeeren
- 100 g Wiener Puderzucker
- Mark einer halben Vanilleschote
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Für das Topping alle Zutaten mit dem Mixer kurz zusammenrühren, in einen Dressiersack füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. Mit einer Himbeere und einem Minzeblättchen dekorieren.

## Küchenhelfer

- Dressiersack
- Große Tülle (Größe 15)
- 12 Förmchen

*Tipp:*  
Tipps und Tricks sowie Grund-  
techniken können Sie in den Back-  
kursen der Schnabulerie erlernen.  
[www.schnabulerie.com](http://www.schnabulerie.com)



# Zartbitter Schokolade Tarte

12

PORTIONEN



55 min

BACKZEIT



LEICHT

## Boden

420 g Mehl

30 g Kakaopulver

300 g Butter

150 g Wiener Puderzucker

## Füllung

175 g Butter

350 g Wiener brauner Rohrzucker  
kristallin

4 Eier, leicht verquirlt

4 EL Kakaopulver

150 g Zartbitter Schokolade

300 g Schlagobers

450 g Schlagobers

50 g Wiener Puderzucker

Für den Boden die kalten Zutaten zu einem glatten Teig kneten und im Kühlschrank 1 Std. rasten lassen. Teig ausrollen und eingefettete Tarte-Form damit auskleiden. Mit der Gabel mehrmals einstechen und bei 200 °C für ca. 10 Min. backen.

Für die Füllung Butter und Rohrzucker in der Küchenmaschine verrühren. Nach und nach Eier und Kakao einarbeiten. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit flüssigem Schlagobers unter die Masse ziehen. Auf den vorgebackenen Boden gießen und bei 160 °C Heißluft ca. 45 Min. backen bis die Schokoladenmasse fest wird.

Schlagobers mit Puderzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen die abgekühlte Tarte bestreichen und mit Schokolade-Spänen bestreuen.

*Tipp:*  
Frische Ribiseln oder ein  
Klecks Ribisel-Marmelade  
sowie Schokolade-Splitter  
zum Verzieren.



# Mohn Vanille Cupcakes

12

CUPCAKES



20 min

BACKZEIT



LEICHT

## Cupcake Boden

150 g Butter  
4 Eidotter  
4 Eiweiß  
100 g Wiener Feinkristallzucker  
40 g Wiener Puderzucker  
200 g Mohn  
100 g Nüsse  
eine Prise Zimt  
Saft und Schale einer halben  
Zitrone  
Mark eine Vanilleschote  
Etwas Rum

## Mascarpone-Topping

500 g schnittfester Mascarpone  
200 g Topfen  
100 g Wiener Puderzucker  
Mark einer Vanilleschote

## Küchenhelfer

Dressiersack  
Große Tülle (z.B. Größe 15)  
12 Förmchen

Für den Cupcake Boden Eiweiß mit Feinkristallzucker steif schlagen. Butter mit Vanillezucker und Puderzucker schaumig rühren, nach und nach die Dotter dazu geben. Zitronensaft und Schale sowie einen Schuss Rum dazu rühren. Mohn, Nüsse und eine Prise Zimt unter die Buttermasse ziehen, anschließend Schnee unterheben. Mit dem Dressiersack den Teig zu 2/3 in die Förmchen füllen. Im Backrohr bei 160 °C ca. 20 Min. backen.

Für das Topping alle Zutaten mit dem Mixer kurz zusammenrühren, in einen Dressiersack füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren.

Mit frischen Ribiseln oder einem Klecks Ribisel-Marmelade sowie Schokolade-Splitter verzieren.



VIELLE  
ZUCKER

PLURICOLOR  
SWEET



# Brombeer Mascarpone Torte

10

STÜCK



45 min

BACKZEIT



MITTEL

## Boden

- 250 g weiche Butter
- 250 g Wiener Puderzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- Prise Salz
- 5 Eier
- 250 g glattes Mehl
- 1 TL Backpulver

Für den Boden Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Nach und nach Eier untermengen und danach Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

## Mascarpone-Creme

- 500 g schnittfester Mascarpone
- 250 g Topfen
- 100 g Wiener Puderzucker
- Mark einer Vanilleschote
- etwas Zitronensaft und Zitronenschale
  
- 250 g Brombeeren

In zwei Tortenformen (Durchmesser 15 cm) füllen und bei 160 °C Heißluft ca. 45 Min. backen. Auskühlen lassen und aus den Kuchen ca 1-2 cm dicke Böden schneiden.

Für die Mascarpone-Creme alle Zutaten in der Küchenmaschine vermengen. Auf den ersten Boden streichen, Brombeeren darauf setzen und wieder mit etwas Creme bedecken. Den nächsten Boden darauf setzen und so fortfahren. Auf den obersten Boden etwas Creme streichen und mit Blumen und Brombeeren dekorieren.

*Tipp:*  
Die Spritzglasur mit gewünschter Gel-  
Farbe färben. Dazu mit dem Zahnstocher vor-  
sichtig winzige Mengen entnehmen und in die  
jeweilige Konsistenz einarbeiten.



# Eiweiß Spritzglasur



15 min

ZUBEREITUNG



MITTEL

## Spritzglasur

500 g Wiener Puderzucker

3 Eiweiß

Prise Salz

etwas Zitronensäure

## Zubereitung Basismasse

Puderzucker sieben und mit Eiweiß, Salz und Zitronensäure in der Küchenmaschine bei langsamer Geschwindigkeit vermengen.

Wenn Puderzucker und Flüssigkeit gut vermengt sind, Geschwindigkeit erhöhen und ca. 3-4 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit sehr steif aufschlagen. Spritzglasur mit einem feuchten Tuch abdecken.

## Spritzglasur „Schreibkonsistenz“

Spritzglasur mit ein paar Tropfen

Wasser mit einer Palette auf die richtige Konsistenz bringen. Wenn die Spitzen der Glasur leicht überfallen (wie bei einer Welle) ist die Konsistenz richtig. Aus dreieckigem Papier eine Stanitzel drehen, mit Glasur nicht zu voll füllen, verschließen und die Spitze gerade abschneiden. Die Torte verzieren.

## Spritzglasur „Füllkonsistenz“

Spritzglasur mit Wasser in einer Schüssel auf die richtige Konsistenz bringen – Masse muss sofort verlaufen – und in eine Spritzflasche füllen. Kekse mit „Schreibkonsistenz“ umranden und mit „Füllkonsistenz“ auffüllen. Über Nacht trocknen lassen. Mit der „Schreibkonsistenz“ können die Kekse noch verziert werden.



# Osterhasen Kekse

20 – 30

STÜCK

## Teig

450 g glattes Mehl  
300 g Butter  
150 g Wiener Puderzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
etwas Zitronenschale  
Prise Salz

## Eiweiß-Spritzglasur

80 g Eiklar  
500 g Wiener Puderzucker, gesiebt  
Prise Salz  
etwas Zitronensäure

Für den Teig die kalten Zutaten zu einem glatten Teig kneten und im Kühlschrank 1 Std. rasten lassen.

Den Teig ausrollen, Osterhasen ausstechen und bei 200 °C für ca. 10 Min. backen. Für die Eiweiß-Spritzglasur die Zutaten in der Küchenmaschine langsam vermengen, dann



auf mittlerer Stufe steif schlagen. Anschließend mit einer Palette die Spritzglasur auf Schreibkonsistenz (weich aber nicht flüssige Konsistenz) bringen.

In ein Stanitzel füllen und die Konturen nachzeichnen. Den Rest der Spritzglasur auf Füllkonsistenz bringen (leicht flüssig), in ein Fläschchen füllen und die Konturen ausfüllen. Über Nacht trocknen lassen und eventuell noch verzieren.

*Tipp:*

Das passende Video zur Herstellung einer Spritzglasur finden Sie unter:  
[www.youtube.com/WienerZuckerAT](http://www.youtube.com/WienerZuckerAT)

WIENER  
ZUCKER<sup>®</sup>

Feine Sache zum Backen und Verzieren.

JETZT  
NEU!



Endlich auch im Handel: Puderzucker von Wiener Zucker. Noch feiner vermahlen als Staubzucker und ideal für Spritzglasuren, Toppings, Fondants oder feine Cremes.  
Mehr auf [www.wiener-zucker.at](http://www.wiener-zucker.at)

*Die Zuckerseiten Österreichs.*