



Jetzt auf **YouTube**:

## Die Wiener Zucker Pâtisserie. Mit dem neuen Wiener Puderrucker und Christina Krug von der „Schnabulerie“!

Wenn Tortenprofis wie Christina Krug Fondants und Glasuren machen, sind die richtigen Produkte gefragt. Mit dem neuen Wiener Puderrucker ist es jetzt möglich, glatte Fondants und feine Verzierungen herzustellen – vorausgesetzt man kennt die richtigen Handgriffe.

Der Wiener Zucker Club hat bei einer der besten Torten- und Pâtisserie-Künstlerinnen des Landes – in der süßen Werkstätte der „Schnabulerie“ – vorbeigeschaut. Christina Krug war sofort begeistert von der Idee einer Kooperation. Das war der Startschuss zur Produktion einer Videoserie für alle, die wissen wollen, wie die süßen Kunstwerke entstehen.

### Wie man eine Eiweiß-Spritzglasur herstellt

So lautet der Titel des ersten Teils der Videoserie. Schauen Sie jetzt auf [www.wiener-zucker.at](http://www.wiener-zucker.at) genau zu und sehen Sie, wie die feinsten Verzierungen für schöne, festliche Torten hergestellt werden. Was bei Christina Krug so einfach aussieht, hat eine solide Basis. Denn auch sie weiß: Übung macht den Meister!

### Das Rezept

**Eiweiß-Spritzglasur**  
**500 g Wiener Puderrucker**  
**3 Eiklar**  
**etwas Zitronensäure**  
**1 Prise Salz**

Wer alles genau sehen will, findet auf [www.wiener-zucker.at](http://www.wiener-zucker.at) das Video zum Rezept.

**Christina Krug gibt ihr Wissen auch in Kursen der „Schnabulerie“ weiter. Alle Kurse des Jahres finden Sie auf Seite 29 in diesem Magazin oder unter [www.schnabulerie.com](http://www.schnabulerie.com).**



500 g Puderrucker, Eiklar, Zitronensäure und Salz werden bei erst langsamer, dann höherer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine vermergt, ...

... bis die Masse nicht mehr verrinnt.

Mit ein paar Tropfen Wasser und einer Palette auf die richtige Konsistenz bringen, bis die Spitzen der Glasur leicht überfallen.



Etwas Gelfarbe mit der Palette einarbeiten, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

Papierstanitzel drehen, mit Glasur füllen – oder fertige Stanitzel aus dem Clubshop verwenden – und Torte verzieren ...

... oder mit noch mehr verdünnter Glasur Kekse verzieren.



**JETZT NEU!**

WIENER  
**ZUCKER**

Feine Sache  
 zum Backen und Verzieren.

Endlich auch im Handel: Puderrucker 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.