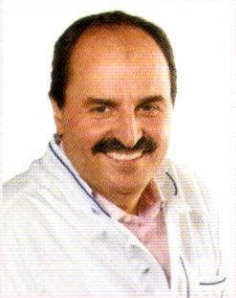


Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



JOHANN LAFER

*Frühlingsdesserts
vom berühmten Sternekoch*

KULTIGES DUO

*Zwei Klassiker zu Ostern:
Lindor-Eier und Lindt Goldbase*

SÜSS UND EDEL

*Frucht und Edelbitter-Mousse
in vollendeter Harmonie*



Extra

*Sammelpass für treue
Lindt Naschkatzen*



Lindt 

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845



6



24



28



20



Liebe Leserinnen und Leser,

endlich, das lange Warten hat ein Ende: Die Sonne kommt aus ihrem Winterversteck und lädt uns ein, die Schönheit der Natur zu

erleben. Jetzt heißt es, sich den Frühling mit vielen Blumen und bunten Farben ins Haus zu holen, um der winterlichen Tristesse Adieu zu sagen. Frische, Farbe und Lust auf den Sommer könnte man so auch fast als das Motto dieser Ausgabe bezeichnen. In unserer großen Deko-Strecke zeigen wir Ihnen fröhliche Ideen für das heimische Osterfest (S. 6). Dazu versprüht unsere neue Linie „Frohe Ostern“ die ganze Pracht frühlingshafter Farben (S. 18). Oder erleben Sie die neuen Kreationen von Lindt, bei denen unsere Maîtres Chocolatiers erfrischende Sommerköstlichkeiten in Tafeln und Pralinés gezaubert haben (S. 24).

Für Liebhaber kunstvoller Dekoration finden sich in unserer exklusiven Fotostrecke und den außergewöhnlichen Arrangements des Kölner Star-Floristen Heiko Kalitowitsch tolle Anregungen. Sie werden überrascht sein, wie man Ostern kreativ in Szene setzen kann (S. 12)!

Freuen Sie sich auf kulinarische Highlights in unserer Rezeptstrecke, wo Johann Lafer himmlische Frühjahrsrezepte für Sie kreiert hat. Lassen Sie sich ab S. 28 zum Nachbacken anregen. Seien Sie gespannt auf eine Frühlingausgabe voll köstlicher Neuheiten.

Viel Genuss beim Entdecken wünscht Ihr

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

INHALT

4 Magazin

Neues vom Chocoladen Club, der Goldbase auf leisen Sohlen und vieles mehr

6 Wo ist mein Nest?

Lustige Eiersuche und fröhliche Dekoideen für die bunten Ostertage

12 Der Goldhase im Märchenwald

So könnte das Motto der meisterhaften Inszenierungen von Heiko Kalitowitsch lauten – Kunst aus Blüten, Lindor und dem Goldhasen

18 Frohe Ostern

Der Name der neuen farbenfrohen Osterlinie von Lindt ist Programm

20 Edelbitter für süße Momente

Dunkle Aromen treffen auf köstliche Früchte – sündigen kann so herrlich lecker sein!

24 Frühlingsfrisch

Kühles Eis und cremiger Joghurt – die besten Sommererfrischungen gibt es jetzt auch als Chocolate

28 Raffinierte Rezepte

Die neuesten chocoladigen Osterkreationen unseres Lieblingskochs Johann Lafer

34 Chocolate für jeden Anlass

Hochzeit, Taufe und als Bett-Hupferl – Lindt zeigt die schönsten Präsentideen für Ihre besonderen Anlässe

36 Klassisch oder lieber trendy?

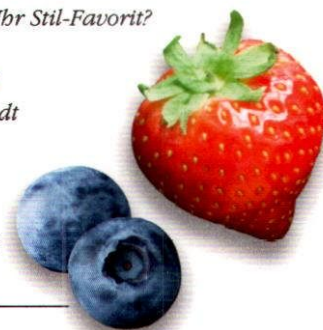
Moderne Mini-Pralinés oder edle Pralinés Hochfein – was ist Ihr Stil-Favorit?

38 Luftige Versuchung

Mousse au Chocolat von Lindt

39 Verlosung

Sri-Lanka-Rundreise für zwei Personen zu gewinnen



Impressum

CHOCOLADENSEITEN ISSN: 1618-4033 • HERAUSGEBER Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Süsterfeldstraße 130, 52072 Aachen, Tel. 02 41/88 81-0, GESCHÄFTSFÜHRER Dr. Adalbert Lechner (verantwortlich für den Inhalt) OBJEKTVERANTWORTLICHE Heike Bootz OBJEKTLEITUNG Silvia Botz • CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann KOORDINATION Tina Steiger ART DIRECTION Sandy Schneider, Sabine Krohberger MITARBEITER DIESER AUSGABE Nicole Grinzinger, Claudia Götz, Jürgen Stoll, Norbert Misch-Kunert, Oliver Armknecht, Susanne Mayr, Gisela Haberer • VERLAG Chocoladenseiten ist eine Kooperation von move communications GmbH (Kistlerhofstr. 70, 81379 München, Tel. 0 89/4 52 21 90, Verlagsleitung: Dr. Klaus Kitzmüller) und der Journal International Verlags GmbH (Hanns-Seidel-Platz 5, 81737 München, Tel. 0 89/ 64 27 97-0, Verlagsleitung: Stefan Endrös) • REPRODUKTION Media Diversified, München • DRUCKEREI Schlott Gruppe AG, Hamburg Rahlstedt



OSTERLICHT

Es ist ein sehr alter Brauch: Schriftliche Überlieferungen belegen, dass schon im 4. Jahrhundert Kerzen zu Ostern angezündet wurden. Tatsächlich vereinigen sich in der klassischen Osterkerze griechische, jüdische, römische und christliche Traditionen, denn seit jeher gilt Licht als Zeichen des Lebens. In der christlichen Religion soll damit die Wiederauferstehung Christi symbolisiert werden. Dafür wird vor der Kirche das Osterfeuer entfacht, an ihm die Kerze entzündet, die dann in die noch dunkle Kirche einzieht, wo sie bis Pfingsten 50 Tage lang brennt. Übernehmen Sie den schönen Brauch doch einfach auf Ihre ganz eigene Art und erhellen Sie die Ostertage mit einer hübschen Kerze zu Ehren des Neubeginns.



HALLO

Frühling!



Rund um den Ostertisch blüht das neue Jahr diesmal schon in seiner ganzen Pracht: Schlüsselblumen, Krokusse und Vergissmeinnicht strecken ihre Köpfcchen in die Sonne und leuchten bunt mit ihr um die Wette. Alles duftet, alles sprießt. Frühling, wie haben wir dich vermisst!



AUF GOLDHASSEN-SOHLN

Auch wenn schon wieder die Sonne lacht, ist das neue Jahr noch richtig frisch. Der Lindt Goldbase sorgt nun höchstpersönlich dafür, dass die lieben Kleinen trotzdem keine kalten Füße bekommen. Denn zusammen mit dem Modeunternehmen Esprit bringt Lindt süße Kindersocken heraus, mit denen ein Traum für kleine Goldbasen-Fans wahr wird: Auf jedem dieser flauschig-weichen Söckchen in zartem Rosa ist der berühmte Liebling von Lindt platziert – sogar mit echter roter Schleife. Die Söckchen gibt es bei Esprit und im Lindt Onlineshop unter www.lindt.com.

CLUB FÜR GENIESSER

Liebhaber feiner Chocolate haben einen süßen Grund zum Feiern, denn der Lindt Chocoladen Club ist mittlerweile ein Jahr alt. Und wer bereits Mitglied ist, weiß, dass dies für jeden Genießer ein Anlass zur Freude ist. Denn auf ihn wartet Monat für Monat ein Paket, das bis zum Rand mit Lindt Chocoladen gefüllt ist. Entdecken Sie Klassiker und exklusiv für den Club entwickelte Variationen in limitierten Präsentboxen. Dazu enthält jedes Paket alles über die Welt der Chocolate und Choco-Rezepte zum Sammeln. Damit jedes Rezept seinen Platz findet, liegt dem Starterpaket eine hochwertige Sammelbox gratis bei. Gourmets dürfen gespannt sein, was sie im zweiten Jahr des Clubs erwartet. Feiern Sie mit und registrieren Sie sich im Lindt Chocoladen Club unter Tel. 01 80/5 88 60 04 (0,14 Euro/Min. a. d. dt. Festnetz, max. 0,42/Min. a. d. Mobilfunknetz); Mo.–Fr. 8–18 Uhr oder Mail an service@lindt.chocoladenclub.de, www.lindtchocoladenclub.de



Die Vielfalt aus Klassikern und Neuheiten zum Genießen und Verschenken kommt jeden Monat zu Ihnen nach Hause



Hauchzart in drei Variationen: Als Feinherb, Vollmilch und als eine Auswahl aus Mocca, Edelbitter und Vollmilch



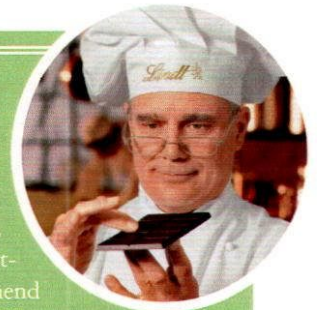
TÄFELCHEN ZUR TEATIME

Was gibt es Schöneres, als es sich mit einer Tasse Tee oder Kaffee gemütlich zu machen? Ganz einfach: die dazu passende Köstlichkeit! Hauchdünne Tafelchen von Lindt. Einzigartig dünn und traumhaft schmelzend! Genießen Sie zum Beispiel ein Vollmilch-Tafelchen zum Rotbuschtee. Oder entdecken Sie, wie gut das duftig-bittere Aroma von Earl Grey mit feinherber Chocolate harmoniert. Teekanne und Lindt verlosen zehn Teesets und Hauchdünne Tafelchen. Lindt & Sprüngli, „Tee“, 52095 Aachen. Teilnahmeschluss ist der 31.5.2011. Der Gewinn kann nicht bar ausgezahlt werden. Mitarbeiter von Lindt und des Verlags sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Nachgefragt!

WAS PASSIERT BEIM RÖSTEN DES KAKAOS?

Vor dem Rösten werden die Kakaobohnen gereinigt und von ihren Schalen getrennt. Wichtig ist, dass sie zu diesem Zeitpunkt bereits sorgfältig fermentiert und getrocknet sind, damit sie beim Röstvorgang ihr ganzes Geschmackspotenzial entfalten können. Danach röstet Lindt die Bohnen schonend in einem speziellen, selbst entwickelten Verfahren bei kontrollierten Temperaturen und setzt so das köstliche Aroma der Chocolate erst frei. Anschließend werden die Bohnen in Spezialmühlen gebrochen und fein gemahlen, bis flüssige Kakaomasse entsteht, und mit den drei Grundzutaten Kakaobutter, Zucker und Milch vermischt. Mehr Wissenswertes über die faszinierende Welt der Lindt Chocoladen erfahren Sie unter www.lindt.com.





1. **OSTERN IM GRÜNEN** So macht Osterzeit Spaß: Das edle Lindor-Metalletti von Lindt war in der Astgabel versteckt, und die Goldhasenfamilie hat sich schon zum Kaffeetrinken eingeladen.

Endlich wieder

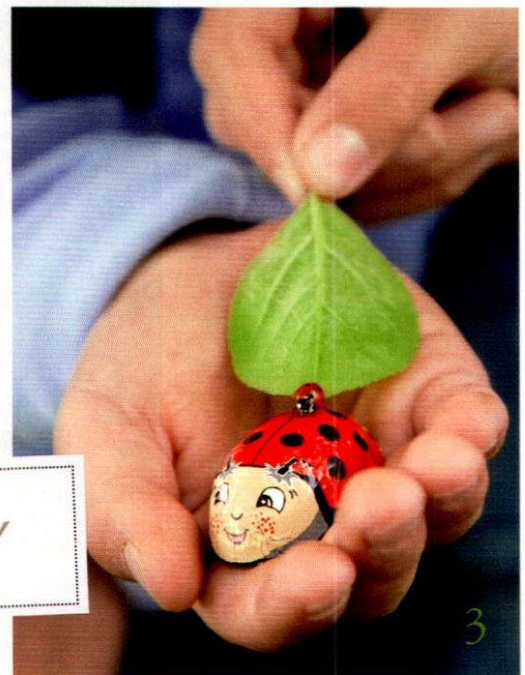
OSTERN!

Wer suchet, der findet ... Nichts macht uns dieses Sprichwort deutlicher als das Osterfest mit seinem Brauch, Hasen und Eier zu verstecken. Mal sehen, wo sich die Oster-Nascherei in diesem Jahr versteckt hat



2. SPASS IM GRAS Bringen Sie ein grünes Nest als frischen Ostergruß mit: Die kleinen Metall Dosen in Herz- oder Blumenform mit einer Botschaft außen und leckeren Goldhasen und Lindor Mini Eiern innen sehen in den pastellfarbenen Eimerchen mit Katzengras nicht nur entzückend aus, sie werden als Mitbringsel auch Ihre Gastgeber begeistern.

3 ERWISCHT! Der kleine Choco-Käfer war im zarten Grün der Zweige eines Obstbaumes gelandet. Jetzt muss der freche Marienkäfer noch all seine anderen kleinen Oster-Freunde aus dem Choco-Spaß-Mix von Lindt wiederfinden.



Frohe Ostern!

4



4. EI – EIN SCHICKES HÄUBCHEN

Mit diesen Eierwärmern machen Sie beim Osterfrühstück Furore: Die Mützchen aus eierschalensfarbener Effektwolle sind schnell gehäkelt und sehen zu weißem Porzellan, dekoriert mit Lindt Ostereiern, einfach großartig aus.

@ Die Anleitung für die gehäkelten, flauschigen Eierwärmer finden Sie online unter www.lindt.com.




5. WIE EIN OSTERFEUER Dunkelrot leuchten die Lindor-Eier in der grünen Wiese und überstrahlen sogar die Osterglocken. Ein toller Fund!

6. GETEILTE FREUDE IST DOPPELT LECKER

Egal ob Goldhase, Choco-Karotten oder wie hier die Doppelmilch-Täfelchen – die Lindt Köstlichkeiten teilt man nur mit dem besten Freund wirklich gerne.



Liebe schenken



7. LÄMMCHEN IM BAUM So ein Osterstrauß wird Begehrlichkeiten auslösen. Und die kleinen Oster-Lämmchen werden vermutlich Beine bekommen. Passen Sie also auf, denn einen solchen Strauß mit Heunestern in den Obstzweigen würde bestimmt jeder gerne haben.



8. SCHAUKEL ALS VERSTECK Der Entdecker dieses Osternestes kann stolz sein: Er hat das tolle Versteck im Baum gefunden und es warten neben dem Lindt Goldhasen viele lustige Köstlichkeiten auf ihn.

9. SO EINFACH KANN ES SEIN Machen Sie ohne großen Aufwand eine dekorative und süße Freude: Mini-Goldhasen in der schönen Lindt Tasse mit Goldhasenmotiv oder Lindor-Eier auf Deko-Heu in einem Nest mit Goldhasen-Silhouetten. Echte Goldhasen-Schleifen in Rot sind natürlich ein Muss! @ Wie Sie das Goldhasennest kinderleicht selbst nachbasteln können, erfahren Sie auf www.lindt.com.



Süß verpackt



10. FÜR DIE KLEINEN Mit dem Choco-Spaß-Mix können Sie bei kleinen und großen Kindern nichts verkehrt machen. Denn die süßen kleinen Käfer aus köstlicher Nuss-Crème kommen super an. Da bleibt das niedliche Täschchen vermutlich nicht lange zu.



11. FÜR DIE GROSSEN Liebevoll und edel wirken die Lindt Goldhasen in ihrer trauten Zweisamkeit. Damit nicht einer lange allein bleiben muss, hilft nur, sie mit jemand Liebem zu teilen, oder Sie vernaschen einfach beide auf einmal.

Treten Sie ein ins
Osterwunderland

Zum Osterfest schuf Star-Florist Heiko Kalitowitsch exklusiv für Lindt stilvolle Osterdekorationen aus Pflanzen und den Lindt Klassikern Goldhase und Lindor-Eier. Vergängliche, einzigartige Kunstwerke, die faszinieren, als wären sie aus einer anderen, wunderbaren Welt







Ostern: Das Leben erwacht nach dem Winter. Aus abgestorben erscheinenden Ästen sprießen erste Knospen. In vielen Kulturen und Religionen hat die Menschheit Symbole für diesen Sieg des Lebens im Frühling gefunden. Der Kölner Blumenkünstler Heiko Kalitowitsch hat sie auf seine ganz eigene Weise zusammengebracht und lässt sie uns entdecken. Zu Ostern dreht sich alles um Eier, und die waren schon bei den alten Ägyptern und Persern das Symbol für Fruchtbarkeit und Erneuerung der Natur. Der Künstler wählt sie in Rot und Weiß – passend zu den unendlich zart-schmelzenden Lindor-Eiern. In seinen Oster-Sinnbildern wird Rot, die Farbe der Freude, durch Weiß, das Symbol der Unschuld, und das Grün der Hoffnung ergänzt.

Dafür nimmt Kalitowitsch sehr bewusst Pflanzen, die in unterschiedlichsten Kulturen und Zeiten symbolhaftig sind: „Es ist mir ein großes Anliegen, einen Kulturmix mit Einflüssen und Exponaten aus aller Welt zu kreieren“, erklärt der Blumenkünstler und lässt so Lindt Goldhasen in allen Größen vor immergrünen Moos- und Efeuhecken stehen, die in sich die Erinnerung an zweihundert Millionen Jahre Erdgeschichte tragen, und zwischen Buchsbäumen, die eine Brücke aus China ins christliche Abendland schlagen.

< Fest der Farben

Auf allen Ebenen überwindet das Weiß der Blüten das Schwarz der lackierten Straußeneier, die in weiß getünchten Hainbuchen-Nestern sitzen. Dazu weiße, eierförmige Porzellanhänges Vasen, gefüllt mit Anemonen. Dazwischen verströmen die kleinen Lindt Goldhasen ihr warmes Gold wie Sonnenstrahlen.

Vergangenheit und Zukunft v

Seit 600 Millionen Jahren überziehen Flechten Erde und Rinden. Dschungelmoos dreht Heiko Kalitowitsch zu Nestern für die roten Lindor-Eier, die von weiß lackierten Kaffeebäumen baumeln und an Webervogel-Nester erinnern.





Kuscheliges Nest >

Weich gebettet sind die zarten Lindt Lindor-Eier. Daneben thronen weiße Papageientulpen, Tazetten und Nerinen. So schlicht – so schön!

Katholiken schmücken am Palmsonntag die Kreuze ihrer Wohnung mit Zweigen des Buchsbaums. Und in China gilt der Baum als Symbol für langes Leben. Sanft werden die roten Lindor-Eier in ihren Moos-Nestern von immergrünem Efeu überkrönt – ein Sinnbild des ewigen Lebens.

Immergrün ist das Nest, in dessen Mitte weiße Hyazinthen-Eier thronen, immergrün umkränzt von einem Reif aus Tulpen und Tazetten. In dieser Kreation explodiert förmlich die Freude über den Frühling. Dazwischen wirkt das sanfte Blau der Lindor Schokoladen-Eier harmonisch und lädt zur vollkommenen Zufriedenheit im Hier und Jetzt ein. Glücklich in der Vorfreude auf den zarten Schmelz der Lindor Schokolade auf der Zunge. Ein Bild aus Pflanzen und Lindt Schokolade für alle Sinne.

< Sinnliche Vorfreude

Zwischen dem Grau der Dschungelmoosnester, umrankt von Ceropegien, wecken große und kleine Lindt Goldhasen und leuchtend rote Lindor-Eier die Freude auf Ostern und das Leben.

**OSTERDEKO MIT BLÜTEN**

NEHMEN SIE SICH die Osterkreationen des Star-Floristen Heiko Kalitowitsch als Anregung. Bringen Sie Überbleibsel des Winters wie Rinden, Flechten, Wurzeln mit immergrünen Pflanzen und Frühlingboten zusammen und machen Sie daraus Nester für die feinen Lindt Goldhasen und die köstlichen Lindor-Eier. Manchmal ist weniger mehr. So kann die Beschränkung auf bestimmte Farben große Wirkung erzielen. Finden Sie Ihren Stil für das Osterfest! Und genießen Sie dazu die zarte Lindt Schokolade in ihrer ganzen Vielfalt.

OSTERN IM *Trend*

Frohe Ostern für
kleine und große
Genießer: Tasche
in Ei-Form, Eier
im Röhrchen, im
Köcher und im
Täschchen und die
große Spezialitäten-
Packung



Eier bemalen ohne Farben? Das wäre ja fast so traurig wie Ostern ohne leckere Chocolate! Das haben sich auch die Maîtres Chocolatiers von Lindt gedacht und präsentieren mit den „Frohe Ostern“-Chocoladen eine moderne, fröhliche Vielfalt zum Osterfest

Auf ihre Lindt Chocolate auf dem Osterfest und in den Nestern freuen sich große und kleine Naschkatzen in jedem Jahr ganz besonders. Da das Auge auch bei süßen Genüssen mitschlemmt, kreieren die Maîtres Chocolatiers von Lindt ihre Oster-Spezialitäten immer wieder mit neuen Rezepturen und im neuen Kleid. Schließlich wird mit jedem Osterfest ja auch traditionell das Wiedererwachen der Natur gefeiert. Warum also nicht mit neuen Osterideen, frischen Farben und einem unwiderstehlichen Inhalt?

DEKORATIVER OSTERSPASS

Die Mitglieder der „Frohe Ostern“-Familie sind nicht nur wunderbare Frühlings-Mitbringsel, buntes Highlight in jedem Nest und Schmuckstück auf dem Osterbüffet, sondern bieten auch für jeden Geschmack die richtige Auswahl. So ist die „Frohe Ostern“-Tasche in Ei-Form mit den beliebten Klassikern Alpenvollmilch-, Cresta- und Nougat-Eiern gefüllt. Besonders süß: Sie ist ein Osterpräsent im Taschenformat und eignet sich so ganz hervorragend zum Verstecken. Der Brauch des Eierversteckens wurde übrigens schon im 17. Jahrhundert in Büchern erwähnt und ist bis heute nicht nur ein großer Spaß für Kinder, sondern auch für Erwachsene. Wunderbar verstecken lassen sich auch das mit beschwingten 70er-Jahre-Mustern verzierte „Frohe Ostern“-Röhrchen, gefüllt mit einer köstlichen Eiermischung, und der Köcher mit seinen Alpenmilch Liliput-Eiern. Klein ist hier so richtig fein!

EDLE OSTERPRÄSENTE

Ganz klassisch erscheint die große „Frohe Ostern“-Spezialitätengeschenkpackung, mit einem durchsichtigen Deckel, unter dem die zartschmelzenden Eier in den drei Rezepturen noch besser zur Geltung kommen. Sie eignet sich perfekt als richtig schönes Mitbringsel. Die beste Freundin oder die kleine Schwester freuen sich sicher über das niedliche „Frohe Ostern“-

Täschchen, das sich zum Beispiel auch an den kräftigeren Zweigen eines Osterstrauches als Dekoration gut macht. Gefüllt ist dieses kleine, aber feine Festtagspräsent mit einem Mini-Goldhasen und bunten Mini-Eiern. Für welche Neuheit Sie sich auch entscheiden – jede der „Frohe Ostern“-Chocoladen ist ein ideales Dankeschön, zum Beispiel für die Einladung zum Osterbrunch. Der hat übrigens eine lange Tradition: Früher wurden zum Osterfrühstück die im Gottesdienst geweihten Eier und Speisen gegessen. Ein Höhepunkt auf dem Osterbüffet ist zu guter Letzt sicherlich die große „Frohe Ostern“-Packung, die mit Cresta-, Nougat- und Alpenmilch-Eiern gefüllt ist. Und wenn dann die bunte Auswahl der süßen Eier im Handumdrehen weg ist, wird klar, warum Choco-Eier heute zu Ostern nicht mehr wegzudenken sind.

ZEIT FÜR FARBE

Wenn Ostern vor der Tür steht, bedeutet das auch, dass der Frühling kommt – Zeit also, Ihr Zuhause mit farbenfrohen Designs zu schmücken! Eine wunderbare Möglichkeit, Lust auf Frühling zu wecken, sind bunte Tücher. Verschönern Sie zum Beispiel Ihren Ostertisch mit dekorativen Servietten oder wecken Sie die Lebensgeister mit peppigen Platzdecken.





Harmonie aus Frucht und Chocolate

Eine knackige Hülle, herbe Mousse au Chocolat und aromatische Frucht mousse sind ihr Erfolgsgeheimnis. Die Edelbitter-Mousse-Tafeln der Lindt Maîtres Chocolatiers sind ein Klassiker, dem man nicht widerstehen kann

Gegensätze ziehen sich bekanntlich an – oder wie soll man es sich sonst erklären, dass die charakterstarke und kraftvolle Edelbitter-Mousse so gut mit den frischen und süßen Noten der Früchte harmoniert? Und noch eine dritte Note spielt in den Edelbitter-Mousse-Variationen eine Rolle: die knackige Tafelhülle aus kräftiger Edelbitter-Chocolate mit einem Kakaoanteil von 70 Prozent, dazu die cremige dunkle Choco-Mousse und darauf – zur Krönung – die fruchtige Füllung. Das ausbalancierte Aromenspiel dieser drei Komponenten lässt einen geschmacklichen Dreiklang entstehen, der Liebhaber von Chocolate und Frucht verückt.

FRUCHT UND EDELBITTER IN VIELEN VARIANTEN

Vor dem Lindt Regal fällt die Entscheidung schwer, denn unterschiedlichste Kompositionen aus Edelbitter-Chocolate, dunkler Mousse und frischen Zutaten stehen zur Wahl. Da wäre zum Beispiel Edelbitter-Mousse-Orange mit einer Füllung aus aromatischen reifen Orangen, die für ein ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure sorgen. Mit herb-süßer Fruchtigkeit weiß auch die Cranberry-Füllung auf dunkler Mousse zu überzeugen. In der Kombination von Edelbitter-Hülle, Choco-Mousse, Erdbeere und Pfeffer verleihen







Edelbitter für jeden Geschmack

Die Edelbitter-Mousse-Tafeln verführen mit ihrer unvergleichlichen Mischung aus Frucht, Edelbitter-Chokolade und Mousse in vielen Sorten. Zum Beispiel in Orange, Cranberry, Blaubeer-Lavendel, Sauerkirsch-Chili, Erdbeer-Pfeffer, Hot Mango & Cayenne, Granatapfel & Chili und ganz ohne Frucht in der Sorte Chokoladen-Trüffel.



sonnengereifte Früchte eine angenehme Süße und Frische, die hervorragend mit dem herben Kakao harmoniert. Eine ungewöhnliche Liaison bilden Blaubeeren und Lavendel in der gleichnamigen Edelbitter-Mousse-Tafel: Lavendel, die charakteristische Pflanze der Hoch-Provence mit intensivem Aroma und blumig-lieblichem Geschmack, ergänzt elegant das fruchtige Bouquet der Blaubeeren. So ist die Edelbitter-Mousse Blaubeer-Lavendel ein Genussserlebnis für sich. Wer das Einzigartige liebt, sollte unbedingt eine der beiden „Hot“-Tafeln kosten: In der Hot Granatapfel und Chili liegt eine Füllung aus exotischem Granatapfel und feurigem Chili über der dunklen Mousse. Die Hot Mango und Cayenne überrascht mit der Kombination von süßer Mango und scharfem Cayenne-Chili. Umhüllt sind beide Tafeln wieder von dem Edelbitter-Mantel mit 70 Prozent Kakao. Stück für Stück ein Spiel mit dem Feuer.

MIT FINGERSPITZENGEFÜHL KOMBINIERT

Diese Aromenspiele zu kreieren, war für die Maîtres Chocolatiers von Lindt ein wirklich aufregendes Stück Arbeit. Denn nicht nur die Wahl der einzelnen Komponenten ist das Ergebnis eines aufwendigen Prozesses. Auch ihre jeweilige Zusammensetzung stellte die Experten vor Herausforderungen. Natürlich müssen alle Komponenten aufs Trefflichste harmonieren und das Zusammenspiel von Süße, Frucht, Konsistenz und Kakaonoten muss bei jeder neuen Sorte zusammenpassen. Nicht zuletzt müssen die Maîtres Chocolatiers auch noch berücksichtigen, dass alle Zutaten sich wie gewünscht verarbeiten lassen und als fertiges Produkt Bestand haben. Das Ergebnis ist faszinierend: Denn der typische



Jetzt sind Sie der Maître!

Natürlich gibt es die Edelbitter-Mousse-Tafeln schon in vielen köstlichen Sorten. Doch jetzt können Sie mitmachen und

Ihre eigene Edelbitter-Mousse-Tafel kreieren! Lassen Sie sich von den bereits existierenden Sorten inspirieren, gehen Sie anschließend auf www.lindt.com und wählen Sie dort Ihre Lieblingszutaten aus. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und kombinieren Sie zum Beispiel Früchte, Nüsse oder Gewürze nach Ihren Vorstellungen miteinander. Eine Fachjury, zu der die Lindt Maîtres Chocolatiers und der berühmte Sternekoch Johann Lafer zählen, bewertet alle Kreationen und kürt die fünf besten Edelbitter-Mousse-Rezepturen. **Mitmachen lohnt sich.** Die Gewinner **nehmen an einem exklusiven Kochkurs für zwei Personen mit Johann Lafer teil.** Sie kreieren mit dem Sternekoch je ein Fünf-Gänge-Menü und übernachten in der Stromburg inkl. Frühstück. Unter allen Teilnehmern verlost Lindt zusätzlich 30 große Chocoladenpakete.

Aktionszeitraum ist 1.3.–30.4.2011. Teilnahme auf www.lindt.com oder Sie senden Ihren Rezepturvorschlag per Post an:

Lindt & Sprüngli GmbH, Stichwort

„Sie sind der Maître“, 52092 Aachen



Charakter der jeweiligen Frucht – seine fruchtige Frische und natürliche Süße – sind in den Tafeln eingefangen, wie ein guter Parfümeur den Duft einer Rose für seine Zwecke nutzt. Gleichzeitig erleben Sie beim Verkosten ein unvergleichliches Zusammenspiel unterschiedlicher Konsistenzen: die der knackigen Chocolate, die der cremigen Mousse und die der seidig-weichen Frucht. Ein Fest für Ihren Gaumen.

Bei der Komposition der Edelbitter-Mousse hatten sich die Maîtres Chocolatiers das Ziel gesetzt, passend zur edlen Umhüllung eine besonders hochwertige Mousse zu kreieren. Mit einer cremig aufgeschlagenen Konsistenz. Das erforderte weitere aufwendige Arbeitsschritte. Ähnliches gilt für die umhüllende Edelbitter-Rezeptur, die so hergestellt wird, dass sie als knackige Hülle für die weichen Komponenten geeignet ist. „Eine wahrhafte Herausforderung“, so die Maîtres Chocolatiers von Lindt, „denn als Zutat kam nur wertvolle Kakaobutter – ohne Zusatz von Kakaopulver – in Frage.“ Neu war seinerzeit außerdem die grundsätzliche Idee, die Früchte als samtweiche Creme der Chocolate beizufügen. Dieser klar abgegrenzte Bestandteil mit seinem unverkennbaren Charakter macht den Reiz dieser Komposition aus. Inzwischen gibt es viele Nachahmer, doch die Maîtres Chocolatiers von Lindt haben sich nicht auf ihren Lorbeeren ausgeruht. Stattdessen haben sie neue faszinierende Zusammenstellungen kreiert und die bestehenden Kompositionen verbessert: So wurde beispielsweise die Chocoladen-Mousse im letzten Jahr etwas milder. Dies hat außerdem den Vorteil, dass sie sich so noch deutlicher von den anderen beiden Komponenten – Edelbitter-Chocolate und Fruchtfüllung – absetzt. Angenehm sind auch die kleineren und damit mundgerechteren Stückchen, die sich besser portionieren lassen. Stück für Stück hat man ihn dann auf der Zunge, den ganzen Ideenreichtum der Maîtres Chocolatiers von Lindt.

A tall, clear glass filled with a light-colored, frothy milkshake. The top is garnished with several dark chocolate shavings and fresh green mint leaves. The glass sits on a purple, ruffled fabric tray. A long, thin purple spoon is positioned vertically to the left of the glass. The background is a soft, textured purple.

Glück im Glas ...

... und jetzt auch in Stückchen und Pralinés, denn von Lindt gibt es feine neue Chocoladen mit den typischen leckeren Milchshake-Füllungen

F RÜHLINGSFRISCH



Die erfrischenden Kreationen der Maîtres Chocolatiers von Lindt sind bei warmen Temperaturen besonders beliebt. Ob Milchshake, Eiskaffee, Joghurt oder Buttermilch – sie alle machen Lust auf den Frühling!

Endlich wieder einen Eiskaffee in der Lieblingsgelateria bestellen und mit dem charmanten Kellner flirten. Mit einem Eis in der Hand durch den blühenden Park schlendern. Joghurt mit frischen Beeren löffeln oder einen Milchshake schlürfen, der so richtig glücklich macht – der Frühling weckt Lust auf alles, das leicht schmeckt und schön kühl ist. Was könnte da besser passen als eine Verbindung von fruchtig-milchigen Füllungen in einer knackigen Schokoladenhülle? Und weil auch die Maîtres Chocolatiers von Lindt erfrischende Cho-

coladen lieben, haben sie für dieses Frühjahr eine Vielzahl neuer Kombinationen kreiert. Dass diese Rezepturen so frühlingstypisch sind, verdanken sie der Milchcreme und anderen köstlichen Füllungen. Ergänzt werden die Sorten durch ein feines Schokoladen-Kleid und Zutaten, die an Sommer, Sonne, Eis und Glückseligkeit erinnern. Lassen Sie sich begeistern: zum Beispiel von den neuen Sommer-Pralinés mit Limette-Buttermilch oder Stracciatella – die knackig-kühle Versuchung mit jeder Menge Choco-Splittern. Perfekt als Ergänzung zum Kaffee oder

als süße Belohnung zwischendurch aus dem Kühlschrank. Wetten, Sie vergessen den Schreibtisch voller Arbeit für einen Moment und träumen vom bevorstehenden Sommer?

KÜHLE VERSUCHUNG

Schon seit den 50ern, als der Milchshake in Chicago erfunden wurde, liegt er bei Groß und Klein im Trend. Einst die coole Alternative zur damals hippen Cola der jungen Amerikaner, traten die milchigen Mixgetränke ihren Siegeszug um die Welt an. Nun hat der sie direkt in die

Das gab's noch nie
Milchshakes in Pralinés
in den Sorten Choco,
Erdbeer und Maracuja



Milchshakes
In Tafeln – vier Sommer-
sorten stehen zur Wahl:
Choco, Erdbeer, Maracuja
und Banane

Küche der Maîtres Chocolatiers geführt, wo ihn die Chocoladen-Kreateure von Lindt in Tafeln und Pralinés übernommen haben. Das Ergebnis ist genauso lecker wie der Kult im Glas! Sie sollten sich jedoch beeilen. Pralinés und Milchshake-Tafeln sind nämlich nur von Februar bis April erhältlich und gehen dann in die Sommerpause. Die Pralinés, kleine Becher aus Alpenvollmilch-Chokolade, gibt es in Choco, Erdbeer und Maracuja, als Tafel zusätzlich in Banane. Die beliebtesten Milchshake-Sorten, ganz ohne Strohalm – am besten gut gekühlt genießen.

SOMMERLIEBE

Gut gekühlt wollen auch die Joghurt-Tafeln von Lindt vernascht werden. Mit fruchtig-cremigen Joghurt-Füllungen erinnern sie an ihre Verwandten aus dem Kühlregal und sind dank Choco-Umhüllung doch so viel köstlicher. Ob mit sonnengereiften Erdbeeren, aromatischen Pfirsichen oder erlesenen Wald-Heidelbeeren: Mit jedem Bissen in eine der vier köstlichen Joghurt-Tafeln können Sie die ganze Frische des Frühlings in seiner vollen Pracht erleben.



Joghurt & Frucht

Lindt Joghurt-Tafeln in vier köstlichen Sorten: Erdbeer-Rhabarber, Heidelbeer-Vanille, Pfirsich-Aprikose und Himbeer-Vanille



EISCREME-LECKER

Unvergessen ist das Gefühl, sich als Kind die Nase am kalten Glas der Eisdientheke platt zu drücken, immer auf der Suche nach der leckersten Kugel. Schon damals hat man sich am Ende dann doch immer für die Liebessorte entschieden. Auch heute ist das noch so – nur die Liebessorten haben sich mit der Zeit geändert. Bei großen Eisessern hoch im Kurs stehen Klassiker wie Nocciola, Amarena-Kirsch oder Café. Die Lindt Mâitres Chocolatiers haben sich also einfach kurzerhand von den beliebtesten Eissorten inspirieren lassen und das schmelzende Glück in drei besondere Chocoladen-Tafeln gegossen. Ganz so schnell schmilzt es dann doch nicht, wenn auch die Tafeln am besten gut gekühlt genascht werden wollen. Eiscreme-Genuss in kleinen Stücken, umhüllt von weißer und Vollmilch-Chocolade. Der Sommertrend für Chocoladen-Fans!

Fotos: Wolfgang Schardt, Hamburg, Foodstyling: Frauke Koops



Gelato gefällig?

Eis am Stiel war gestern: Heute gibt es Tafeln mit Nocciola, Eiscafé und Amarena-Kirsch

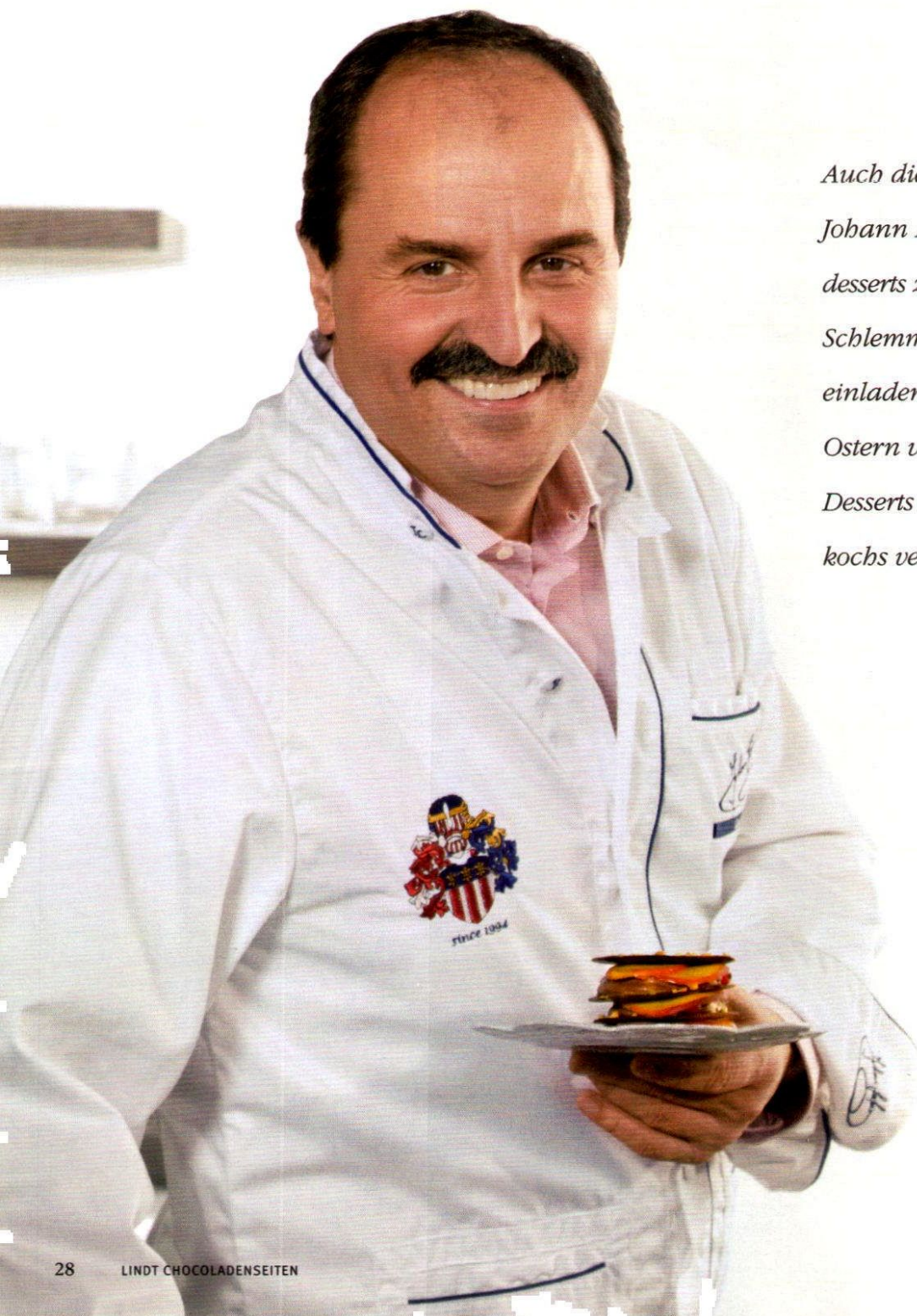


Wie in Bella Italia

Stracciatella lieben alle! Jetzt gibt es den Mix aus Schoko-Splittern und Vanille auch als Sommer-Pralinés

Frühlingsträume

Fruchtig und raffiniert!



Auch dieses Frühjahr hat Ihnen Johann Lafer exklusive Chocodesserts zusammengestellt, die zum Schlemmen und Nachmachen einladen. Lassen Sie sich zu Ostern von den fruchtig-leichten Desserts des bekannten Sternekochs verführen

Liaison aus Himbeeren und Chococrème



Ein köstliches Meisterwerk aus Himbeeren, himmlisch-leichter Joghurt-Mousse und verführerischer Chococrème

Tropische Exotik trifft beliebte Tradition



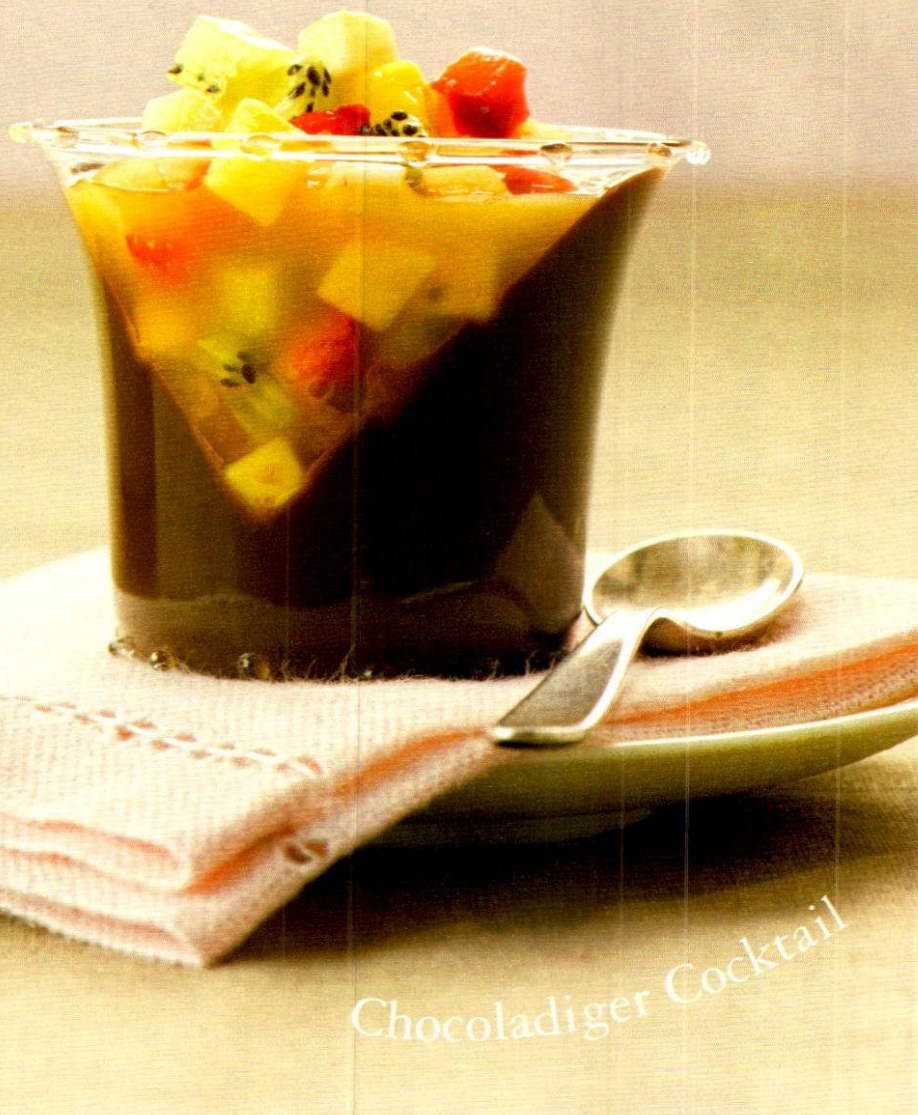
Überraschen Sie Ihre Gäste mit der raffinierten Kombination aus exotischer Passionsfrucht, Kokos und klassischem Choco-Käsekuchen

Ein Höhepunkt für Chokoladenliebhaber:
immer abwechselnd schichten sich hier
marinierte Pfirsichscheiben, zarte Crème
und knusprige Mandelblätter



Umwerfende Choco-Türmchen
mit Pfirsich und Mandeln

Ein Traum im Glas: Dieser fruchtige Cocktail aus Obst und verführerischem Karamell ist ein Genuss für die Sinne!



Chocoladiger Cocktail

CHOCO-HIMBEER-TORTE

Zutaten für 1 Torte von etwa 22 cm Durchmesser:

150 g Lindt Excellence 70%

Für den Boden: 100 g weiche Butter • 50 g Puderzucker • 2 Eier • 75 g Mehl

Für die Joghurtmousse: 3 Blatt Gelatine • 50 ml Milch • 1 Vanilleschote • 250 g griechischer Sahne-Joghurt • 2 Eiweiße • 1 Prise Salz • 50 g Zucker

Für das Gelee: 2 Blatt Gelatine • 500 g Himbeeren • 50 g Puderzucker

Für die Chococrème: 1 Ei • 2 Eigelbe • 50 g Zucker • 100 g geschlagene Sahne

Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden
+ ca. 15 Minuten Backzeit

1. Chocolate klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, Eier nach und nach unterrühren. Dann zuerst ein Drittel der flüssigen Chocolate (50 g) zugeben, danach das Mehl untermischen. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen, Teig darauf verteilen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen in etwa 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und den Boden in der Form abkühlen lassen.
3. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Vanillemark erhitzen. Gelatine ausdrücken, in der heißen Milch auflösen und mit dem Joghurt verrühren.

4. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Vanille-Joghurt-Masse heben, die Mousse in dem Ring auf dem Chocoboden verteilen und für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ca. 20 schöne Himbeeren zum Garnieren reservieren, die restlichen Himbeeren mit Puderzucker aufkochen und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Gelatine in der heißen Himbeersauce auflösen, abkühlen lassen, auf die Mousse in der Form gießen und für eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Gelee fest werden kann.

6. Ei, Eigelbe und Zucker 5 Minuten lang schaumig schlagen. 1/3 der geschlagenen Sahne mit der restlichen flüssigen Chocolate (100 g) glatt rühren. Restliche Sahne mit dem Eischaum unterheben und 30 Minuten kühl stellen. Die Creme mit einem Handrührgerät nochmals aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Nach Belieben rosettenartig auf dem fest gewordenen Himbeergelee verteilen. Reservierte Himbeeren nebeneinander an den Rand setzen.

KOKOS-CHOCO-CHEESE-CAKE MIT PASSIONSFRUCHT

Zutaten für 1 quadratische Form 18 x 18 cm:

Für den Boden: 50 g Lindt Excellence 70% • 50 g Butter • 150 g Mürbeteiggebäck

Für die Choco-Quark-Masse: 100 g Lindt Vollmilch-Chocolate • 1 EL Kakao • 2 EL Kokospulver (Asialaden) • 100 g Zucker • 2 EL Kokoslikör • 450 g Sahnequark • 2 Eier • 1 Eigelb

2 Passionsfrüchte • 150 ml Passionsfruchtsaft (Maracujasaft) • 2 Blatt Gelatine • 100 g Kokosraspeln

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + ca. 45 Minuten Backzeit + insgesamt 3 Stunden Kühlzeit

1. Für den Boden die Chocolate zerkleinern und mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Gebäck zerkrümeln und mit der flüssigen Choco-Butter vermi-

»Genuss und Leidenschaft«

schen. Den Boden einer Backform mit Backpapier belegen, darauf gleichmäßig die Bröselmischung verteilen und mit einem Löffelrücken festdrücken. Den Ofen auf 150 °C vorheizen.

2. Vollmilchchokolade zerkleinern und mit Kakao, Kokospulver und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Chocomischung mit dem Kokoslikör zügig unter den Quark rühren, dann nach und nach Eier und Eigelb unterrühren.

3. Die Choco-Quark-Masse auf der Bröselmischung verteilen und etwa 45 Minuten im Ofen backen. Anschließend herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

4. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und mit dem Passionsfruchtsaft erhitzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem heißen Saft auflösen. Die Mischung abkühlen lassen, auf den Cheesecake gießen, gleichmäßig verteilen und kühl stellen.

5. Cheesecake aus der Form nehmen. Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und an die Seiten des Kuchens drücken.

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Puderzucker, Mehl und Kakao mischen und zu der flüssigen Butter und dem Eiweiß in eine Schüssel sieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig mit Hilfe einer Palette möglichst dünn zu runden Waffeln von etwa 7 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Jede Waffel mit gehackten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Ofen in etwa 6 Minuten knusprig backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.

2. Pfirsiche halbieren, Kern entfernen und die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Johannisbeeren von den Rippen streifen und waschen. Beides mit Pfirsichlikör und Pfirsichsaft ca. 30 Minuten marinieren.

3. Chocolate klein hacken und in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen. Mascarpone mit Zucker, Bittermandelaroma und der flüssigen Chocolate verrühren.

4. Pro Portion jeweils einige marinierte Pfirsichscheiben und Johannisbeeren abwechselnd mit etwas Chocladencrème und 4–5 knusprigen Mandelblättern als Türmchen aufeinanderschichten und gleich servieren.

CHOCO-KARAMELL- CRÈME MIT FRÜCHTE- MINESTRONE

Zutaten für 4 bis 6 Portionen:

150 g Zucker • 150 ml Sahne • 100 g Lindt Excellence 70% • 400 ml frischer Orangensaft • 2 EL Honig • 1 TL Speisestärke • Saft und Schale von 1 Limone (unbehandelt) • 1 reife Mango • 1 Kiwi • 1 reife Banane • 1/4 Honigmelone • 6 Erdbeeren

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
+ ca. 3 Stunden Kühlzeit

1. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Den Topf vom Herd ziehen, frisch aufgekochte Sahne unter ständigem Rühren zugießen und solangeiterrühren, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Karamell-Sahne in eine Schüssel umfüllen, klein gehackte Chocolate unterrühren und darin schmelzen. Die Crème in Gläser füllen und für 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Orangensaft mit Honig um die Hälfte einkochen lassen, leicht mit angerührter Speisestärke abbinden, dann mit Limonensaft und fein abgeriebener Limonenschale abschmecken und kalt stellen.

3. Mango, Kiwi, Banane und Melone schälen, Erdbeeren putzen und waschen. Das Mangofruchtfleisch am Stein entlang herunterschneiden. Das Obst in kleine Würfel schneiden, auf die Gläser verteilen, die erkaltete Orangemischung darübergießen und servieren.

KNUSPRIGE MANDEL- BLÄTTER MIT PFIRSICH UND CHOCOLADEN- CRÈME

Zutaten für 4 Personen:

Für die Mandelblätter: 50 g Puderzucker • 50 g Mehl • 1 EL Kakao • 25 g flüssige Butter • 1 flüssiges Eiweiß • 75 g Mandeln, gehackt

Für den marinierten Pfirsich: 3 reife Pfirsiche • 100 g Johannisbeeren • 3–4 EL Pfirsichlikör • 100 ml Pfirsichsaft

Für die Chocladencrème: 100 g Lindt Excellence 70% • 250 g zimmerwarme Mascarpone • 50 g Zucker • 1 TL Bittermandelaroma

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Lust auf noch mehr Ideen von Johann Lafer?

Chocomuffins (siehe Titel), weitere Frühjahrskreationen und Rezepte aus den bisherigen Lindt Chocladeseiten finden Sie im Internet unter:

www.lindt.com



Süße Ideen

Entdecken Sie mit uns die vielen neuen Köstlichkeiten, die sich die Maîtres Chocolatiers für dieses Frühjahr haben einfallen lassen. Außerdem zeigen wir Ihnen erlesene Geschenkideen, mit denen Sie Ihren Liebsten zu besonderen Anlässen eine Freude bereiten können ...



Bett-Hüpferl

Ein Blick verrät es, bei dieser exquisiten Chocolate wurde kein Detail ausgelassen. Eine wunderschöne Geschenkidee für alle Ästheten, die sich vor dem Zubettgehen noch einen ganz besonderen Genuss gönnen möchten ...

Goldener Klassiker

Die fünf süßen Goldhäschen gibt es jetzt auch neu aus feiner weißer Chocolate.



Pure Leidenschaft

Ob sorgfältig ausgesuchte Pistazien oder handgeschöpftes Fleur de Sel: Für die *Passion Chocolat* verwenden die Maîtres Chocolatiers nur die erlesensten Zutaten.



Kleine Versuchung

Mit den zarten Alpenvollmilch-Mini-Eiern und ihren farbenfrohen Verpackungen sorgen die *Oster-Minis* im Köcher für fröhliche Frühlingstimmung.

Zart schmelzender Joghurt-Genuss

Mit der neuen massiven Tafel *Excellence Joghurt Weiss* beschert Lindt ein intensives Joghurt-Erlebnis, das dank der flachen Tafelform besonders zart im Mund schmilzt. Auch in einer Kombination mit feinen Früchten erhältlich.





Hochzeit

Für den schönsten Tag im Leben sollte es schon etwas Besonderes sein. Wie wäre es mit feinen Pralinés Hochfein, die in eine edle Verpackung gehüllt sind? Auf diese Weise zaubern Sie jedem Brautpaar ein Lächeln ins Gesicht und schenken den Liebenden einen unvergesslichen Genuss.

📌 Wie Sie die edlen Papierblüten nachbasteln können, erfahren Sie unter www.lindt.com.



Köstlicher Knabberspaß

Ein Traum für Knusperfreunde! Die *Frühlings Macadamia* umhüllt die „Königin der Nüsse“ mit zarter Gianduja-Milch-Chocolade, während *Frühlings Blätterkrokant* feine Vollmilch-Chocolade mit Mini-Blätterkrokant-Kugeln kombiniert.

Der Frühling kommt

Die Kompositionen der *Pralinés Hochfein* wurden rechtzeitig zum Osterfest in ein besonders hübsches Geschenkpapier mit anmutigem Schmetterlingsdekor gehüllt. Erhältlich in drei Größen und in verschiedenen Farben.



Exklusive Geschenkideen

Einzigartig dünn und traumhaft zartschmelzend – die *Hauchdünnen Tafelchen* verwöhnen Sie mit zwei neuen verführerischen Sorten: *Weißer Schokolade* und *Vollmilch-Orange*.

Ein Kind ist das vermutlich wundervollste Geschenk im Leben: Gratulieren Sie den glücklichen Eltern mit einer der berühmtesten Chocolate-Spezialitäten aus dem Hause Lindt, den zarten Hauchdünnen Tafelchen.



Taufgeschenk

Moderne Minis

*Sie sind klein, fein und haben ihr Partyoutfit angelegt:
die Lindt Mini Pralinés im modischen Metallic-Look*

Ob zum Mädelsabend, für die beste Freundin oder als süße Aufmerksamkeit, Die Lindt Mini Pralinés sind immer ein perfektes Mitbringsel. Vor allem, da nicht nur der Inhalt überzeugt, sondern auch die Verpackung Trendgespür beweist und sich im modernen, glänzenden Metalliclook in Pink, Grün und Blau präsentiert. Und im modischen Outfit verbergen sich köstlichste Kreationen im Mini-Format. So zeigen sich die kleinen Kunstwerke mit zart schmelzendem Schicht-Nougat, leichtem Orange-Marzipan-Trüffel oder knusprigem Krokant umhüllt von Vollmilch, und stehen den großen Chocoladen-Kreationen in nichts nach. Und da sie nur halb so groß sind, ist Naschen mehrmals erlaubt!



Trendy und köstlich

Kleine Chocoladen-Kunstwerke für maximalen Genuss: die Mini Pralinés von Lindt



Fotos: Krentz Photography



Leitlose Klassiker

*Sie begleiten hochfeine Momente, die den edlen Genuss verdienen:
Lindt Pralinés Hochfein – die Klassiker mit der Goldschleife*

Pure Eleganz

Erlesene Chocolate
in einer luxuriösen Ver-
packung – das sind die
Lindt Pralinés Hochfein

Schon an der Verpackung der Lindt Pralinés Hochfein sieht man, dass darin etwas ganz Besonderes steckt. Als perfektes Gastgeschenk für Kenner und Gourmets zeigt sie sich schlicht und elegant in reinem Weiß, durchbrochen von eingepprägten goldenen Buchstaben, und wird von einer von Hand gebundenen goldenen Schleife vollendet. Hebt man den Deckel, überzeugt der Inhalt Chokoladen-Liebhaber und Genießer gleichermaßen. Die erlesensten Kreationen der Maîtres Chocolatiers, die perfekt aufeinander abgestimmt sind, sind hier auf Gold gebettet und warten darauf, entdeckt zu werden. Ausgewählte Köstlichkeiten mit feiner Chocolate, zart schmelzendem Nougat, raffinierter Mandel-Crème oder knusprigem Mandel-Nuss-Splitter – für jeden Gaumen findet sich hier der perfekte Chokoladen-Hochgenuss!

Ein himmlischer Genuss

Tiefbraun, süß und unvergleichbar luftig: Eine locker aufgeschlagene Mousse au Chocolat zählt zu den Höhepunkten eines guten Dinners. Dank der Maîtres Chocolatiers von Lindt kann jeder die süße Versuchung bequem zu Hause genießen



Maîtres Chocolatiers von Lindt eine völlig neue Form mit abgerundeten Höckern, die dem zarten Schaum genügend Platz bietet. Das Ergebnis ist ein traumhafter Genuss, der ebenso luftig wie eine selbst hergestellte Mousse schmeckt. Dem kann der bekannte Sternekoch Johann Lafer nur zustimmen: „Eine gute Mousse au Chocolat schmeckt herrlich schokoladig, ist extra locker aufgeschlagen, zugleich fest und zergeht auf der Zunge. Lindt hat das Kunstwerk geschafft, all diese Eigenschaften in einer einzigen Tafel zu vereinen.“

VIELFÄLTIGE VERSUCHUNG

Das Ergebnis ist eine Reihe süßer Genüsse, die die besten Elemente feiner Lindt Chocolate kombinieren. Die klassische Chocolate mit luftiger Vollmilch-Mousse wird ergänzt um eine Création Mousse au Chocolat Noisette. Verfeinert mit sorgfältig gerösteten Haselnussstückchen, begeistert sie mit einer unnachahmlich aromatischen Haselnuss-Mousse. Die Liebhaber puren Kakaos wiederum schmelzen beim Genuss der Mousse au Chocolat Feinherb dahin, die von

feinster dunkler Lindt Chocolate umhüllt ist. Aber auch an die Freunde weißer Chocolate wurde gedacht, denn inzwischen verwöhnt eine weiße Mousse mit feiner Vanillenote unsere Gaumen. Und auch dieses Jahr kehrt zu Ostern eine weitere verführerische Variation zurück: Mousse au Chocolat Mandel.



Mousse au Chocolat

Himmlisch locker

In den Mousse au Chocolat Tafeln von Lindt verbirgt sich echte, luftig-locker aufgeschlagene *Mousse au Chocolat* in vier leckeren Sorten: Feinherb, Weiss, Milch und Noisette. Nur zu Ostern gibt es die Tafel mit zarter Mandel-Mousse au Chocolat.

Das Geheimnis einer guten Mousse au Chocolat ist ihre Konsistenz: Locker aufgeschlagen und möglichst luftig sollte sie sein. Das verrät bereits der Name, denn „Mousse“ kommt aus dem Französischen und bedeutet „Schaum“. Um diese klassische Nachspeise in eine herkömmliche Tafel zu hüllen, entwickelten die

LINDT ONLINE-SHOP

Ob zu Ostern oder als kleine Aufmerksamkeit: Die Köstlichkeiten aus dem Lindt Online-Shop zaubern ein Lächeln ins Gesicht. Ab einem Bestellwert von 15,50 Euro wird die Lieblings-Chocolade innerhalb Deutschlands sogar **kostenfrei** verschickt. Auf Wunsch erfolgt der Versand im Geschenk-Service dann auch an eine abweichende Adresse in einer edlen Verpackung. So kommt die leckere Überraschung gleich doppelt gut an. Natürlich steht Ihnen zum Auswählen das gesamte Lindt Sortiment zur Verfügung!



Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!

www.lindt.com



++++ Die Mexiko-Reise aus den Lindt Chocoladenseiten 2/10 hat gewonnen: Kirsten Klaessen. Wir gratulieren ganz herzlich! +++++



Erlebnis und Erholung

Traumreise nach Sri Lanka

Gewinnen Sie mit Kumara Reisen & Lindt eine zehntägige Traumreise nach Sri Lanka. Sie fliegen mit SriLankan Airlines nonstop nach Colombo, der Hauptstadt des Inselstaates. Von dort beginnt ein Ausflug in die Vergangenheit. Bestaunen Sie während des ersten Teils der Reise zum Beispiel **Anuradhapura**, eine der wichtigsten Ruinenstätten des Landes oder den heiligen **Bo-Baum**, einen Ableger des Baumes, unter dem Buddha einst Erleuchtung gefunden haben soll. Oder genießen Sie vom **Sigiriya-Löwen-Felsen**, einer ehemalige Festung aus dem 5. Jahrhundert, einen atemberaubenden Blick über die Landschaft. Danach stehen Sie im Mittelpunkt, denn im Anschluss an die faszinierende Zeitreise verbringen Sie drei Tage im 5-Sterne-Hotel Jetwing Beach, wo Sie entspannt die Seele baumeln lassen, die wunderschönen Sandstrände genießen und sich rundum verwöhnen lassen können.

Gewinnen Sie diese spektakuläre **zehntägige Traumreise** für **zwei Personen** im Wert von **3.500 Euro**.

Entdecken Sie mit einer deutschsprachigen Reiseleitung und an Bord eines klimatisierten Pkw die **Höhepunkte Sri Lankas!** Sämtliche Transfers und Eintrittsgelder sind in dem Gewinn inklusive, ebenso Halbpension und die Übernachtung im Doppelzimmer.

Ihr Veranstalter: Kumara Reisen, Heidelberger Straße 34, 51065 Köln, Tel. 02 21/96 29 30, www.kumarareisen.de
Zur Teilnahme schreiben Sie an Lindt & Sprüngli, Stichwort „Sri Lanka“, 52096 Aachen.

Teilnahmeschluss ist der 31.5.2011. Der Gewinn kann nicht bar ausbezahlt werden. Mitarbeiter von Lindt und des Verlags sind nicht teilnahmeberechtigt. Reiseantritt bis 31.5.2012 (ausgenommen 15.12. – 31.12.2011) Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!

KUMARA REISEN
Ihr Malediven- und Sri Lanka-Spezialist
www.kumarareisen.de

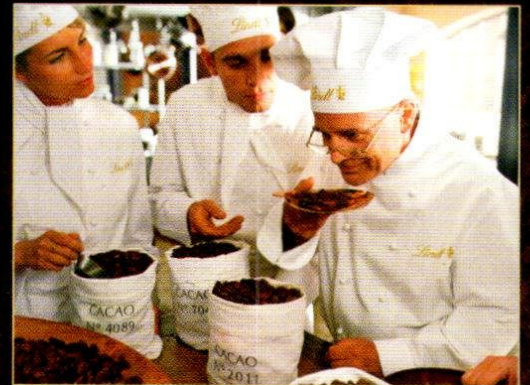
SriLankan
Airlines

Dunkle Chocolate war noch nie sooo mild!



Das Beste aus mildem Edelcacao

Für die milden Varianten der Excellence Chocoladen haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt überwiegend handverlesene Cuvées mit besonders milden Edelcacaosorten zusammengestellt. Durch langes Conchieren wird die Bitternote weiter reduziert, bis ein vollmundiges, aber zugleich mild-feines Geschmacksprofil entsteht, das die ganze Aromenvielfalt des Cacaos enthält. Für die harmonische Abrundung sorgt ein Hauch echter Bourbon-Vanille. So ist es gelungen, neben den charaktervoll-intensiven Excellence Tafeln neue Mild-Varianten zu kreieren, die so mild schmecken, wie es ihr Name verspricht. Jetzt mit 70 % und neu mit 85 % und 90 % Cacao.



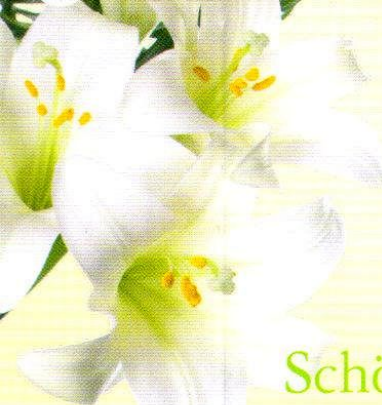
Nur die mildesten Edelcacaosorten kommen in die Excellence Mild 70%, 85% und 90%.

Lindt
SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845



Hochprozentiger Chocladegenuss.

Ob milder, vollmundiger Cacaogeschmack oder herbe, kräftige Bitternote – bei den dunklen Lindt Excellence Tafeln findet jeder Liebhaber dunkler Chocoladen seinen persönlichen Favoriten. Genießen Sie eine ausgewogene Sinfonie aus köstlichen Cacao-Aromen, die sich dank der extra dünnen Form der Tafeln perfekt am Gaumen entfalten können.



Schöne Prämien für Sammler!

Ihre Treue lohnt sich!

Lindt belohnt treue Genießer der feinen Ostereier im Beutel

LINDT BEDANKT SICH ...

... für insgesamt sechs gesammelte Logos der Lindt Ostereier im Beutel erhalten Sie ein Lindt Mini-Nostalgieschild (Größe 11 x 7,4 cm). Bei zwölf gesammelten Logos belohnen wir Sie mit einem Porzellan-Goldhasen (Höhe ca. 5 cm).



Mini Nostalgieschild



Mini Porzellan-Goldhase

Lindt
GANZNUSS

SO NEHMEN SIE TEIL:

Einfach das Oval mit dem goldenen Lindt Schriftzug (Lindt Logo) auf den Vorderseiten der Lindt Ostereier-Beutel ausschneiden und auf den Sammelpass aufkleben. In einem frankierten Briefumschlag abschicken und so Ihre Lindt Treueprämie sichern.

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und deren Angehörige sowie Mitarbeiter des Verlags. Die Ostereier-Treueaktion findet im Zeitraum vom 1. März bis 31. Mai 2011 statt. Berücksichtigt werden nur die Logos der Lindt Osterbeutel. Logos anderer Lindt Produkte nehmen nicht an der Aktion teil.



Kleben Sie hier Ihre ausgeschnittenen Lindt
Logos der Ostereier im Beutel auf:

Lindt 

1.

Lindt 

2.

Lindt 

3.

Lindt 

4.

Lindt 

5.

Lindt 

6.



Lindt 

7.

Lindt 

8.

Lindt 

9.

Lindt 

10.

Lindt 

11.

Lindt 

12.



Sammelpass* für Oster- beutel-Treueaktion

Bitte schicken Sie den Sammelpass
mit den aufgeklebten Lindt Logos
bis zum 31.05.2011 an:

Lindt & Sprüngli GmbH,
Stichwort:
„Beutel Promotion“,
52094 Aachen

*Den Sammelpass gibt es auch zum Download auf
www.lindt.com.

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und
Ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags.
Einsendeschluss ist der 31.5.2011.
Wir senden Ihnen anschließend Ihre Treueprämie zu.
Namen und Anschrift nicht vergessen. Berücksichtigt
werden nur die Logos der Lindt Osterbeutel. Logos
anderer Lindt Produkte nehmen nicht an der Aktion teil.

Ihre Treue lohnt sich! Logos sammeln und Prämie sichern.

Und wenn Sie regelmäßig über weitere Aktionen und die neuesten
Lindt Produkte informiert werden möchten, geben Sie einfach zusätzlich
zur Postanschrift Ihre E-Mail-Adresse an.

Name/Vorname _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

E-Mail _____

■ Ja, ich bin damit einverstanden, weitere Produkt- und Werbeinformationen zu erhalten. Die Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH darf meine Angaben zusammen mit den ggf. von mir früher oder zukünftig erfassten Daten speichern. Die Lindt & Sprüngli GmbH stellt sicher, dass meine Daten nicht an Dritte weitergegeben werden. Meine Einwilligung kann jederzeit durch ein Schreiben an die Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Konsumentenservice, Postfach 10 10 23, 52010 Aachen, widerrufen werden.