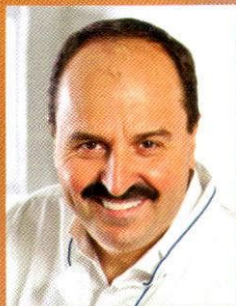


# Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER



## JOHANN LAFER

*Raffinierte Chocoladen-Rezepte  
vom bekannten Sternekoch*

## LINDT PRALINÉS

*Kreative Meisterwerke  
der Maîtres Chocolatiers*

## WEIHNACHTEN

*Die schönsten Traditionen  
zum Fest der Liebe*

# Seiten



Extra

*Für dich*

Mit Lindt gewinnen:

*Genussurlaub in den Bergen*

Lindt 

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER  
SEIT 1845





30



10



18



32





## Liebe Leserinnen und Leser,

wenn die Weihnachtstage näher rücken, wird uns wieder bewusst, wie sehr wir die vielen kleinen und großen Traditionen dieser Zeit lieben. Die Dekoration des Adventskranzes, der bunte Teller oder der Besuch des Nikolaus – jede Familie hat ihre ganz eigenen Bräuche. Beliebt ist der gemeinsame Spaziergang über den Weihnachtsmarkt. Wenn in der winterlichen Kälte die Lichter funkeln, die Bratäpfel duften und der Glühwein wärmt, geht uns das Herz auf. Mit den neuen Produkten aus der Serie „Lindt Weihnachtsmarkt“ wurden die typischen weihnachtlichen Spezialitäten in feine Chocolate gehüllt (ab Seite 6).

So innovativ unsere *Maîtres Chocolatiers* ans Werk gehen, so wertvoll sind ihnen die Traditionen des Hauses Lindt & Sprüngli. Seit jeher stellen sie konsequent die allerhöchsten Ansprüche an Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit. Das können Sie riechen, fühlen, sehen und vor allem schmecken – und ab Seite 26 auch lesen.

Bei der Entwicklung feiner Lindt Pralinés bewährt sich die jahrzehntelange Erfahrung und die Kreativität der *Maîtres Chocolatiers* von Lindt – das Formen, Verzieren und Dekorieren wird nicht ohne Grund die „hohe Kunst der Confiserie“ genannt. Entdecken Sie die Vielfalt der kleinen Kunstwerke ab Seite 18.

Freuen dürfen Sie sich auch auf eine andere Tradition unserer Chocladenseiten: die raffinierten Rezeptideen von Sternekoch Johann Lafer (ab Seite 32).

Viel Spaß bei der Lektüre  
und eine entspannte und schöne Adventszeit wünscht

DR. ADALBERT LECHNER  
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

P.S. Ab Seite 40 sagt unser neues Lindt Sortiment ganz locker „Hello“ zu Ihnen. Entdecken Sie den modernen, unkomplizierten Genuss mit Caramel Brownie, Cookies & Cream, Nougat Crunch und Strawberry Cheesecake.

## DAS ERWARTET SIE

- 4 Magazin**  
*Entdecken Sie die Welt der Chocolate*
- 6 Traditionen zu Weihnachten**  
*Was wir an der Vorweihnachtszeit lieben!*
- 10 Hüttenzauber im Schnee**  
*Liebevolle Dekorationen für die Festtage*
- 18 Die Vielfalt der Pralinékunst**  
*Neue Confiserie-Kreationen und beliebte Klassiker der *Maîtres Chocolatiers**
- 24 Alle lieben Teddy!**  
*Der Lindt Teddy erobert die Herzen*
- 26 Erwarten Sie nur das Beste**  
*Lindt Premium-Chocolate garantiert Qualität, Genuss und Nachhaltigkeit*
- 30 Lindor – so sanft wie ein Kuss**  
*Genießen Sie die runden Glücksmomente*
- 32 Rezepte von Johann Lafer**  
*Die Sternenhimmel-Torte und vieles mehr*
- 40 Hello Chocolate!**  
*Die moderne Art des Choco-Genusses*
- 44 Entdecken Sie noch mehr!**  
*Weitere Neuheiten aus dem Hause Lindt*
- 46 Die Kunst der Perfektion**  
*Lindt Excellence – die Verbindung aus besten Zutaten und größtmöglicher Sorgfalt*
- 49 Gewinnen Sie mit Lindt**  
*... süße Romantiktage in Lech am Arlberg!*
- 50 L'Universel**  
*Die Back-Chocolate für die feine Küche*







Die besten Hobby-Maitres lud Lindt zu einem Kochkurs bei Johann Lafer in der Stromburg ein

## Lindt macht Sie zum Maître

„Kreieren Sie Ihre eigene Tafel Chocolate“ lautete der Aufruf von Lindt im vergangenen Herbst – und zahlreiche Hobby-Chocolatiers machten mit. Die Kreateure der besten Tafeln durften sich auf einen Kochkurs bei Johann Lafer und eine Übernachtung auf der Stromburg freuen. Den Traum, selbst einmal Maître Chocolatier zu sein, erfüllt Lindt weiterhin: auf [www.lindt-shop.de](http://www.lindt-shop.de) und im Kölner Schokoladenmuseum. Einfach die gewünschte Chocolate aussuchen und mit Zutaten verfeinern, fertig! Die personalisierten Etiketten machen die Tafeln dann zu ganz individuellen Geschenken.



Unter [www.lindt-shop.de](http://www.lindt-shop.de) haben Sie die Möglichkeit, einmal selbst der Maître zu sein und eine eigene Tafel Chocolate zu kreieren

## DIE WELT VON

# Lindt

### *Nachgefragt!*

#### WELCHE KAKAOSORTEN GIBT ES EIGENTLICH?

„Vier Kakaosorten sind international anerkannt: Criollo, Nacional, Forastero und Trinitario. Criollo kommt ursprünglich aus Venezuela, ist nur wenig bitter und sehr aromenreich, weswegen er die ideale Grundlage für Lindt Excellence ist. Auch die nach ihrer Herkunft manchmal Ecuador-Kakao genannte Sorte Nacional ist wegen ihres feinen Aromas und der blumigen Noten sehr begehrt – und äußerst selten. Zusammen machen die beiden Edelkakaosorten Criollo und Nacional gerade einmal fünf Prozent der Welternte aus. Deutlich häufiger ist der etwas herbere Forastero, dessen Anteil bei 80 Prozent liegt. Ursprünglich stammt der Konsumkakao aus dem Amazonasgebiet, wird heute aber meist in Afrika angebaut. Trinitario wiederum ist eine Kreuzung der beiden Sorten Forastero und Criollo und verbindet so das Beste aus zwei Welten: die Robustheit des Forastero und die Finesse des Criollo (15 Prozent der Weltproduktion).“







## SCHOKOLADE ERLEBEN

Die Geschichte des Kakaos liest sich wie ein Krimi. Vor Tausenden von Jahren nimmt sie bei den Indianern Südamerikas ihren Anfang. Sie verwendeten Kakao für rituelle Zeremonien, als Währung und angereichert mit Chili, Vanille und Honig als Genussmittel. Erst 1519 erschloss der Seefahrer Hernán Cortés das braune Gold für Europa. Anfangs Heilmittel, wurde Kakao bald aphrodisierende Wirkung zugeschrieben – der Siegeszug des Kakaos begann. Lebendig wird dieser Krimi in der Ausstellung „Braunes Gold, süße Verführung“ des Lindt Schokoladenmuseums durch multimediale Schautafeln, spannende Filme und historische Originalobjekte. Und wer Schokolade ganz exquisit erleben möchte, kann sich im Anschluss aus vielen Zutaten eine eigene Tafel kreieren und mit nach Hause nehmen.

[www.schokoladenmuseum.de](http://www.schokoladenmuseum.de)



## BLICKFANG

*Dass unendlich zartschmelzende Lindor Kugeln zum Träumen verleiten, wissen Chokoladen-Freunde längst. Doch auch Designer lassen ihre Fantasie gerne von den glitzernden Köstlichkeiten verführen. Zum Beispiel zu diesem feuerroten Kleid aus Lindor Kugeln – ein echter Gaumen- und Augenschmaus für festliche Anlässe. Weitere kreative Ideen finden Sie im Internet unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)*

## Freunde des Weihnachtsmanns

Hoch im Norden leben sie, die zotteligen Rentiere. In Norwegen, Kanada, Russland, ja, selbst in Grönland ist diese Unterart der Hirschfamilie zu finden. Bekannt sind Rentiere aber vor allem als fleißige Helfer des Weihnachtsmanns: Als Zugtiere seines Schlittens sorgen die sanften Riesen dafür, dass alle Geschenke rechtzeitig bei den Kindern ankommen, und wurden damit zu einem beliebten Symbol des Weihnachtsfestes. Eine festliche Atmosphäre verbreiten auch die Goldstücke von Lindt mit dem unverkennbaren Rentier-Emblem und den edlen Rezepturen. In Verpackungen aus vornehmen Weiß-Gold gehüllt, sind die Pralinés, Täfelchen und Weihnachtskugeln mit dem Rentier-Dekor elegante und dekorative Geschenke für die Feiertage.



LINDT CHOCOLADENSEITEN



# Glühwein, Lindt & Lichterglanz

Das Warten aufs Christkind oder den Weihnachtsmann hat viele lieb gewonnene Traditionen hervorgebracht. Stilexpertin Brigitte von Boch erzählt, woher sie kommen, und Lindt verkürzt uns die Zeit mit weihnachtlichen Köstlichkeiten



**Keine andere Zeit** des Jahres verbinden wir mit so vielen Erinnerungen und zugleich kindlicher Vorfreude wie Weihnachten. Alle Jahre wieder können wir die beschaulichen Tage kaum erwarten, leuchtende Kerzen, verlockend duftende Bäckereien, Spa-

ziergänge im Schnee, romantische Weihnachtsmärkte, verführerische Naschereien und schließlich die Bescherung im Kreise der Familie. Und wie schön, dass uns das Warten aufs Christkind oder den Weihnachtsmann durch

zahlreiche Traditionen versüßt wird. Es sind jahrzehnte- und jahrhundertealte Bräuche, an denen wir auch in unseren modernen Zeiten gerne festhalten. An Weihnachten darf, ja, muss das so sein! Woher diese Traditionen kommen, was wir an ihnen so lieben und wie wir es uns in diesen Stunden und Tagen besonders schön und gemütlich machen können, verrät unsere Stilexpertin und Autorin des Sachbuchs „Weihnachten: Dekorieren, schenken, feiern“, Brigitte von Boch. Wer weitere Inspirationen und Ideen rund ums Dekorieren sucht, findet sie auf ihrer Homepage [www.brigittevonboch.de](http://www.brigittevonboch.de).

## WEIHNACHTSMÄRKTE

Was gibt es Schöneres, als sich auf dem Weihnachtsmarkt ganz traditionell auf den 24. Dezember einzustimmen?

Am Abend im Lichterglanz zwischen den Buden hindurchstreifen, Christbaumschmuck und Spielsachen aussuchen und sich an Kinderpunsch oder Glühwein wärmen. Dieses Jahr lassen sich die lieb gewonnenen Leckereien vom Weihnachtsmarkt nach Hause nehmen – ob als Geschenk, für den bunten Teller oder zum Selbstgenießen. Die Maîtres Chocolatiers von Lindt kreierte gebrannte Mandeln, umhüllt von zarter Alpenvollmilch Chocolate, Pralinés und weihnachtliche Mini-Kugeln mit Spekulatius, Bratapfel und Gianduja-Vanille und arrangierten sie liebevoll in Verpackungen mit stimmungsvollen Weihnachtsmarktmotiven.





## 1. Dezember: ADVENTSKALENDER

Wann es den ersten Adventskalender gab, weiß niemand so ganz genau. Seine Ursprünge reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück, als fromme Familien in Deutschland jeden Tag bis Weihnachten ein anderes Bild aufhängten. Der erste gedruckte Adventskalender entstand wohl im Jahr 1902 in Hamburg in Form einer Weihnachtsuhr, deren Zeiger Tag für Tag weitergerückt wurde. Wenig später kreierte die Lithographische Anstalt in München einen Adventskalender, auf den die Kinder Bilder aufkleben konnten. Bald wurden die Bilder hinter Türchen versteckt, und schließlich auch Schokolade. Heute verkürzen Adventskalender Klein und Groß das Warten aufs Christkind. Und so haben die Maitres Chocolatiers von Lindt für Kinder wie für Erwachsene Adventskalender, die ganz verschiedene Vorlieben ansprechen. Es gibt sie mit Schokoladen-Figuren für die Jüngsten, dunkler Schokolade für Liebhaber des zartbitteren Genusses bis hin zu Adventskalendern mit den unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln.



### Für den bunten Teller

**Gebraute Mandeln**, umhüllt von zarter Lindt Alpenvollmilch-Chokolade, und der **Mini-Kugel-Mix** mit den Sorten Bratapfel, Gianduja-Vanille und Spekulatius sind gern gesehene Naschereien auf dem bunten Teller

### Kleine Präsente

Süße Geschenke sind die **Weihnachtsmarkt Mini-Herz Dose** und der **Weihnachtsmarkt Mini-Tisch-Kalender**, jeweils gefüllt mit Mini-Kugeln in drei Sorten



### Köstliche Pralinés

Lebkuchen-Marzipan-Herzen, Makronen-Sterne, Marzipan mit gebrannten Mandeln, Gewürzorange-Glocken und Mandel-Nuss-Splitter – die **Weihnachtsmarkt Pralinés** sind raffinierte Köstlichkeiten für lange Winterabende





## CHRISTSTOLLEN

**H**altbare Weihnachtsköstlichkeiten haben eine jahrhundertelange Tradition“, weiß Brigitte von Boch. „Früher war es verboten, zwischen Weihnachten und Dreikönig zu arbeiten und dementsprechend auch zu backen. Aus dieser Zeit stammt der Christstollen. Er schmeckt nach einer Woche Lagerung am besten!“

### 4. Dezember: BARBARAZWEIGE

**B**rigitte von Boch erinnert an einen schönen alten Brauch: „Werden am Tag der Heiligen Barbara, dem 4. Dezember, Barbarazweige geschnitten, entwickeln sie im warmen Zimmer bis Weihnachten Blüten. Dafür eignen sich Zweige von Obstbäumen, Haselnuss- und Forsythiensträuchern.“

### LICHTERGLANZ: ADVENTSKRANZ

**E**s war das Jahr 1835: Jeden Abend zündete Johann Hinrich Wichern eine Kerze auf dem Adventskranz seines Hamburger Waisenhauses an. So wurde die Eingangshalle immer ein Stück heller, bis am 24. Dezember alle Kerzen brannten. Den Besuchern gefiel die Idee. „Da aber die wenigsten Platz für einen Kranz mit 24 Kerzen hatten“, erzählt Brigitte von Boch, „nahmen sie einen kleineren Kranz mit vier Kerzen, die nacheinander an den Sonntagen vor Weihnachten entzündet werden.“ Zum Selbermachen der Kränze rät die Deko-Expertin zu Pflanzen, die lange ohne Wasser auskommen, wie Tannenzweige und Buchsbaum, aber auch Moose, Zapfen, Efeublätter, Feuerdorn und Wacholder.



### BUNTER TELLER

**I**n vielen Regionen ist der bunte Teller eine süße Tradition. Mancherorts kommen Vanillekipferl, Buttergebäck, Kokosmakronen und Nougatplätzchen darauf. Kinder freuen sich, wenn dazwischen Mini-Engel und Schneemänner aus feinsten Lindt Alpenvollmilch Schokolade hervorschauen. Für die Größeren dürfen es auch mal köstlich gefüllte Bratapfel-Vanille und Winterpunsch Gourmet Kugeln, Mini-Lindor Kugeln und Nüsse sein. „Gerade nach einem Winterspaziergang freut man sich auf die Wärme im weihnachtlich geschmückten Haus mit dem Duft von Zimtkerzen und Bratäpfeln in der Luft“, weiß Brigitte von Boch. Sie holt in dieser Zeit gerne ihre weit verstreute Familie an einen Tisch, um miteinander zu genießen.



## 6. Dezember: NIKOLAUS

Wahre Wunder soll Nikolaus von Myra bewirkt haben. Noch heute wird der Bischof, der rund 300 Jahre nach Christus gelebt hat, als Heiliger verehrt. In Erinnerung an seine guten Werke bekommen Kinder zu seinem Namenstag am 6. Dezember Süßigkeiten. „In manchen Gegenden füllt der Nikolaus die Schuhe, die ihm Kinder vor die Tür stellen, in anderen bringt er die Geschenke durch den Kamin“, erzählt Brigitte von Boch. „Dort werden Nikolaus-Strümpfe aufgehängt.“ Ob Schuhe, Strümpfe oder andere Bräuche – auf jeden Fall darf der Weihnachtsmann von Lindt mit seinem roten Mantel, dem weißen Rauschebart und dem klingenden Glöckchen am roten Band nicht fehlen.



## WEIHNACHTSBAUM

Bremer Handwerker beschrieben 1570 erstmals einen Weihnachtsbaum: ein Dattelbäumchen, geschmückt mit Papierblumen, Äpfeln, Nüssen und Brezeln. Heute freut man sich überall auf der Welt am strahlenden Weihnachtsbaum. Dem Brauch, den Baum mit Naschereien zu schmücken, widmen die Maitres Chocolatiers von Lindt eigene Kreationen. Am goldenen Bändchen hängen die Kugeln, Glocken und Monde aus unendlich zartschmelzender Lindor Chocolate.

## HEILIGABEND: BESCHERUNG

Brigitte von Boch weiß: „Ein Gegenstand, den wir für jemanden ausgesucht haben, wird erst durch die liebevolle Verpackung zum Geschenk“. Sie rät dabei zu wiederverwertbaren Materialien: „Originelle und individuelle Verpackungen lassen sich leicht aus edlen Stoffservietten, Geschirrtüchern, Sofakissenhüllen oder Spanschachteln herstellen, indem man sie liebevoll selbst bedruckt, bemalt oder beklebt.“ Weitere Ideen haben wir für Sie ab Seite 16 zusammengestellt. Akzente setzen dabei die köstlichen Chocoladen-Kreationen und der Weihnachtsmann von Lindt.





# Weihnachten

## MIT DER FAMILIE

1. WEIHNACHTLICHES ROT dominiert diesen mit Moos umwickelten Styroporkranz – von den eingesteckten Pilzen über die Lindor Kugeln bis hin zu den Weihnachtsmännern von Lindt. Ein toller Hingucker, der schnell gebastelt ist.





*Weißer Weihnachten erträumen sich alle:  
Wer nicht in die Hütte in den schneesicheren  
Bergen fährt, kann sich mit diesen Bastel-  
und Dekotipps sowie den Lindt Köstlichkeiten  
wundervolle Weihnachtsstimmung ins Haus  
holen – auch ganz ohne Schnee ...*



## 2. BASTELSPASS

Eine tolle Sache: für den Weihnachtsbaum Schmuck basteln, den man später auch vernaschen darf. Die Verzierung werden ausgestanzt, die Spitztüten ganz einfach aus Papier geklebt. Und während der Arbeit darf man sich schon mit der ein oder anderen Lindor Kugel verwöhnen.

## 3. DER IDEALE WEIHNACHTSBAUM

Was gibt es Schöneres, als den eigenen Baum selbst aus dem Wald zu holen? Natürlich nur da, wo es der Förster erlaubt! In Ruhe aussuchen, fällen, nach Hause transportieren und dann mit Liebe schmücken. Wo das möglich ist, erfahren Sie von den Landesforstverwaltungen ([www.wald-online.de](http://www.wald-online.de))





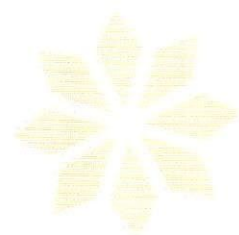


#### 4. SCHÖNE AUSSICHTEN

Auf dem Fensterbrett sind in trauter Eintracht Lindt Weihnachtsmänner und Engel zwischen Kiefernzweigen und Tannenzapfen dekoriert. Für stimmungsvolles Licht sorgen Kerzen in Granatäpfeln.

#### 5. SÜSSER PROVIANT

Zur Stärkung zwischen den Schlittenfahrten gibt es zum warmen Tee die leckeren Doppelmilchsticks.



#### 6. DIE HEISSESTE CHOCOLADE DES

WINTERS können Sie genießen, indem Sie Lindor Kugeln auf ein Holzstäbchen spießen und durch Rühren in warmer Milch schmelzen. Ein bis zwei Kugeln sind für eine mittlere Tasse ideal. Ein ganz zauberhaftes Chocoladen-Vergnügen für Groß und Klein.



**7. WEIHNACHTLICHE STIMMUNG** kommt mit dieser Fensterdekoration auf: In den Kranz aus Draht, umwickelt mit Olivenblättern, hängen Sie Lindt Baumschmuck. Zapfen, Granatapfel, Nüsse und Lindor Kugeln ergänzen das Bild.

Die Bastelanleitung finden Sie unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



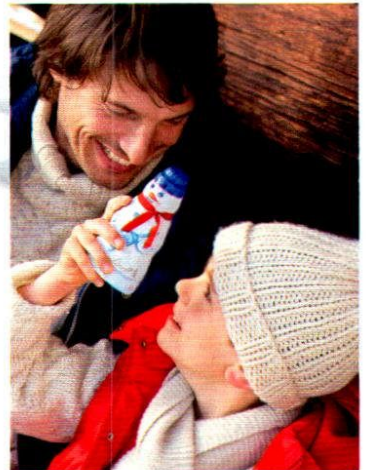
*Kling, Glöckchen,*  
KLINGELINGELING

### 8. HERZLICHER WILLKOMMENSGRUSS

Ihren Gestaltungsideen sind hierbei keine Grenzen gesetzt: Für diesen üppigen Türschmuck wurden zuerst Zweige verschiedener Nadelbäume – möglichst mit Zapfen – zusammengebunden. Eine Goldglocke und Baumschmuck von Lindt dekorativ anbringen, die Aufhängung mit einer Schleife verzieren und an die Tür hängen. Wer Angst vor Frost oder hungrigen Nachbarn hat, hängt ihn ins Haus oder die Wohnung.



**9. SCHNEEMANN ALS BUTLER** Lust auf eine kleine Stärkung oder eine süße Belohnung für den Sieger des Schlittrennens? Dann schnell zu unserem frostigen Freund! In seinem Korb wartet Köstliches: Ein Lindt Schneemann und leckere Eiszapfen oder was immer Sie mögen ...



9



**10. SO EIN SCHÖNER BAUM**

Selbst gebastelte Spitztüten aus Goldpapier, gefüllt mit Lindor Kugeln und Mini-Weihnachtsmännern, harmonisieren prächtig mit den seidenmatten grünen Kugeln und den weiß getupften, glänzenden roten Kugeln. Strohsterne und Lindt Baumschmuck dürfen auch nicht fehlen.

Die Bastelanleitung finden Sie unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



10



#### 11. GENIEßEN SIE DIE SÜSSE ZEIT

Das Schönste an Weihnachten sind für viele die Lindt Köstlichkeiten, die es nur um diese Zeit gibt – wie Schicht-Nougat-Kugeln oder Weihnachtsnüsse. Dekorieren Sie am besten einen großen Teller mit allerlei Weihnachtsnaschereien: aromatische Nüsse, fruchtig-süße Mandarinen und natürlich die leckeren Lindt Spezialitäten.



*Morgen, Kinder,*  
WIRD'S WAS GEBEN ...





*Ihrem Präsent fehlt noch  
das gewisse Etwas?  
Dann versüßen Sie es  
doch einmal mit Köstlich-  
keiten von Lindt.  
Und mit unseren kreativen  
Bastelideen machen Sie  
aus einem Päckchen  
etwas ganz Besonderes*

KREATIVE

# Geschenkideen

## So grün sind deine Blätter

**Sie brauchen:** Grünes Tonpapier, Nähmaschine, Schere, farblich passendes Geschenkpapier

**So geht's:** 1. Tannenbaumform viermal auf das grüne Tonpapier aufzeichnen und ausschneiden 2. Passgenau übereinanderlegen und mit der Nähmaschine mittig zusammennähen, auffalten und an das Geschenk anhängen. Er sieht natürlich auch am Weihnachtsbaum gut aus.

Die Bastelanleitung finden Sie unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)



## Flaschen himmlisch verpacken

**Sie brauchen:** Tonpapier, Seidenpapier, Tortenspitze (aus dem Bastelgeschäft), Schleifenband, Lindt Mini-Engel

**So geht's:** **1.** Aus dem Tonpapier einen Zylinder kleben. Er sollte etwas größer als der Flaschenumfang sein. **2.** Die Flasche in das Seidenpapier einwickeln, am unteren Ende mit Klebeband fixieren, am oberen Ende mit dem Schleifenband zubinden. **3.** Die Tonpapierhülse darüberziehen und die Tortenspitze aufkleben. **4.** Den Lindt Mini-Engel mit Schleifenband anbinden – fertig!

## Individuelle Schneeflöckchen

**Sie brauchen:** Weißes Geschenkpapier, rotes Stempelkissen, Schneeflockenstempel, Schleifenband, goldenes Tonpapier, Motivstecher, Locher, Lindt Weihnachtsmann, Lindor Baumbehang

**So geht's:** **1.** Das weiße Papier mit den Motivstempeln verzieren und das Geschenk einwickeln. **2.** Für den Namensanhänger aus Tonpapier eine beliebige Form ausschneiden. **3.** Ein Loch stanzen und den Anhänger am Band befestigen. **4.** Mit dem Ausstecher ein Sternchen ausstechen und aufkleben – Namen des Beschenkten nicht vergessen. **5.** Mit der Glocke des Lindt Weihnachtsmanns, Tannengrün und Lindor Baumbehang verzieren.

## Mehr Tipps für tolle Verpackungen

- **Weihnachtlicher Lichterglanz:** Verwenden Sie statt eines Geschenkbandes eine batteriebetriebene LED-Lichterkette. Die Batterie entweder an der Unterseite des Geschenkes festkleben oder unter dem Papier verstecken. Dabei darauf achten, dass der Schalter frei bleibt.
- **Serviettentechnik:** Kleinere Geschenke wirken in einer edlen Weihnachtsserviette aus Stoff oder Papier toll. Mit Geschenkband fixieren.
- **Geschenktaschen individuell verzieren:** Braune oder unifarbene Papiertaschen kaufen und mit einem silbernen oder goldenen Stift ein Weihnachtsgedicht, Weihnachtsgrüße oder ein Weihnachtslied auf die Tasche schreiben. Sie können natürlich auch Schneeflöckchen- oder andere Motivstempel oder auch Motivstecher verwenden.









# Lindt Pralinés

DIE NEUE VIELFALT FÜR GENIESSER

*Zarter Schmelz, erlesene Zutaten und köstliche Rezepturen – in den neuen und klassischen Lindt Pralinés zeigt sich die ganze Kreativität der Maîtres Chocolatiers*





## *Perle de Cacao* „DIE SINNLICHE“

**NEU!** Sie steckt voll feurigem Temperament, mit dem sie die Sinne ihrer Eroberer verführt. Eng umschlungen tanzen knusprige Kakaosplitter mit einer zartschmelzenden Füllung allerfeinsten Edelkakaos und gehen dabei eine unendlich harmonische Liaison mit delikater Milch-Chocolade ein. Gekonnt verführt sie mit ihrer dunklen und knusprigen Kakao-perle, die sie dekorativ trägt. Sinnlichkeit pur!

**P**ralinés sind seit jeher die Königsdisziplin der *Mâitres Chocolatiers* von Lindt, eine Herausforderung an ihre Kreativität und ihr Können. Schließlich ist jedes Praliné ein kleines Meisterwerk und eine chocoladige Persönlichkeit, komponiert aus den besten Zutaten, gefertigt mit großer Erfahrung und verziert mit viel Liebe fürs Detail. All das macht Pralinés von Lindt zu einem wahren Schatz für Genießer und die Pralinen-Mischungen zu einer Einladung, die große Vielfalt der hohen Kunst der Confiserie zu entdecken.

### **DAS ERLEBNIS KÖSTLICHER KREATIONEN**

Wer diese Einladung annimmt, den Deckel und die knisternde Polsterung der Verpackung entfernt, steht vor der Qual der Wahl: Welches der liebevoll kreierten Chocoladen-Köstlichkeiten soll man zuerst versuchen? Vielleicht eine der ganz neuen Kompositionen wie die *Coeur à l'Orange*, die fruchtig-weiches Orangencaramel mit dunkler Chocoladen-Crème und einer zartbitteren Chocolate-Hülle vereint? Oder eine nussig-kernige Spezialität wie das *Nuss-Becherli*, das mit einer ganzen, frisch gerösteten

Haselnuss in zartschmelzender Praliné-Crème überrascht und das alles in feine Milch-Chocolade hüllt? Oder doch ein cremig-zartes Schichtnougat-Praliné oder die Kreationen mit zart gerösteten Splittern aus 100 Prozent Edelkakaobohnen wie die kleine runde *Cacautl*? Für jeden Chocoladen-Liebhaber ist hier etwas dabei. Ach, vielleicht doch zuerst die feurige *Bâtons Kirsch*? Oder die geheimnisvolle *Caramel-Amande*? Herb-dunkel oder doch lieber mild und zart? Ein hauchdünnes Täfelchen oder ein liebevoll in Goldfolie gewickeltes *Gianduja-Praliné*? Keine Sorge, jede Köstlichkeit darf verkostet werden und jeder kann seine Lieblingsreihenfolge ganz allein bestimmen. So wird die große Pralinen-Vielfalt zum kleinen Pralinenmenü – vom appetitanregenden *Amuse-Bouche* bis zum delikaten Dessert.

### **JEDE EIN MEISTERWERK**

Um solche kleinen Meisterwerke herzustellen, sind das Können und die Erfahrung der *Mâitres Chocolatiers* während des gesamten Herstellungsprozesses gefordert – von der Vision einer



neuen Kreation über die Zusammenstellung einer geheimen Rezeptur bis hin zur handwerklichen Umsetzung. Fingerspitzengefühl und Perfektion und immer beste Zutaten gehen dabei Hand in Hand. Das sieht man und das schmeckt man. Doch der Weg zum vollkommenen Genuss ist dabei stets ein anderer.

**Überzugspralinen:** Die älteste bekannte Art der Herstellung ist das Überzugsverfahren – ja die erste Praline überhaupt wurde so „angefertigt“. Ende des 17. Jahrhunderts hatte der französische König Ludwig XIV. den Herzog du Plessis-Praslin als Beobachter in den Reichstag nach Regensburg gesandt. Ein Koch sollte ihn mit überzuckerten Mandeln verwöhnen. Durch eine Ungeschicktheit fielen die Nüsse jedoch in einen Topf mit flüssiger Schokolade. Da die Zeit drängte, servierte man dem Herzog kurzerhand die mit Schokolade überzogenen Mandeln. Sie mundeten dem Herzog so vorzüglich, dass man sie sogleich nach dem ersten Genießer benannte: Pra(s)lin. Über die Jahrhunderte wurde die Kunst der Überzugspraline von den Maîtres Chocolatiers stetig weiter verfeinert. Ihre neueste Kreation heißt Perle de Cacao. Für sie wird eine zartschmelzende Füllung mit feinstem Edelkacao und knusprigen Kakaosplintern mit Milch-Chocolade überzogen. In einer Hand aufgelegten Kakaoperle findet sie ihren krönenden Abschluss.

**Formpralinen:** Eine weitere Pralinenart ist die Formpraline. Der neue Macchiato-Stern gehört zu ihnen. Für dieses Praliné wird zunächst delikate und behutsam temperierte Milch-Chocolade in ein kaltes Förmchen gegossen, sodass die Chocolate sofort erstarrt. In diesen Mantel füllen die Maîtres Chocolatiers nun zuerst eine herb-aromatische Mocca-Mandel-Crème und gießen die Schale dann mit milder weißer Chocolate als Krönung auf. So entsteht eine zweischichtige Füllung, die sich im Mund raffiniert und zugleich harmonisch vereint. Auch das Nuss-Becherli ist eine Formpraline. Bei ihr kommt als Clou eine ganze geröstete Haselnuss in die Chocladen-Form, die dann mit Praliné-Crème aufgefüllt und dekoriert wird. So entsteht ein zartschmelzender und zugleich knackiger Genuss.

**Schichtpralinen:** Eine dritte Methode der Pralinenherstellung ist das Schichtverfahren, wie es zum Beispiel bei den feincremigen Schichtnougat-Pralinés zum Einsatz kommt. Für sie ist viel Handarbeit und Präzision nötig. Zunächst werden ausgewählte geröstete Mandeln, Haselnüsse oder Pistazien mit Zucker und Milchpulver fein vermahlen und dann im sogenannten Mélangeur vermengt. Im noch weichen Zustand wird die Masse nun auf einen bis zu zwölf Meter langen Fertigungstisch aufgetragen

## Macchiato-Stern „DER ITALIENER“

**NEU!** Er weiß, wie man die Herzen im Sturm erobert: Mit südländischem Charme serviert er die chocoladige Interpretation einer Tasse anregenden Kaffees: Herb-aromatische Mocca-Mandel-Crème, vereint mit einer feinen Schicht milder weißer Chocolate, die er in einen feinen Mantel aus exquisiter Vollmilch-Chocolade hüllt. Eine kleine Sternstunde für Gourmets.







### JEDES PRALINÉ EIN UNIKAT

Ob raffiniertes Wellenmuster auf der Trüffel Marc de Champagne (ganz links) oder von Hand aufgesetzte Nuss auf die Walnuss-Marzipan-Füllung – jedes Praliné ist ein kleines Kunstwerk aus der Kollektion der Maîtres Chocolatiers

und sofort gleichmäßig dünn mit einem von Hand bedienten Schieber glatt gestrichen. Nach dem Auskühlen folgt im selben Verfahren die nächste und schließlich die dritte Schicht. Erst wenn das Nougat vollständig ausgekühlt ist, wird es zuerst in lange Streifen und schließlich in kleine Pralinés geschnitten.

### DIE KUNST DER VERZIERUNG

Wie die edlen Lindt Pralinés auch hergestellt werden, eines haben sie alle gemeinsam: die kunstvollen und aufwendigen Dekorationen und Verzierungen. Auch hierbei ist viel Handarbeit nötig. So zum Beispiel beim Aufsetzen der frisch gerösteten Mandel auf die Mandel de Luxe oder der handverlesenen Walnusshälfte auf die Walnuss-Marzipan-Praline. Eine der effekt-

vollsten Dekorationsmöglichkeiten bei Pralinen ist die Nass-in-Nass-Technik, die ihren Reiz durch unterschiedlich farbige Chokoladen erhält. Bei der Trüffel Marc de Champagne etwa werden auf die feine weiße Chokoladen-Hülle einige Streifen dunkle Chokolade aufgetragen. Anschließend streichen die Maîtres Chocolatiers mit einer Gabel vorsichtig über die Linien, die so zu kunstvollen Wellen werden. Andere werden mit Chokoladen-Splittern, Nussstückchen oder Kakaopulver bestreut. Das Nuss-Becherli zum Beispiel wird, nachdem die cremige Füllung in die Chokoladen-Form gefüllt wurde, mit Haselnussstückchen verziert und mit einem Tupfen aus dunkler Chokolade garniert. Es ist diese Liebe zum Detail, die jedes Praliné von Lindt zum Einzelstück macht, ein Schatz für Entdecker und ein unvergesslicher Genussmoment.



## Nuss-Becherli „DER KERNIGE“

**NEU!** Es zeigt sich von außen wundervoll zartschmelzend und birgt in seinem Inneren einen knackigen Kern: eine frisch geröstete ganze Haselnuss, eingebettet in edelste Praliné-Crème, umhüllt von feiner Milch-Chokolade. Zudem verführt das Nuss-Becherli mit seinem dunklen Choco-Tupfen und knusprigen Nussstückchen als Dekor. Ein kerniges Genusserlebnis, das überrascht und zu mehr verlockt.



## Coeur à l'Orange „DIE WARMHERZIGE“

NEU! Sie beglückt ihre Freunde mit ihrem Herz aus Gold, das sie in intensiv dunkle Chocolate kleidet. Sanft verzaubert sie mit fruchtig-weichem Orangen-Caramel und legt es in ein zartes Bett aus einer feinen Schicht intensiv dunkler Chocoladen-Crème. Ihre größte Passion ist die Verführung, die Genießern ein Lächeln auf die Lippen zaubert.



### Große Pralinen-Vielfalt

Lindt hat die kleinen chocoladigen Kunstwerke der Maîtres Chocolatiers in *unterschiedlichen Mischungen* für Liebhaber besonderer Sorten zusammengestellt. *Für jeden ist das Passende dabei!*



*Wer mag ihn nicht, den  
flauschigen Teddy mit den  
Knopfaugen? Er gehört  
zu den festen Begleitern  
jeder Kindheit. Auch der  
Teddy von Lindt lässt  
kleine und große Genießer-  
herzen höher schlagen*

*Mein süßester Teddy*



Um die Entstehungsgeschichte des Teddybären ranken sich eine Reihe schöner Legenden. Die wohl bekannteste stammt aus den USA: Theodor Roosevelt soll sich 1902 auf einer Jagd geweigert haben, auf ein kleines Bärenjunges zu schießen. Ein Karikaturist bekam davon Wind und hielt die Situation für die Nachwelt fest. Aus dem possierlichen Tier wurde schnell „Teddy's bear“ – benannt nach dem Spitznamen des Präsidenten – und später eben Teddybär. Name und Zeichnung inspirierten dann einen russischen Einwanderer in New York, das Schaufenster seines Ladens erstmals mit einem Teddybären zu schmücken. Der Rest ist Geschichte. Oder doch nicht? Eine deutsche Legende besagt nämlich, dass die Tochter Roosevelts über Umwege einen Spielzeugbären mit beweglichen Armen und Beinen erhielt und diesen nach ihrem Vater benannte. Der Erfinder dieses deutschen Bären war – der Geschichte zufolge – niemand Geringerer als Richard Steiff, Neffe der bekannten Spielzeugherstellerin Margarete Steiff.

### EIN BÄRCHEN EROBERT JEDES HERZ

Den Teddy lieben einfach alle. Zuallererst natürlich, weil er ein wunderbares Kuscheltier abgibt, an den wir uns anschmiegen und mit dem wir träumen können. Dabei ist der Bär mehr als nur ein Spielzeug! Er ist ein treuer Freund, dem wir kleine

### Für Groß und Klein

#### Liebenswert

Ob als *Hohlfigur*, *Mini-Täfelchen*, *Figuren mit Doppelmilchcreme-Füllung*, *Mini-Kugeln in der Metalldose* oder in der neuen *Herzpackung* – die süßen Lindt Teddys wachsen jedem schnell ans Herz



*Ich hab dich lieb!*

Eine Weihnachtsbotschaft, die von Herzen kommt! Mit einem niedlichen Teddy von Lindt kann jeder seinen Liebsten zeigen, wie wichtig sie ihm sind.

Geheimnisse anvertrauen können, der uns versteht und uns Geborgenheit gibt, wenn wir allein sind oder uns unsicher fühlen. So wird der Teddy die ganze Kindheit hindurch zu einem wertvollen Begleiter und Beschützer. Nicht ohne Grund erinnern wir uns auch als Erwachsene gerne an unseren Lieblings-teddy zurück und werden so im Herzen wieder zu einem Kind.

### SÜSSER BEGLEITER

Natürlich wissen auch die Maîtres Chocolatiers von Lindt, wie wichtig uns dieser putzige Freund ist, und haben deshalb ein ganz besonderes Geschenk für alle kleinen und großen Freunde des süßen Lieblings mitgebracht: den Lindt Teddy. Dieser besteht nicht aus Plüsch, sondern aus feinsten Lindt Chocolate und ist mit seinem roten Herzen um den Hals ein ideales Geschenk für die Liebsten und ein Botschafter des Herzens, mit dem man auf charmante Weise „Danke“ sagen kann. Gibt es jemanden in Ihrer Familie oder in Ihrem Freundeskreis, dem Sie schon immer einmal zeigen wollten, wie sehr er Ihnen ans Herz gewachsen ist? Dann schicken Sie ihn mit dem Teddy von Lindt auf eine süße Reise in die Kindheit. Ob als süßer Mini Teddy, auf Mini Schiebe-Täfelchen, in Form der Teddy-Metalldose oder als liebevolles Teddy-Geschenk in Organza – die niedlichen Lindt Teddy-Produkte eignen sich alle als süße Botschaft des Herzens für diejenigen, die uns wirklich wichtig sind.



# QUALITÄT, *Genuss* & NACHHALTIGKEIT

## DAS BESONDERE AN LINDT

*Wer zu einer seidig-matt glänzenden Tafel Excellence greift  
oder sich mit einem exquisiten Praliné verwöhnt, schmeckt, dass Qualität  
und Genuss bei Lindt an oberster Stelle stehen. In Verbindung mit  
der Verantwortung gegenüber Mensch und Natur erlebt man*

*Premium-Chocolade in Vollendung*

*W*oran denken Sie, wenn Sie Lindt hören?  
An eine unendlich zartschmelzende Lindor Kugel? An die feinen Kakaonoten der Lindt Excellence 70 %? An edle Pralinés mit raffinierten Füllungen? Oder vielleicht doch an Klassiker wie den Weihnachtsmann mit dem goldenen Glöckchen? Wofür Ihr Herz auch schlägt, eines ist klar: Der Name Lindt steht für Genuss auf höchstem Niveau, und das bereits seit 1845. Wer schon so lange die Gaumen von Genießern auf der ganzen Welt verwöhnt, der weiß genau, wie gute Chocolate schmecken muss. Und vor allem, welches hohe Maß an Qualitätsbewusstsein, Erfahrung und Fingerspitzengefühl dafür nötig ist. Bei Lindt wird nichts dem Zufall überlassen. Dies

beginnt bereits bei der Auswahl der Zutaten und den hohen Standards bei der Verarbeitung, die beide strengsten Kriterien genügen müssen. Wenn zu erlesenen Rohstoffen und handwerklichem Können auch noch die Kreativität der Maîtres Chocolatiers von Lindt kommt, dann steht einer erstklassigen Chocolate nichts mehr im Wege. Damit dies auch so bleibt, fördert Lindt den nachhaltigen Anbau von Kakao. So unterstützt das Unternehmen die Kakaobauern auf vielfältige Weise und investiert in eine sozial gerechte und ökologisch gesicherte Zukunft. Der Aufwand lohnt sich, denn so können Sie sich beim Namen Lindt auch weiterhin auf eines verlassen: unvergleichlichen und nachhaltig erzeugten Chocoladen-Genuss.



### *Erlesene Zutaten –*

von rarem Edelkacao bis zu wertvoller Bourbonvanille

### *Sorgfältige Verarbeitung –*

die individuell beste Röstung und die Kunst des Mischens

### *Zarter Schmelz –*

besonders fein vermahlen und bis zu 72 Stunden conchiert



### *Dünne Tafelform –*

damit sich die bis zu 400 Aromen am Gaumen entfalten können

# Qualität

## **Erlesene Zutaten**

Für eine dunkle Tafel Excellence ist nur das Beste gut genug. Aus diesem Grund verwenden die Maîtres Chocolatiers ausschließlich seltenen Edelkacao aus ausgewählten Anbauregionen unserer Erde, dessen Ertrag gerade einmal fünf Prozent der Welternte ausmacht. Der Aufwand lohnt sich, denn sein Aroma ist besonders intensiv und sorgt für einen wunderbar anhaltenden Geschmack. Auch bei der Auswahl der weiteren Zutaten, wie zum Beispiel echter Bourbonvanille, achten die Maîtres Chocolatiers auf beste, handverlesene Qualität.

## **Sorgfältige Verarbeitung**

Nicht nur auf die Zutaten kommt es an, auch deren Verarbeitung hat einen großen Einfluss auf das Endergebnis. So werden die Kakaobohnen nach einem traditionellen und streng geheimen Verfahren schonend geröstet. Viel Erfahrung ist dafür nötig, damit jede Sorte die individuell beste Röstung erhält. Auch beim anschließenden Mischen von Bohnen unterschiedlicher Herkunft und Reife ist das ganze Fingerspitzengefühl der Maîtres Chocolatiers gefragt. All dies sind entscheidende Stufen auf dem Weg zu einer Premium-Chocolade. Die Maîtres Chocolatiers von Lindt gehören zu den wenigen Experten, die diese Kunst beherrschen. Ein Qualitätskriterium, das Lindt Chocolate einzigartig macht. Danach werden die Kakaobohnen auf wenige tausendstel Millimeter zermahlen und mit anderen Zutaten weiterverarbeitet.

## **Dünne Tafelform**

Die extra dünne Tafelform von Lindt Excellence ermöglicht es, dass sich die komplexen Aromen der Chocolate schnell am Gaumen entfalten können. Von intensiv bis mild, von klassisch bis exotisch – bei Excellence Tafeln warten bis zu 400 Aromen auf ihre Entdeckung.



Intensiv und mild Lindt Excellence gibt es mit intensivem und mit mildem Geschmack



## Handarbeit –

denn viele Lindt Pralinés werden individuell von Hand verziert



## Lauberhafte Geschenke –

Lindt Pralinés begleiten besondere Augenblicke auf raffinierte Weise



## Ein Augenschmaus –

kunstvolle Verzierungen und dekorative Verpackungen

# Genuss

### Zarter Schmelz

In einem ausgefeilten Verfahren, das von Rodolphe Lindt im Jahr 1879 erfunden und seitdem ständig weiterentwickelt wurde, wird Lindt Chocolate bis zu 72 Stunden lang kontinuierlich erwärmt und verrührt. Bei diesem sogenannten Conchieren vermischen sich feste und flüssige Bestandteile und werden mit Kakaobutter umhüllt. Gleichzeitig verflüchtigen sich unerwünschte Bitterstoffe. Das Ergebnis ist der legendäre zarte Schmelz, den man so nur bei Lindt Chocolate findet.

### Für besondere Augenblicke

Feinste Chocolate, edle Füllungen – Lindt Pralinés sind kleine Meisterwerke der Confiturkunst, die sich wunderbar als edle Geschenke eignen. Denn ob zur Taufe, zur Hochzeit oder zum runden Geburtstag, die raffinierten Rezepturen der Pralinés begleiten auf delikate Weise die großen Momente im Leben.

### Ein Augenschmaus

Lindt Pralinés sind nicht nur ein Fest für den Gaumen, auch die Augen werden mit liebevoll gestalteten Dekoren verwöhnt. Hier kommt die ganze Kreativität und Detailverliebtheit der Maîtres Chocolatiers zum Tragen. Ein Qualitätskriterium, für das bis heute viel Handarbeit nötig ist. Und der Augenschmaus endet nicht beim Praliné, sondern setzt sich in vielen wundervollen Pralinschachteln für jeden Geschmack fort.



*Gemeinsam stark* —

das ökologische Engagement von Lindt

*Strenge Kontrollen* —

Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen



*Verantwortung für die Partner* —

Lindt engagiert sich für das Wohl der Kakaobauern

# Nach- haltigkeit

## **Gemeinsam stark**

Der Erhalt unserer Erde und wunderbaren Natur ist eine wichtige Grundlage, um erstklassige Chocolate zu erzeugen – davon ist Lindt überzeugt. Um dies zu garantieren, engagiert sich das Unternehmen als Mitglied anerkannter internationaler Organisationen wie der World Cocoa Foundation (WCF), dem Sustainable Tree Crops Program (STCP) und dem Globalen Pakt der Vereinten Nationen (UN Global Pact). Deren gemeinsames Ziel: eine sozial gerechte und ökologisch sinnvolle Zukunft.

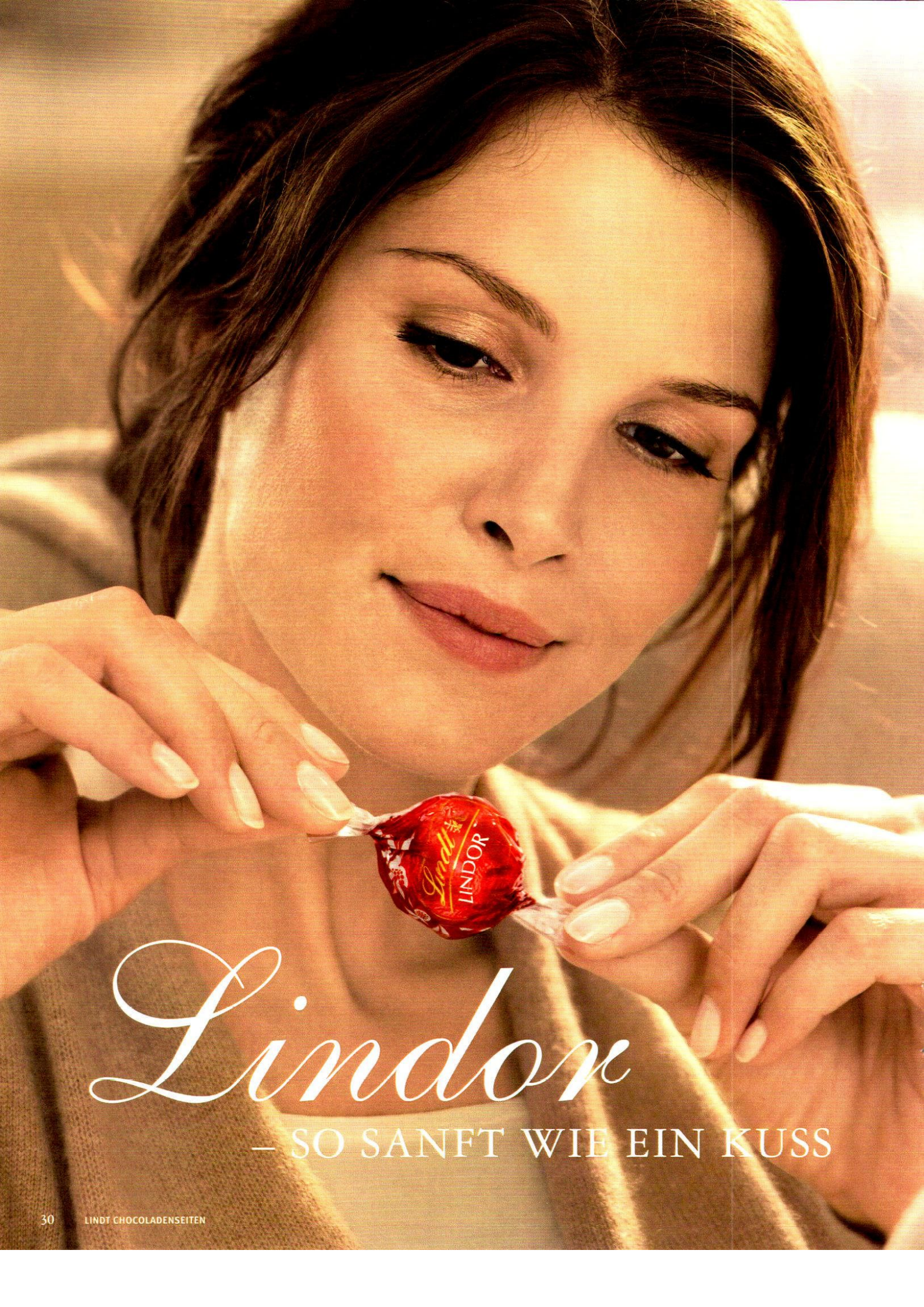
## **Verantwortung für die Partner**

Über die Organisation Sourcetrust setzt sich Lindt für die stetige Verbesserung des sozialen und ökologischen Umfelds der Kakaobauern ein. Dazu zählt ein spezielles Einkaufsmodell, das den Arbeitern festgesetzte Preise und damit ein faires Einkommen garantiert. So zahlt Lindt einen Aufpreis für jede beschaffte Tonne, der in soziale Projekte fließt. Mit diesen Geldern wird unter anderem der Bau von Schulen und Wasserstellen finanziert. Zudem sorgen spezielle Schulungen der Bauern dafür, dass deren Lebensstandard nachhaltig verbessert wird und auch die Ernten auf einem dauerhaft hohen Qualitätsniveau sind.

## **Strenge Kontrollen**

Durch die enge Zusammenarbeit mit den Zulieferern in Ghana kann Lindt jederzeit genau prüfen, woher die verwendeten Kakaobohnen stammen. Dies ist zum einen für die Einhaltung der hohen Qualitätskriterien wichtig, die Lindt an Kakaobohnen stellt. Zum anderen erlaubt dieses System dem Unternehmen, jederzeit nachzuvollziehen, dass die Rohstoffe aus fairen Arbeitsverhältnissen stammen.



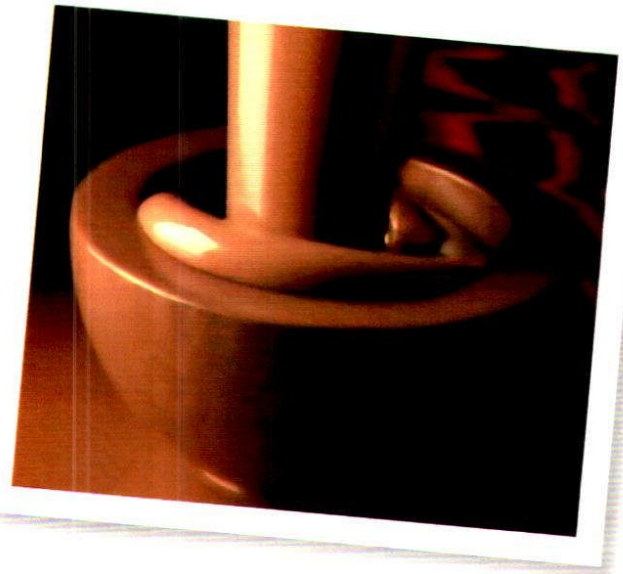


Lindor

— SO SANFT WIE EIN KUSS



*Sanft wie ein Kuss verführt Sie Lindor mit seiner unendlich zartschmelzenden Füllung. Als Fest für die Sinne und Auszeit vom Alltag eröffnen Lindor Kugeln dabei individuelle Glücksmomente*



**O**ft sind es die kleinen Dinge, die uns als Momente des Glücks in Erinnerung bleiben – das Picknick auf einer Blumenwiese, der Blick vom Urlaubshotel aufs Meer oder ein Kuss von einem lieben Menschen. Im Büro oder zu Hause genügt meist schon eine kurze Auszeit, verbunden mit einem Genuss wie Lindor, die uns einen Augenblick des Glücks beschert. Das Verführerische dabei: Die unendlich zartschmelzende Füllung der Lindor Kugeln ist so sanft wie ein Kuss. Ein chocoladiger Kuss, der uns aus dem Stress und den Sorgen des Alltags entführt. Jeder Lindor-Genießer hat dabei seine ganz eigenen Vorlieben. Die weiße Lindor Kugel ist mit ihrer Milde wie ein unschuldiger Kuss, die extradunkle Kugel erinnert mit ihrem hohen Kakaoanteil an einen leidenschaftlichen Kuss, und die rote Lindor Kugel Milch wird durch ihre Harmonie zum perfekten Kuss. Doch egal, für welche Art des Geküsstwerdens Sie sich entscheiden: Stets ist es ein Gefühl von Sanftheit, vielleicht sogar Vergnügen, das wir mit diesem Augenblick des süßen Genusses verbinden – wir fühlen uns wie sanft geküsst.

#### DER PERFEKTE LINDOR MOMENT

Bevor Sie sich diesem Genuss widmen, gilt es, den passenden Rahmen zu finden. Für einen schnellen Flirt zwischen Tür und Angel ist diese Lindt Köstlichkeit einfach zu schade. Schaffen Sie sich eine süße Liaison von Chocolate und Auszeit, je nachdem, wie Sie am liebsten entspannen: Wen im Büro oder zu Hause das Nachmittagstief packt, der tut gut daran, sich für fünf Minuten ganz aus allem zurückzuziehen und seine Gedanken zu sammeln. Zum Beispiel mit einer Tasse Kaffee oder Tee. Zum runden Glücksmoment wird solch eine Pause, wenn dazu auf der Zunge eine Lindor Kugel zergeht. Auch wenn Sie eher der Typ sind, der abends den Stress des Tages auf dem Sofa oder in einem heißen Vollbad

von sich abfallen lässt, sind Lindor Kugeln der ideale Begleiter. Und wer beruflich viel unterwegs ist, der fährt im wahrsten Sinne des Wortes mit Lindor am besten und findet so die nötige Ruhe für sich.

#### DIE VERFÜHRUNG ALLER SINNE

So unterschiedlich die Anlässe und Vorlieben für die ein oder andere Sorte, so groß ist die Gemeinsamkeit, was den Genuss betrifft: Schon das verführerische Rascheln, während wir die Hülle entfernen, ist ein Vorgeschmack auf das, was kommt. Wir halten inne und nehmen den Duft der köstlichen Lindt Chocolate wahr. Der Alltag tritt schlagartig in den Hintergrund, wenn schließlich die feste Chokoladen-Hülle knackt und sich die sinnlich-seidige Textur und Kühle der unendlich zartschmelzenden Füllung am Gaumen entfalten. Ein süßer Kuss und gleichzeitig ein kleiner, runder Glücksmoment!



#### Fühlen Sie sich geküsst!

Mit Lindor Kugeln gönnen Sie sich Ihren ganz **persönlichen kleinen Glücksmoment**



# FESTLICHE BÄCKEREIEN



*Kleines, buntes Chokoladen-Konfekt, saftige Choco-Birnen-Brownies und eine glanzvolle Sternenbimmel-Torte – mit Johann Lafers neuen chokoladigen Rezeptideen werden die Weihnachtstage zu Festtagen für Genießer*






*K*

**NUSPRIGER CHOCOLADEN-KIRSCH-STRUDEL**

*Ein Klassiker neu interpretiert: die chocoladige Variante des beliebten Desserts*





**CHOCO-BIRNEN-  
BROWNIES**

*Ein echter Augenschmaus:  
ein süßes Duett aus  
Frucht und Chocolate*





*C*

## **HOCOLADEN-KONFEKT MIT DÖRROBST UND NÜSSEN**

*Wenig Aufwand, großer Eindruck – eine originelle Köstlichkeit für Ihre Gäste*





## *S*TERNENHIMMEL-TORTE

*Raffinierte Leckerei mit Chocolate und Passionsfruchtsaft –  
ein wahrhaftig himmlischer Genuss*



## STERNENHIMMEL-TORTE

Zutaten für 1 Torte (6–8 Portionen):

350 g Lindt Excellence 70 % • 175 g Haferkekse • 50 g flüssige Butter • 2 Eier • 75 g Puderzucker • 2–3 EL Rum • 350 g geschlagene Sahne • 3 Blatt Gelatine • 150 ml Passionsfruchtsaft (Maracujasaft) • etwas Kakao zum Bestäuben

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll ★★★

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden

+ ca. 2 Stunden Kühlzeit

1. Chocolate klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse zerkrümeln und mit Butter und 50 g von der flüssigen Chocolate gründlich vermischen. In einen Tortenring (ca. 21 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier belegtes Blech (sollte in den Kühlschrank passen) geben, gleichmäßig verteilen und mit dem Löffelrücken festdrücken.

2. Für die Mousse 2 Blatt Gelatine 3 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier mit Puderzucker und Rum in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad in etwa 5 Min. schaumig aufschlagen, Gelatine ausdrücken und im warmen Schaum auflösen. 200 g von der geschmolzenen Chocolate zufügen und unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen, geschlagene Sahne unterheben. Mousse in den Tortenring gießen und für 40 Min. kühl stellen.

3. Für das Gelee das letzte Gelatineblatt 3 Minuten in kaltem Wasser einweichen. ¼ des Safts erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Restlichen Saft dazugießen, verrühren und abkühlen lassen. Mit einem Löffel gleichmäßig auf der Mousse verteilen. Torte nochmals 1 Std. kühl stellen. Tortenring mit einem Messer lösen und vorsichtig abziehen.

4. Den gesäuberten Tortenring auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, die restlichen 100 g flüssige Chocolate hineingießen und dünn mit einem Löffelrücken bis an den Rand verteilen. Chocolate fest werden lassen, dann mit Ausstechern Sterne oder Halbmonde aus der Chocolate stechen. Dazwischen die Ausstecher immer wieder in heißes Wasser tauchen.

5. Von der fest gewordenen Chocolate-Scheibe vorsichtig den Ring und das Papier entfernen und die glatte



## WÜRZIGE VOLLMILCH-CHOCOMOUSSE IM BAUMKUCHENMANTEL

Seite mit etwas Kakao dünn bestäuben. Scheibe behutsam auf die Torte legen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
+ ca. 25 Minuten Backzeit

## KNUSPRIGER CHOCOKIRSCH-STRUDEL

Zutaten für 4–6 Portionen:

100 g Lindt Excellence 70 % • 4 Eier • 75 g Zucker • 150 g fein gemahlene Mandeln • 100 g weiche Butter • 3 Blätter Strudelteig, fertig ausgerollt aus dem Kühlregal, ca. 30 x 40 cm groß • 75 g flüssige Butter • 150 g entsteinte Kirschen aus dem Glas

Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Chocolate klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Butter mit geschmolzener Chocolate schaumig schlagen. Nach und nach Eigelb unterrühren. Eischnee und Mandeln zufügen und gut vermischen.

2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Ein Strudelteigblatt auf einem Küchentuch auslegen, mit flüssiger Butter bestreichen, darauf leicht versetzt das zweite und dritte Blatt legen. Diese ebenfalls mit Butter einstreichen. Die Chocomasse am unteren Rand in einer länglichen Bahn darauf verteilen, die gut





## CHOCO-MILCHREIS-PUFFER MIT BRATAPFELKOMPOTT

abgetropften Kirschen in die Masse setzen. Seiten links und rechts einschlagen, Strudel mithilfe des Küchentuchs aufrollen.  
 3. Strudel mit restlicher Butter bestreichen und im heißen Ofen in ca. 25 Min. goldbraun backen. Mit einem Sägemesser in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

### CHOCO-BIRNEN- BROWNIES

Zutaten für 9 kleine Portionen:  
 400 ml Weißwein • 100 g Honig • Mark von

1 Vanilleschote • 2–3 zerbröselte Zimtstangen • Saft von 1 Zitrone • 9 möglichst kleine Birnen • 150 g Lindt Excellence 70 % • 100 g Butter • 4 Eier • 1 Prise Salz • 75 g Crème fraîche • 150 g Mehl • 1 TL Backpulver

Schwierigkeitsgrad: mittel ★★  
 Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
 + 25 Minuten Backzeit

1. Weißwein mit Honig, Gewürzen und Zitronensaft aufkochen. Hitze reduzieren.
2. Birnen schälen. Von unten das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher oder kleinen spitzen Messer herauschneiden. Birnen in dem leicht köchelnden Weinsud etwa 12 Minuten pochieren. Dann vom Herd nehmen und darin auskühlen lassen.

3. Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein tiefes Backblech (ca. 20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Chocolate in Stücke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier mit restlichem Zucker und einer Prise Salz in etwa 5 Min. cremig-schaumig schlagen. Dann zuerst Crème fraîche, danach die flüssige Chocobutter-Mischung unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben.
4. Brownie-Teig in das Backblech gießen, Birnen hineinsetzen. Das Ganze etwa 25–30 Minuten im heißen Ofen backen.
5. Inzwischen den Pochiersud der Birnen auf 150 ml einkochen lassen. Fertig gebackene Brownies aus dem Ofen nehmen, Birnen und Brownie mit dem eingekochten Sud beträufeln und so in Stücke schneiden, dass jede Birne eine Portion ist.

### CHOCOLADEN-KONFEKT MIT DÖRROBST UND NÜSSEN

Zutaten für ca. 50 Stück Konfekt:  
 200 g gemischtes Dörrobst (z.B. Pflaumen, Aprikosen, Feigen, Birnen) • 75 g Zucker • 50 g getrocknete Cranberrys • 3–4 EL Rum • 100 g Walnüsse • 100 g ganze Mandeln • 60 g Pistazienkerne • 400 g Lindt Excellence 70 % • 150 ml Sahne • 50 g Zucker • 1 TL Lebkuchengewürz

Schwierigkeitsgrad: leicht ★  
 Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
 + 2 Stunden Kühlzeit

1. Dörrobst klein würfeln. Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, gewürfelte Trockenfrüchte, Cranberrys und Rum zufügen und zugedeckt am besten über Nacht durchziehen lassen.
2. Nüsse in einer Pfanne unter regelmäßigem Wenden goldbraun rösten. Abkühlen lassen und grob hacken.
3. Chocolate klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne mit Zucker und der Gewürzmischung aufkochen, dann zur Chocolate gießen und unterrühren.



Sobald sich Chocolate und Sahne verbunden haben, die gehackten Nüsse und die gut abgetropften Trockenfrüchte zufügen und untermischen.

4. Eine rechteckige Schale (ca. 24 x 20 cm) mit Folie auskleiden, Chocoladen-Mischung hineinfüllen und glatt streichen. Für 3 Stunden in das Gefrierfach stellen. Dann herausnehmen, auf ein Schneidebrett stürzen, Folie entfernen. Fest gewordene Chocolate mit einem scharfen Messer in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden.

## WÜRZIGE VOLLMILCH-CHOCO-MOUSSE IM BAUMKUCHENMANTEL

Zutaten für ca. 8 kleine Törtchen:

6 Eier • 200 g weiche Butter • 100 g Puderzucker • 100 g Zucker • 100 g Mehl • 50 g Speisestärke • 100 g Lindt Excellence Vollmilch • 3 Blatt Gelatine • 300 ml Orangensaft • Mark von 1 Vanilleschote • 1 TL Zimtpulver • 75 g Zucker • 2 Eier • 100 g geschlagene Sahne • nach Belieben Orangenfilets zum Garnieren

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll ★★★  
Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden + insgesamt ca. 30 Minuten Backzeit + ca. 2 Stunden Kühlzeit

1. Eier trennen. Butter zusammen mit Puderzucker schaumig schlagen. Nach und nach Eigelb unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. 1/3 davon unter den Teig heben. Mehl und Speisestärke mischen und unter den Teig rühren. Restlichen Eischnee behutsam unterheben.

2. Backofengrill vorheizen. Eine dünne Schicht Teig gleichmäßig in eine gefettete Kastenbackform streichen. Diese Schicht unter dem Grill ca.

1 Minute goldbraun backen. Danach eine weitere dünne Teigschicht einfüllen und ebenso backen. Auf diese Weise weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Danach abkühlen lassen.

3. 8 Portionsringe mit 5 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Tablett setzen. Baumkuchen der Länge nach in etwa 2 mm dünne Scheiben

schneiden (dies geht am besten mit der Aufschnittmaschine). Baumkuchenscheiben zu einer Länge von ca. 15 cm und einer Breite von ca. 3 cm zurechtschneiden. Baumkuchenstreifen in die Portionsringe an den Rand drücken.

4. Chocolate hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, Orangensaft mit Vanille, Zimt und Zucker auf 150 ml einkochen. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Eigelb mit dem eingekochten Orangensaft über dem heißen Wasserbad warm-schaumig aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Gelatine ausrücken und im Orangenschaum auflösen. Dann zuerst die geschmolzene Chocolate unterrühren, danach den Eischnee und die geschlagene Sahne behutsam unterheben. Mousse bis zum Rand in die Portionsringe füllen und für 2 Std. kalt stellen. Ringe entfernen, Törtchen nach Belieben mit je einem Orangenfilet garnieren.

## CHOCO-MILCHREIS-PUFFER MIT BRATAPFEL-KOMPOTT

Zutaten für 4–6 Portionen:

Für das Kompott: 3 Äpfel • 40 g Mandeln • 30 g Butter • 50 ml Rum • 50 g Gelierzucker 2:1 • Saft von 1 Zitrone • Mark von

1 Vanilleschote • 1 Prise Zimt • 150 ml Apfelsaft • 30 g Rosinen

Für die Puffer: 150 g Milchreis • 500 ml Milch • 75 g Zucker • 100 g Lindt Excellence 70 % • 2 Eier • 1 TL Backpulver • 100 g Mehl • ca. 50 g Butterschmalz

Außerdem: 1 Flasche Lindt Vollmilch- oder Zartbitter-Choco-Glasur

Schwierigkeitsgrad: mittel ★★  
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

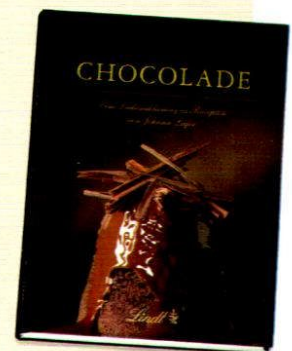
1. Für das Kompott Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Mandeln hacken. Butter in einem Topf erhitzen, Apfelwürfel und Mandeln darin anbraten, mit einem Schuss Rum ablöschen. Zucker, Zitronensaft, Zimt, Vanillemark, Apfelsaft und Rosinen unterrühren und bei starker Hitze ca. 4 Minuten sprudelnd kochen. Kompott erkalten lassen.

2. Chocolate klein raspeln. Reis mit Milch und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Umrühren ca. 20 Min. garen. Topf vom Herd nehmen, Chocolate unterrühren und darin schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit Backpulver und Mehl unter den Milchreis rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eischnee unterheben.

3. Choco-Glasur nach Packungsangabe erwärmen. Milchreismasse portionsweise in heißem Butterschmalz auf jeder Seite in ca. 2–3 Minuten zu Puffern ausbacken. Je 2–3 davon auf einen Teller verteilen, etwas flüssige Chocoglasur darübergießen, Bratapfelkompott dazu servieren.

## CHOCOLADIGE GESCHENKIDEE

Sie sind noch auf der Suche nach einem schönen Weihnachtsgeschenk? Das edle Lindt Buch „Chocolade“ vereint auf 160 Seiten über 50 der raffiniertesten Chocoladen-Rezepte von Johann Lafer. Hinzu kommen zahlreiche nützliche Tipps, allerlei Wissenswertes aus der süßen Welt der Chocolate und exklusive Geheimnisse der Maîtres Chocolatiers von Lindt. Für 19,90 Euro erhältlich in allen Lindt Shops, ausgewählten Fachgeschäften oder auf [www.lindt-shop.de](http://www.lindt-shop.de)







UNKONVENTIONELL, JUNG,  
 MODERN, AM PULS DER ZEIT  
 – SO PRÄSENTIERT SICH DIE  
 NEUE CHOCOLADEN-GENERATION  
 VON LINDT MIT AUFREGENDEN  
 GESCHMACKSRICHTUNGEN

Take it. Taste it. Love it.



**TAKE FOUR!**

AUFREGEND ANDERS, AUFREGEND KÖSTLICH,  
 EGAL OB NOUGAT CRUNCH, CARAMEL BROWNIE,  
 COOKIES & CREAM ODER STRAWBERRY  
 CHEESECAKE: CHOCO-SPASS MAL VIER



Du und ich!



**VON HERZEN**

WAS SÜSSES FÜR DEINE SÜSSE:  
ZEHN ZARTSCHMELZENDE  
HERZEN AUS VOLLMILCH-  
CHOCOLADE ... JUST FOR YOU

**SWEETHEART**, wo sehen wir uns heute Abend? Ich habe auch eine süße Überraschung für dich – und zwar nur für dich ...  
**KOMMST DU ZU MIR?** Ich freu mich auf dich!  
Aber jetzt bin ich neugierig! Was für eine Überraschung denn, just for me?  
**A TINY LITTLE SOMETHING ...** So viel kann ich dir verraten: Es ist eine Liebeserklärung, die auf der Zunge zergeht!

**DEIN GESCHMACK ENTSCHIEDET!**

Auch Chocolate kann Lifestyle sein – jung, trendy und unwiderstehlich ... Dir kommt's auf den Inhalt an? Mit der neuen Chocoladen-Generation von Lindt machen auch aufregende neue Geschmacksrichtungen auf sich aufmerksam: Füllungen aus knusprigem Nougat Crunch oder cremige Vollmilch-Chocolade mit verführerischer Caramel-Brownie-Füllung. Oder wie wär's mit Cookies & Cream und dem Geschmack von Keksen und Sahne, bei dem allein schon der Name auf der Zunge zergeht. Für die, die's fruchtig-cremig mögen: Strawberry Cheesecake. Und das alles von der Tafel bis zum Praliné. Egal ob für dich allein, als doppelte Freude für zwei oder mit Freunden.

**EINFACH WAHNSINN!**

EINZIGARTIGER PRALINEMIX AUS  
VERSCHIEDENEN TRENDY REZEPTUREN,  
GEFÜLLT MIT DEN ÜBERRASCHENDEN  
KREATIONEN CARAMEL BROWNIE,  
COOKIES & CREAM UND  
NOUGAT CRUNCH: **CHOCOLATE BITS**

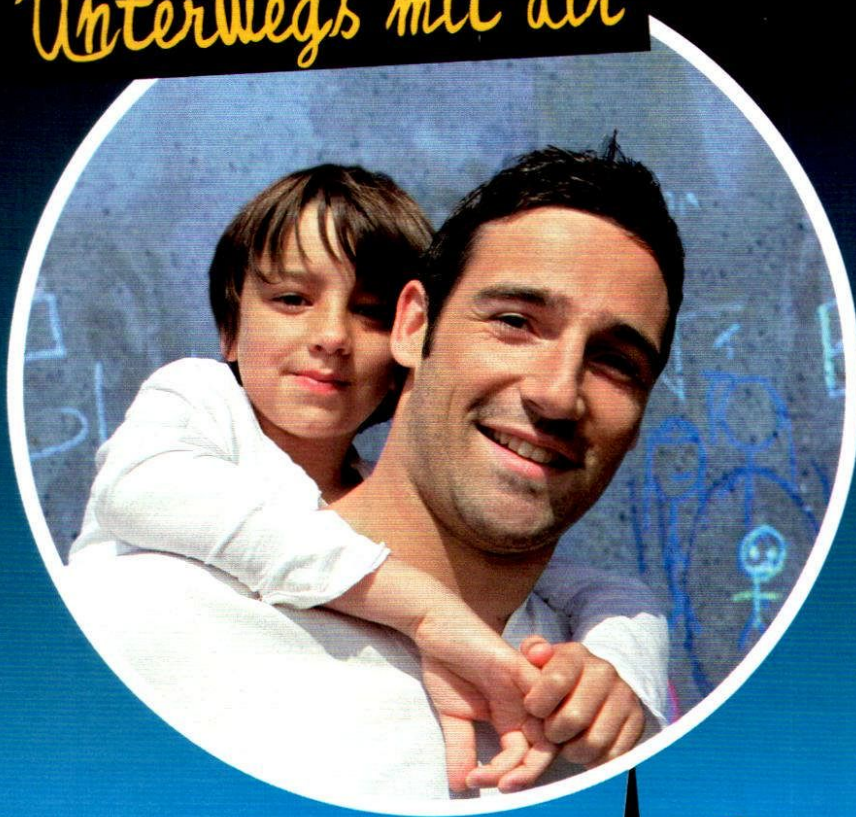


**KLEIN UND FEIN**

AUFREGEND NEUE PRALINÉS ALS  
DANKESCHÖN FÜR SIE UND IHN.  
EIN EINZIGARTIGER MIX AUS  
ZARTER VOLLMILCH- UND  
KNACKIGER FEINHERBER CHOCOLADE  
MIT SEXY FÜLLUNGEN SAGT  
GANZ EINFACH: **THANK YOU!**



Unterwegs mit dir



**DIE KLEINE CHOCO-LUST**  
 AUFREGEND KNACKIGE NOUGAT-TÄFELCHEN MIT HASELNUSS-KROKANT UND WAFFELSTÜCKCHEN  
 ODER EBEN EINFACH:  
 MMH ... MINI CHOCOLATES!



**CHOCOLATE STICKS** DIE KLEINEN SÜSSEN BEGLEITER ALS CARAMEL BROWNIE, NOUGAT CRUNCH, COOKIES & CREAM UND STRAWBERRY CHEESECAKE IM HANDLICHEN FORMAT. TRENDSETTER!

**SEI, WIE DU BIST** – ob unsterblich verliebt oder glücklich als Single, unterwegs mit den Kids oder mit den besten Freundinnen auf einer Party! Es ist immer Zeit für den eigenen Weg! Nach dem Motto: „NICE TO SWEET YOU!“ ist die neue Lifestyle-Chokolade mit dabei. Unkompliziert, frech und unverschämt lecker! Eine Chokolade, so einzigartig wie du. Sie sagt „HELLO“, wo immer sie auftaucht, und macht sich ganz schnell neue Freunde. Ob als außergewöhnliches Praliné zum Anbieten und Verschenken oder in Tafelform für das eigene Genuss-Highlight. Smart, unkonventionell und perfekt für unterwegs als Chocolate Sticks. Oder als hauchdünne Geschmacks-sensation zum Teilen oder Selbstgenießen in Form der Ultra Thin Chocolates. Take it. Taste it. Love it.



NICE TO SWEET YOU



**CRUNCH IT, BABY!**  
 WIDERSTAND ZWECKLOS  
 GEGEN DAS KNUSPER-  
 VERGNÜGEN MIT WEICHER  
 SCHALE UND HARTEM  
 KERN: CRISPY BALLS



Lasst uns treffen!



**MELTING MOMENTS**  
 FASZINIEREND ZART UND VIELSEITIG: EIN MIX AUS  
 HAUCHDÜNNEN VOLLMILCH-CHOCOLADE-TÄFELCHEN  
 MIT ZARTEM CARAMEL BROWNIE ODER  
 WEISSER CHOCOLADE MIT BOURBON-VANILLE:  
 ULTRA THIN CHOCOLATES



**DELICIOUS! FABULOUS!**  
 PRALINÉS MIT UNWIDERSTEHLICHEN  
 FÜLLUNGEN AUS NOUGAT CRUNCH  
 UND COOKIES & CREAM:  
 CHOCOLATE BALLS



MEHR ERFAHREN UNTER  
[WWW.NICETOSWEETYOU.COM](http://WWW.NICETOSWEETYOU.COM)







Schenken Sie Genussmomente  
und zaubern Sie ein Lächeln  
ins Gesicht Ihrer Lieben – zum  
Beispiel mit dem unendlich  
zartschmelzenden Lindor Baumben-  
hang als kreativer Geschenkidee



### Fruchtige Versuchung

Fioretto in der Komposition aus  
Orangen-Marzipan-Füllung, umhüllt  
von knusprigem Crisp und feiner  
Lindt Alpenmilch-Chocolade,  
ist ein weihnachtliches Gedicht –  
ob als Mini oder als raffiniertes,  
extragroßes Praliné.



*Entdecken Sie noch mehr  
Neuigkeiten von Lindt –  
für sich selbst oder als tolle  
Geschenkidee. Hier ist  
für jeden Geschmack und  
jedes Alter etwas dabei*

# Süße Weihnachten



### Aromatisches Erlebnis

Ein Hauch von Fleur de Sel – kostbares  
Meersalz mit besonders zarten  
Kristallen – macht diese Lindt Excellence  
zu einem Genuss für die Liebhaber  
von außergewöhnlichen, aromatischen  
Geschmackserlebnissen. Denn  
das Meersalz ergänzt die feinherbe  
Chocolade besonders harmonisch.



### Fernost lässt grüßen

Ein einzigartiges Geschmacksexperiment:  
Der würzig-scharfe Geschmack der  
japanischen Wasabiwurzel erzeugt im  
Wechselspiel mit der feinherben Lindt  
Chocolade eine raffinierte und zugleich  
ausgewogene Harmonie der Sinne.





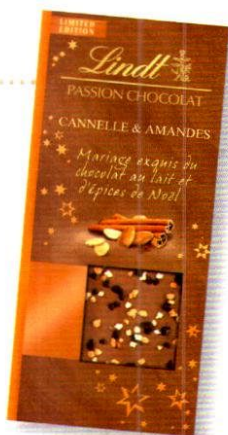
### Models aus Chocolate

Inspiriert von der Haute Couture, orientieren sich die Verpackungen an aktuellen Trendfarben. Gefüllt mit klassischen Lindt Pralinés aus edlem Nougat, Marzipan und Trüffel sowie knusprigen Mandel-Nuss-Splittern. Oder veredelt in der Kissenpackung mit Praliné-Kugeln mit gerösteten Mandelstücken in zarter Mandel-Haselnuss-Crème oder Haselnuss-Nougat.



### Weihnachtliche Verführung

Zimt und Mandeln vereinen sich mit feinsten Lindt Chocolate zu einer Liaison, die Ihre Geschmacksnerven entzücken wird. Die weihnachtlichen Zutaten kommen in der knusprig-süßen Verführung, die es nur in limitierter Auflage gibt, besonders gut zur Geltung. Ein Muss für echte Gourmets und Chocoladen-Kenner!



### Schenken Sie Genuss

Die unendlich zartschmelzende Füllung der Lindor Kugeln mit 60 Prozent Edelkakao, umhüllt von feinsten dunkler Lindt Chocolate, verwöhnt Ihre Sinne. Verwöhnen Sie damit zum Fest auch Ihre Lieben.



### Klassiker im neuen Kleid

Mit Lindor entdecken Sie das zarteste Geheimnis der Maîtres Chocolatiers von Lindt: Voller Harmonie entfaltet sich der unendlich zarte Schmelz der roten Lindor Kugeln Milch am Gaumen. Ein Genuss, so sanft wie ein Kuss.



### Süße Teddysocken

Auf Schritt und Tritt mit dem süßen Lindt Teddy unterwegs – das machen die flauschigen Teddysocken möglich, die zusammen mit dem Modeunternehmen Esprit einen Traum für Lindt Teddy Fans wahr machen. Von zwei Paar Socken im Paket trägt eines den lustigen kleinen Bären auf der Seite. Erhältlich von Größe 23 bis 42 im Lindt Online-Shop unter [www.lindt-shop.de](http://www.lindt-shop.de)



# DAS GEHEIMNIS ERLESENEN GESCHMACKS

Eine Geschichte von Qualität, Sorgfalt und Leidenschaft





*Höchste Qualität ist eine Philosophie, die auf besten Grundprodukten, Zeit und Erfahrung basiert. Das gilt für Lindt Excellence genauso wie für einen großen Wein. Begleiten Sie uns auf eine Reise von der Kakaobohne zur Chokoladen-Tafel und von der Weintraube zum Wein*

**S**chokolade ist nicht gleich Schokolade! Das weiß jeder, der sich einmal ein Stück der aromatischen und kakao-intensiven Lindt Excellence Chocolate auf der Zunge zergehen ließ. Genauso wenig lässt sich ein schnell produzierter, einfacher Tafelwein mit dem großen Gewächs eines erfahrenen Winzers vergleichen. Bei beiden liegt der köstliche Unterschied im Detail. So gelten für einen Spitzenwein die gleichen hohen Maßstäbe, nach denen auch die *Mâîtres Chocolatiers* von Lindt ihre Meisterwerke kreieren: Es braucht die besten Grundprodukte, größte Sorgfalt und jahrelange Erfahrung, um den hohen Ansprüchen an eine Premium-Chocolate zu genügen. Nur so entstehen unvergessliche Genussmomente.

### **EIN SENSIBLER PROZESS**

Gerade bei Schokolade liegt der Ursprung des außergewöhnlichen Geschmacks in der exzellenten Qualität der Rohstoffe – den erlesenen Kakaobohnen. Daher verwenden die *Mâîtres Chocolatiers* für ihre Lindt Excellence seit jeher kostbaren Edelkakao aus ausgewählten Anbaugebieten. Diese seltenen Kakaosorten machen nur fünf Prozent der Welternte aus. Sie wachsen dort, wo das Klima tropisch heiß und sehr feucht ist. Edelkakao wird vor allem in Mittelamerika angebaut. Hier findet er die optimalen Anbaubedingungen: eine ganzjährige Durchschnittstemperatur von 25 °C, feuchtes Klima und Bauern, die um die Sensibilität der bis zu zwölf Meter hohen Kakaopflanzen wissen. Ebenso wie ein Weinstock der ständigen Pflege bedarf, erfordern auch der Kakaobaum und die Kakaofrucht eine intensive Betreuung. An seinen Stämmen bildet er kleine Blüten aus, die von erfahrenen Plantagenarbeitern in der extrem kurzen Blütezeit von wenigen Stunden einzeln von Hand bestäubt werden müssen. Ob auf der Kakaoplantage oder im Weinberg – sorgsame Arbeit ist die Grundlage für den späteren Erfolg.

### **DER WEG DER NATUR**

Nach der Ernte spalten die Arbeiter die Kakaofrucht mit einer Machete auf und lösen die kostbaren Samen heraus. Bei der Fermentation im tropischen Klima und dem anschließenden Bad in der Tropensonne färben sich die Kakaobohnen dunkel und bilden die Vorstufe der bis zu 400 Aromen aus, die Kenner spä-

ter als den unvergleichlichen Geschmack von Lindt Excellence ausmachen. Man kann sie in den Tafeln mit 50 %, 70 %, 85 % oder sogar 99 % Kakao genauso entdecken wie in den Sorten 70 % Mild, 85 % Mild und 90 % Mild.

Auch beim Wein bedarf es eines vorbereitenden Prozesses, der entscheidend für die spätere Aromenvielfalt ist. Man nennt ihn Maischung. Die meist handgelesenen Trauben werden selektiert und gepresst. Nun entscheidet der Winzer, ob er den Saft sofort vergärt oder die Maische aus Saft und Beerenhäuten bei kontrolliert niedrigen Temperaturen bis zu fünf Tagen lagert. So lösen sich die Farb- und Aromastoffe aus den Schalen; der Wein gewinnt an Fruchtigkeit und Struktur.

In den Schokoladefabriken von Lindt & Sprüngli beginnen die *Mâîtres Chocolatiers* nun mit der Verarbeitung der Kakaobohnen. Mit größter Sorgfalt werden die Bohnen gebrochen, die Schale entfernt und der Kakao danach äußerst schonend geröstet. Jede Sorte verlangt dabei einen ganz individuellen Röstgrad. Hier wird ein weiterer wichtiger Grundstein für die Entfaltung der Aromenvielfalt gelegt. Es ist die große Erfahrung und das Fingerspitzengefühl der *Mâîtres Chocolatiers* von Lindt, die es ihnen bei diesem schwierigen Prozess ermöglichen, den kleinen braunen Bohnen das Beste zu entlocken. Und nicht zuletzt ist es die Herausforderung, eine einzigartige, auf der ganzen Welt geschätzte Chocolate zu kreieren, die die Lindt *Mâîtres Chocolatiers* antreibt und ihre Leidenschaft weckt.

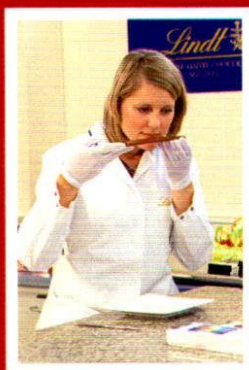
### **ZEIT UND GEDULD SIND DIE GRUNDLAGE DER AROMENVIELFALT**

Nach der Röstung müssen die Bohnen unterschiedlicher Herkunft in einem optimalen Verhältnis gemischt werden. Es entsteht ein sogenannter Blend. Diese Mischung von Kakaosorten sorgt für ein ausgewogenes Aromenverhältnis in der Chocolate. Die *Mâîtres Chocolatiers* von Lindt haben sich diesem wichtigen Vorgang ganz besonders gewidmet und gehören zu den wenigen Experten weltweit, die die Kunst des Blendens perfekt beherrschen. Ein Qualitätskriterium, das Lindt Excellence einzigartig macht!

Schließlich werden die Bohnen nach geheimen Rezepturen mit erlesenen Zutaten wie zum Beispiel echter Bourbon-Vanille gemischt und mittels modernster Walzen auf wenige tausends-



## DIE GROSSE KUNST DER CHOCOLADEN-VERKOSTUNG



Lindt Sensorik-Expertin  
Linda Appelbaum verrät, wie  
man Chocolate verkostet

### 1. Sehen

„Sehen Sie sich die Oberfläche und Farbe der Chocolate genau an und achten Sie dabei besonders auf den hochwertigen, seidig-matten Glanz und die ebene Beschaffenheit.“

### 2. Fühlen

„Fühlen Sie die seidig-glatte Oberfläche der Chocolate. Premium-Chocolate wie Lindt Excellence ist niemals grob oder körnig.“

### 3. Hören

„Lauschen Sie dem markanten, lauten Knacken, wenn Sie die Tafel brechen. Ein deutliches Zerbrechen und ein glatter Bruch sind Merkmale für höchste Qualität der Chocolate.“

### 4. Riechen

„Atmen Sie den reichhaltigen Duft und die intensiven Chocolate-Aromen ein. Können Sie den Duft von Vanille, Früchten oder Honig erkennen? Oder ein anderes der rund 400 Aromen?“

### 5. Schmecken

„Nehmen Sie ein Stück Chocolate in den Mund und lassen Sie es ganz langsam auf der Zunge zergehen. Erleben Sie dabei den intensiven Chocolate-Geschmack, der all Ihre Sinne berührt.“

tel Millimeter fein vermahlen. Auch diesem Verfahren schenken die Maîtres Chocolatiers besondere Aufmerksamkeit. Ein Perfektionismus, den man später schmecken kann, denn die feine Konsistenz der Lindt Chocoladen beruht auch auf der außergewöhnlichen Feinheit in der Vermahlung.

## DIE CONCHE

Der Mahlprozess ist der erste wichtige Schritt auf dem Weg zum legendären zarten Schmelz von Lindt Excellence. Doch erst die berühmte Conche, die Rodolphe Lindt 1879 erfand, vollendet die perfekte Harmonie auf der Zunge. Dabei wird die Chocolate erwärmt und bis zu 72 Stunden langsam und gleichmäßig verrührt. Jedes noch so kleine Teilchen wird so mit Kakaobutter umhüllt, die Aromen entfalten sich, und unerwünschte Bitterstoffe und Kakaosäure entweichen. Übrig bleibt einzig die elegante Sinfonie der Aromen, für die die extradünnen Lindt Excellence Tafeln von Kennern geschätzt werden.

Im Weinkeller entscheidet der Winzer hingegen, welche Weine er sortenrein in Fässer füllt und welche er mit anderen Rebsorten mischt, um daraus eine sogenannte Cuvée entstehen zu lassen. Nun müssen noch die besten Fässer für jeden Weintyp gefunden werden: Stahlfässer für leichtere, subtilere Rebsorten und Weine, Eichenfässer für kräftigere, robustere. Das richtige Fass und die optimale Reifedauer im Fass für jeden Weintyp zu finden, das sind zwei der großen Geheimnisse eines Winzers.

## DER ERGEBNIS: PERFEKTION

Erst wenn Winzer und Maîtres Chocolatiers ihre jahrzehntelange Erfahrung in Perfektion und mit Fingerspitzengefühl um-

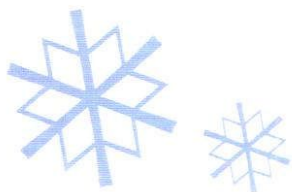
setzen, ergibt dieser hochsensible Prozess ein exquisites, unvergessliches Produkt. Ob Wein oder Schokolade, nur aus besten Zutaten kann etwas Großartiges entstehen. Connaisseure wissen die Einzigartigkeit solcher Produkte zu schätzen – auch wenn diese einen etwas höheren Preis haben. Der Genuss, den man dabei erlebt, ist es wert. Denn genau wie ein gutes Glas Wein genießt man Lindt Excellence bewusst, in ausgewählten Momenten. Ein Stückchen, das langsam und zart schmelzend auf der Zunge zergeht, erzählt dabei die spannende Geschichte seiner Entstehung. Allmählich entwickelt man ein Gespür für die Qualitätsunterschiede. Die Zunge lernt – wie beim Wein – zu degustieren und kann immer besser die vielen einzelnen Aromen entdecken, die sich in Lindt Excellence verbergen. Nach und nach versteht man, dass wahrer Genuss eine Reise ohne Hast ist – und Lindt Excellence eben keine normale Schokolade.



### Lindt Excellence

Kosten Sie den **exquisiten intensiven oder milden** Kakaogeschmack von Lindt Excellence. Die Edelbitter-Chocolate aus dem Hause Lindt gibt es in vielen unterschiedlichen Varianten

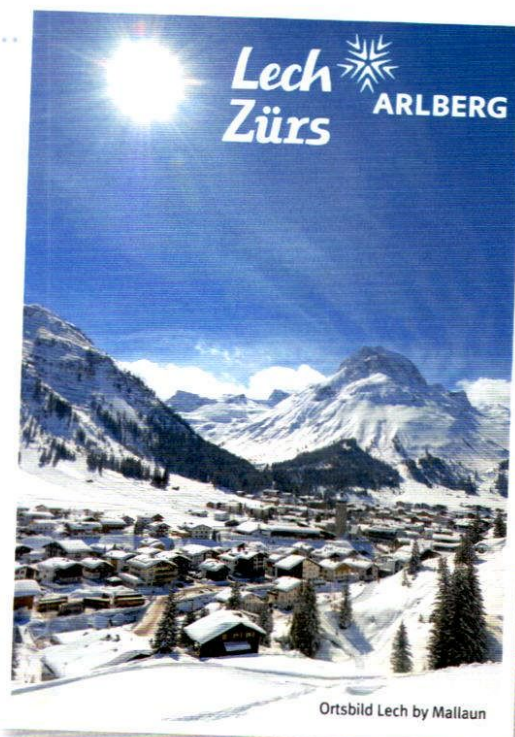




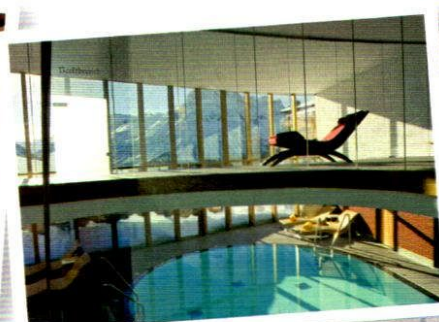
## Ihr Gewinn: Romantiktage in Lech Zürs

**S**kifahren nach Herzenslust in einem der größten Skigebiete der Alpen, Wellness vom Feinsten und eine kulinarische Entdeckungsreise in ausgezeichneten Restaurants – Lindt erfüllt zwei Gewinnern Winterträume in Lech Zürs! 280 km Skiabfahrten und 180 km hochalpine Tiefschneeabfahrten machen das Skigebiet von Lech Zürs am Arlberg seit über 100 Jahren zum bevorzugten Treffpunkt anspruchsvoller Wintersportler. Die Schneesicherheit ab Ende November eröffnet dabei die Möglichkeit, einmal der turbulenten Vorweihnachtszeit zu entfliehen, die weiße Pracht der neuen Wintersaison in vollem Glanz zu erleben und den besonderen Charme von Lech Zürs am Arlberg zu genießen.

Für unsere Gewinner ist im 4-Sterne-Superior-Hotel Goldener Berg ein kuscheliges Zimmer für drei Nächte reserviert. Das romantische Haus liegt im autofreien Oberlech direkt neben der Piste und ist damit der ideale Ausgangspunkt für Skifahrer. Ein Refugium für Genießer, das Sie verwöhnen wird!



Ortsbild Lech by Mallaun



Weitere Infos zu Lech Zürs und dem Hotel Goldener Berg erhalten Sie unter [www.lech-zuers.at](http://www.lech-zuers.at) und [www.goldenerberg.at](http://www.goldenerberg.at)

**GEWINNEN SIE süße Romantiktage für zwei im Hotel Goldener Berg in Oberlech am Arlberg!** Freuen Sie sich auf:

- \* Ihr Kuschelzimmer für zwei Personen für drei Nächte inkl. Frühstück über den Dächern von Lech
- \* ein Candlelight-Dinner inkl. Weinbegleitung im mit zwei Gault&Millau-Hauben ausgezeichneten Johannesstübli
- \* ein 7-Gänge-Wahlmenü im Panoramarestaurant
- \* ein österreichisches Menü in den 500 Jahre alten Stuben des Alten Goldenen Bergs
- \* ein Rahmbad pro Person in der Kristallwanne
- \* einen Skipass pro Person für Skifreuden in einem der größten Skigebiete Europas
- \* tägliches Yoga und weitere sportliche Aktivitäten des Hotels wie Schneeschuhwandern oder Skifahren mit der Wirtin
- \* kostenlose Benutzung des Alpin Spa

**Zur Teilnahme schreiben Sie einfach an:**

Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Romantiktage in Lech Zürs“, 52094 Aachen.

Teilnahme auch unter [www.lindt.com/fanclub](http://www.lindt.com/fanclub) möglich. Teilnahmeschluss ist der 31.12.2012. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Freuen Sie sich auf romantische Tage in Lech Zürs am Arlberg und dem Hotel Goldener Berg



**Herzlichen Glückwunsch!** Unser Gewinnspiel aus den Chocoladenseiten Weihnachten 2011 hat Familie Stepper aus Römerstein bei Reutlingen gewonnen. Die ganze Familie freut sich auf eine Reise zum Weihnachtsmann ins finnische Rovaniemi.



# L'UNIVERSEL – das Choco-Talent für die feine Küche

*Ihr Name ist Programm: L'Universel, die neue Koch- und Back-Chocolade von Lindt, ist so vielseitig, dass sie Ihre Kreativität in der Küche das ganze Jahr beflügelt*

**W**eihnachten steht vor der Tür, und mit dem großen Fest die Zeit von schokoladigen Bäckereien wie Plätzchen und Kuchen. Für alle, die jetzt Omas Rezeptbuch wälzen und es nicht erwarten können, sich die Kochschürze umzubinden, haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt die neue Koch- und Back-Chocolade L'Universel kreiert. Eine Chocolade, die die hohen Ansprüche von Lindt an Qualität und Geschmack mit der kinderleichten Verarbeitung in der Küche vereint. So werden Schokoladenbäckereien nicht nur ein besonders feiner Genuss, sondern sind auch im Handumdrehen umzusetzen. Den Ideen sind dabei

keine Grenzen gesetzt. Die dunkle, zartschmelzende Chocolade eignet sich sowohl für klassische Desserts wie etwa eine köstliche Mousse au Chocolat als auch für kreative Gestaltungen von Plätzchen oder zum Backen von Brownies. Sie können sie als Glasur für Kuchen verwenden oder zum Fondue schmelzen, um damit Früchte raffiniert zu umhüllen. Oder kreieren Sie für sich und Ihre Lieben einen eigenen Chocoladen-Brottaufstrich. Und geht es köstlicher, als sich eine duftende heiße Trink-Chocolade selbst zu machen? Entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten von L'Universel und eine Vielzahl an feinen Rezepten unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com)

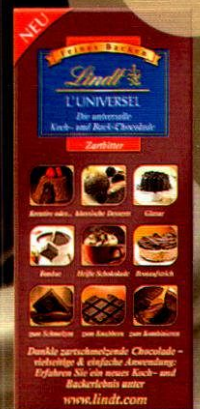
Foto: Jan C. Brettschneider, Styling: Christine Wähler



neu

## Feines für die Küche

Dank der vielseitigen, neuen Lindt L'Universel mit dunkler Koch- und Back-Chocolade gelingen selbst die schwierigsten Rezepte







# Lindt exklusiv

## IM ONLINE-SHOP



Ein süßer Tipp für die Weihnachtszeit sind die feinen Chocoladen aus dem Lindt Online-Shop. Wählen Sie einfach die

gewünschte Kategorie und entdecken Sie dort Ihre Lieblings-Chocolade. Und wenn die Köstlichkeit für Ihre Liebsten gedacht ist, entscheiden Sie sich für die „Geschenkoption“. Dann kommt die gelungene Überraschung in einer edlen Verpackung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



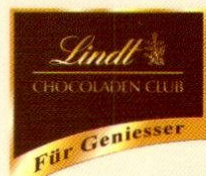
## Plüschteddy zu gewinnen!



**Lindt verlost 50 Kuschelteddys mit dem gestickten Vornamen des Gewinners auf dem Pullover (siehe Foto)!**

Wer einen der flauschigen Teddybären mit rotem Pullover gewinnen möchte, schickt eine Postkarte an: Lindt & Sprüngli Gewinnspiel „Teddy“, 52095 Aachen.

Teilnahme auch unter [www.lindt.com/fanclub](http://www.lindt.com/fanclub) möglich. Die Teddys werden unter allen Einsendungen verlost. Teilnahmechluss: 31.12.2012



## Club für Genießer



Erlesene Lindt Pralinés, exklusiv für Sie zusammengestellte Trüffel-Kombinationen und verführerische Neuheiten – Liebhaber feiner Chocolate wissen die Vorzüge des **Lindt Chocoladen Clubs** zu schätzen. Schließlich erhalten sie dort Monat für Monat bewährte Klassiker und aufregende Premieren aus dem Lindt Sortiment. Mitglieder können sich zudem in jedem Paket auf raffinierte Rezepte freuen, die Johann Lafer eigens für Lindt entwickelt hat. Interessante Informationen über die weite Welt der Chocolate und spannende Einblicke hinter die Kulissen von Lindt runden das Paket ab, das für monatlich 24,95 Euro (zzgl. 2,95 Euro Porto u. Verpackung) zu Ihnen nach Hause kommt. Zu guter Letzt winken treuen Mitgliedern exklusive Prämien. Werden auch Sie zum Genießer und registrieren Sie sich im Lindt Chocoladen Club unter Tel. 01 80 / 588 60 04 (0,14 Euro/Min. a. d. dt. Festnetz, max. 0,42 Euro/Min. a. d. Mobilfunknetz); Mo.–Fr. 8–18 Uhr oder Mail an [service@lindtchocoladenclub.de](mailto:service@lindtchocoladenclub.de), [www.lindtchocoladenclub.de](http://www.lindtchocoladenclub.de)

## Impressum

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



Kleben Sie hier Ihre  
ausgeschnittenen Lindt Logos der  
Weihnachts-Spezialitäten-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 Weihnachts- Treueaktion

Bitte schicken Sie den Sammelpass  
mit den aufgeklebten Lindt Logos  
bis zum 31.1.2013 an:

Lindt & Sprüngli GmbH  
Stichwort  
„Beutel-Promotion“  
52096 Aachen

\*Den Sammelpass gibt es auch zum Download auf  
[www.lindt.com](http://www.lindt.com).

Einsendeschluss ist der 31.1.2013.  
Wir senden Ihnen anschließend Ihre Treueprämie  
zu – Versand nur innerhalb Deutschlands. Namen und  
Anschrift nicht vergessen. Berücksichtigt werden  
nur die Logos der Lindt Weihnachts-Spezialitäten-  
Beutel. Logos anderer Lindt Produkte nehmen nicht an  
der Aktion teil. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt  
Mitarbeiter und ihre Angehörigen.

## Ihre Treue lohnt sich!

Logos sammeln und Prämie sichern.

Vorname, Name

Straße, Hausnr.

PLZ, Ort

E-Mail

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.

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,  
Verbraucherservice, Postfach 10 10 23, 52010 Aachen widerrufen werden.



# Sammeln lohnt sich!

## Danke für Ihre Treue!

### Lindt belohnt treue Genießer der feinen Weihnachts-Spezialitäten-Beutel

#### LINDT BEDANKT SICH

Für sechs gesammelte Logos der Lindt Weihnachts-Spezialitäten-Beutel erhalten Sie einen Teddy-Magneten (ca. 4 x 3 cm).



Teddy-Magnet

Für zwölf gesammelte Logos belohnen wir Sie mit einem Porzellan-Teddy (Höhe ca. 5 cm).



Porzellan-Teddy



#### SO NEHMEN SIE TEIL:

Einfach das Oval mit dem goldenen Lindt Schriftzug (Lindt Logo) auf den Vorderseiten der Lindt Weihnachts-Spezialitäten-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. Die Weihnachts-Spezialitäten-Treueaktion findet im Zeitraum vom 1. November 2012 bis 31. Januar 2013 statt. Berücksichtigt werden nur die Logos der Lindt Weihnachts-Spezialitäten-Beutel. Logos anderer Lindt Produkte nehmen nicht an der Aktion teil. Versand der Treue-Prämien nur innerhalb Deutschlands.





HELLO

I'LL MAKE  
YOUR HEART GO

BOOM...BOOM...

BOOM...BOOM...



NICE TO SWEET YOU

IS IT ME YOU'RE  
LOOKING FOR?

NICE TO SWEET YOU



NICE TO SWEET YOU

EVERY BIT MAKES  
GRUM, GRUM, GRUM...



100g  
VOLL MILCHSCHOKOLADE MIT  
ERDBEER-QUARKCREME-FÜLLUNG

CREATED BY Lindt