

Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



SCHOKOLADEN-KREATIONEN

Zartschmelzende Frühlingsrezepte von Johann Lafer

OSTERNESTER FLORAL

Elegante Verstecke für den Goldhasen und die Lindt Osterklassiker

FRUCHTIG & FRISCH

Exotik trifft feinste Lindt Chocolate



*Mit schokoladigen Ideen
von Lindt Freude schenken*



Lindt 

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

7 INHALT L



10



18



36



6

24



Mit
HELLO
gewinnen

48

Gewinnen Sie mit HELLO zwei Karten für die Alternative Fashion Week in Berlin inkl. Anreise und Übernachtung



32

Hier genießen Sie ...

- 4 Magazin**
Die bunte Welt der feinen Schokolade
- 6 Florale Osternester**
Drei betörend schöne Pflanzen-Installationen des Blumenkünstlers Heiko Kalitowitsch
- 10 Fröhliche Osterdekoration**
Verstecken, suchen & entdecken – mit unseren Dekoideen ein Vergnügen für Groß und Klein
- 18 Zauberhafte Frühlingsboten**
Zarte Frühblüher und die neuen Lindt Oster-Schäfchen bringen den Frühling ins Haus
- 20 Das Lindt & Sprüngli Farming Program**
Engagement in Sachen Nachhaltigkeit als Garant für höchsten Genuss – jetzt und in Zukunft
- 24 So schön war Schenken noch nie!**
Lindt Pralinés im individuellen Gewand von edel über schick-feminin bis Pop-Art
- 32 Exotik trifft feinste Lindt Chocolate**
Die fruchtig-frischen neuen Creation Tafeln und Pralinés sind eine sommerliche Verführung
- 36 HELLO! Ostern mal ganz easy**
Mit Osterbrunch statt Osterbraten entspannt den Feiertag genießen – Lindt HELLO zeigt, wie's geht
- 40 Rezepte von Johann Lafer**
Exklusive Kreationen mit Lindt Excellence versüßen die Zeit
- 48 Die ganze Welt von Lindt**
HELLO Gewinnspiel, Patissiers-Wettbewerb, Treuebonus für Lindt Tafelliebhaber u. v. m.
- 51 Für Entdecker und Gewinner**
500 Thomas Sabo Goldhasen-Anhänger hat der Goldhase im Gepäck



Liebe Leserinnen
und Leser!

Kaum läuten Schneeglöckchen, Krokusse und das erste zarte Grün den Frühling ein, feiern wir in diesem Jahr schon Ostern. Draußen mag so früh im Jahr vielleicht noch Schnee liegen, der es dem Osterhasen schwer macht, feine Lindt Chocoladen-Eier und den Goldhasen zu verstecken. Doch die bei der ganzen Familie so beliebte Tradition des Eiersuchens ist drinnen mindestens genauso schön. Vor allem, wenn wir unser Zuhause mit Blumen, Zweigen und Lindt Köstlichkeiten zum Naschen dekorieren. Dafür finden Sie ab Seite 10 wieder kreative Ideen. Zudem haben wir Blumenkünstler Heiko Kalitowitsch gebeten, exotisch schöne Kunstwerke mit dem Goldhasen und den beliebten Lindt Eiern zu kreieren: Seine wundervollen floralen Nester finden Sie ab Seite 6. Frische Blumen, feinste Lindt Chocolate – es ist so einfach, jemandem ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern. Ob als kleines Dankeschön, zum Muttertag oder als süßes „Ich liebe dich“ – für jeden Anlass halten die Mâîtres Chocolatiers von Lindt ein besonderes Präsent bereit: unendlich zartschmelzende Lindor Kugeln, kleine, feine Mini Pralinés und Lindt Hochfein in der neuen Sommer-Edition – ab Seite 24 zeigen wir Ihnen, wie schön es ist, anderen eine Freude zu bereiten. Natürlich dürfen Sie sich auch selbst etwas Gutes tun. Zum Beispiel mit den neuen Tafeln von Lindt Creation, die mit cremigen Füllungen exotischer Früchte begeistern (Seite 32). Oder mit den schokoladigen Verwöhnrezepten von Sternekoch Johann Lafer (Seite 40).

Fröhliche Ostern und eine genussreiche
Frühlings- und Sommerzeit!

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland



Pure Eleganz, erlesener Geschmack

Modebewusst, sehr anspruchsvoll und manchmal auch ein wenig kapriziös ... eine wahre Diva erwartet bei Ostergaben Exklusivität und einen gewissen Chic & Style. Die DIVA Ostereipackung gefüllt mit verschiedenen Trüffeleiern, hochelegant designt in Schwarz-Weiß mit Akzenten von Rosa und Gold, passt perfekt. Darin ruhen zehn exquisite DIVA Trüffeleier, erlesen gefüllt mit Marc de Champagne Trüffel, Chocolat Trüffel und Irish Cream Trüffel. Ein Must-have für Fashionistas zum Osterfest: die DIVA Kleine Tasche mit acht der femininen, zartschmelzenden Trüffel-Kompositionen. Ein genussvolles kleines Präsent, das man sich gerne auch selbst gönnt. Entdecken Sie die Diva in sich!



Limitierte Pop-Art Edition

Pop-Art ist Kult! Lindt liefert jetzt einen ganz besonderen Beitrag dazu: köstliche Lindt Mini Pralinés im Pop-Art-Gewand. Die aufregend schön designten Mini Pralinés Packungen in leuchtendem Grün, Blau, Gelb und Pink gibt es gefüllt mit 9, 20 oder 36 kleinen Meisterwerken. Für Sammler, Pralinés- und Kunstliebhaber hat Lindt eine ganz besondere Überraschung: Jede Packung Lindt Pop Art Mini Pralinés mit 100 oder 180 Gramm besitzt einen Code mit der Sofort-Gewinnchance auf eines von 10.000 begehrten Pop-Art-Espressotassen-4er-Sets.

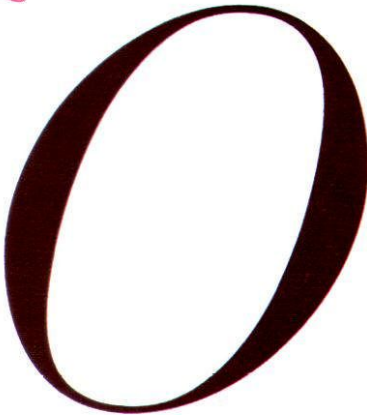
Aktionszeitraum: April bis Juni 2016

 www.lindt.com



STERN BRINGT DEN FRÜHLING

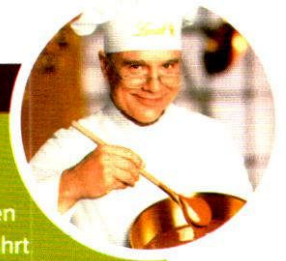
Frisches Grün überall, die Natur erwacht und bildet den schönsten Rahmen für fröhliche Traditionen: Osterhase, Osterei, Osterüberraschung ... das Leben ist ein Fest!



NACHGEFRAGT

Was bedeutet „Blend“ im Zusammenhang mit Schokolade von Lindt?

„To blend“ bedeutet im Englischen mischen, vermengen, verblenden. Das Verblenden auserwählter Sorten ist aus der Welt erlesener Tees und Kaffees bereits bekannt: Es führt zu einer unverkennbaren Harmonie an Aromen und Geschmack. Für die Kreation feinsten Lindt Chokoladen und Pralinés verwenden wir Maîtres Chocolatiers unsere ganze Sorgfalt darauf, einzelne Kakaosorten aus den besten Anbaugebieten der Welt zu unvergleichlichen Kompositionen zu verbinden. Dunkle Schokoladen wie Lindt Excellence enthalten zum Beispiel hochwertige Kakaobohnen bester Provenienzen, darunter einen hohen Anteil erlesener, weltweit limitierter Edelkakaos. Die Kunst besteht darin, ein perfekt ausgewogenes Mischungsverhältnis zu finden. Die ausgewählten Kakaosorten werden einzeln geröstet, zerkleinert und dann nach streng gehüteten Rezepturen miteinander und mit weiteren erlesenen Zutaten vermischt. Erst das von Rodolphe Lindt 1879 entwickelte Verfahren des Conchierens führt zur vollkommenen Entfaltung des gesamten Aromenspektrums feinsten Kakao-Blends und zum unverkennbar samtigen, zarten Schmelz der Lindt Chokoladen.





Willkommen auf der Lindt Website

Beim Lesen der Lindt Chocodenseiten wird klar: Die Welt feinsten Schokolade- und Confiterie-Spezialitäten der Maitres Chocolatiers ist groß, bunt und vielfältig. Tauchen Sie genussvoll ein in diese Welt auf der **Lindt Website**: Hier warten Treueaktionen, Gewinnspiele und Wettbewerbe auf Sie, dazu Rezepte, Deko- und Bastelanleitungen und vieles mehr. Nachhaltigkeit und die Herkunft der Kakaobohnen sind ebenfalls ein großes Thema. Und Sie dürfen den Maitres Chocolatiers über die Schulter schauen.

Die gesamte Palette der Lindt Spezialitäten können Sie im **Lindt Online-Shop** erkunden, bequem bestellen und sich praktisch liefern lassen – auf Wunsch auch als Geschenk.

Herzlich willkommen zu genussvollen Entdeckungsreisen auf:

@ www.lindt.com

Neues fürs Nest: IRISH CREAM EIER

Was leuchtet grün im Osterfest? Die jüngste Kreation im Reigen der Lindt Alkohol-Eier: Irish Cream. Liebhaber des traditionsreichen Likörs von der Grünen Insel schätzen den harmonischen Dreiklang aus original irischem Whiskey, wunderbar sahniger Cremigkeit und einer hauchfeinen Schokoladennote. Statt die sahnig-süße Köstlichkeit aus dem Gläschen zu nippen, sollte man den feinen Likör jetzt in einer Hülle aus knackiger Lindt Vollmilch Chocolate genießen. Offerieren Sie die Irish Cream Eier von Lindt doch einmal als entzückendes kleines Extra zum Kaffeekränzchen ...

@ www.lindt.com



Ostern floral

Der schönste Platz für die feinen Osterspezialitäten von Lindt ist das Osternest. Exklusiv für Chocoladenseiten hat Blumenkünstler Heiko Kalitowitsch drei exotische Gesamtkunstwerke erschaffen

Geheimnisvoller Dschungel

Farne, Orchideen und Mahagonigras bilden eine undurchdringliche Wildnis von betörender Schönheit. Hier bewacht der Lindt Goldhase im Animal-Print-Design seine kostbaren Schätze. Blätterkrokant-Eier, gut getarnt im Moosfarnnest, entdeckt man wohl erst auf den zweiten Blick. Wer wagt es, ein cremiges Nougat-Ei aus dem Papageienfedernest zu stibitzen?



Lindt
GOLD
Edition

Lindt
NOUVEAU



Fotos: Krentz Photography

Feierlicher Blütentanz

Bei der bunten Mischung klassischer Lindt Eier hält sich das kuschelige Nest aus Blüten des Perückenstrauches farblich zurück, es beeindruckt dafür mit filigraner Zartheit. Außen herum fasziniert ein fulminanter Blütentanz, hier mit Herbstzeitlosen. Im Frühjahr vollführen Krokusse, Hyazinthen, Narzissen und Tulpen einen fröhlichen Reigen um den köstlichen Eierfund.

Leidenschaft in Rot und Gold

Im Tulpenfeld, durchsetzt mit zartweiß blühenden Mikados, leuchtet golden das Glück. Eine magische Sogwirkung erhält die Installation mit dem Lindt Goldhasen durch die rot-goldenen Lindor Eier Milch im Vordergrund. Hoch oben schwebt auf einem Magnolienast ein Nest aus Asparagus, beides tiefrot eingefärbt.



Faubergarten



Fröhliche Ostern für alle!



„Es darf genascht werden!“, heißt es, wenn jeder seine Überraschung aus feinsten Lindt-Chokolade gefunden hat. Davor macht das Verstecken, Suchen und Entdecken der ganzen Familie Spaß. Hübsche Osterdekorationen mit Lindt-Köstlichkeiten bilden die fröhliche Kulisse





1

Hi wie schön! Diese Osterdeko ist ein toller Hingucker auf jeder Ostertafel und lädt zum Genießen ein: Schaffen Sie einfach mit vielen unterschiedlichen Lindt Eiern, Mini-Goldhasen und Mini-Hennen, einem großen Lindt Hennen-Metall-Ei sowie Schälchen und Gefäßen ein großes Ei. Kleine Vasen mit Blumen und bunte Bänder machen die österliche Tischdekoration perfekt.



3. Das kleine Lindt Osterhaus Über die Feiertage ist eine bunte Schar an Lindt Köstlichkeiten in den Setzkasten eingezogen: Lindt Hennen und Mini-Hennen, Lindt Oster-Schäfchen, ein Metall-Ei und ein Oster-Pasteten-Ei. Unterm Dach wohnt ein Mini-Goldhase.

2. Hasentreffen „Alle mal herhören“, scheint der Lindt Goldhase zu rufen. Seine Artgenossen auf der Fensterbank stellen neugierig die Löffel auf; Geht es ums kluge Verstecken der weißen Lindor Eier?



4. Bitte zugreifen! Blühende Zweige, etwas frisches Grün und selbst gemachte eiförmige Pompons aus Seidenpapier – dieser fröhliche Osterstrauß lädt zum Genießen der bunten Lindt Chocoladen-Eier ein. Wählen Sie zwischen unendlich zartschmelzenden Lindor Eiern, feinen Nougat-, Cresta-, Trüffel- und Alpenvollmilch-Chocolate-Eiern.
 @ Bastelanleitung unter www.lindt.com

5. Nest mit Ohren Dieses Osterne-
 nest lässt nicht nur wegen seiner großen
 Ohren aufhorchen – es ist auch bis
 obenhin voll mit fröhlichen Lindt Köstlich-
 keiten. Glückliche Finder dieses Nestes
 werden mit leckeren Choco-Minis,
 Choco-Karotten, Choco-Käfern,
 dem großen Lindt Küken und einer
 Choco-Schiebe-Tafel belohnt.



7. Für dich & für mich

Während die Kinder
 suchen, ist Zeit für eine kleine
 Liebeserklärung: Diese zwei
 Lindt Goldhasen in der Herz-
 Verpackung sind ein Liebes-
 beweis der besonders süßen
 Art und nur für dich und für mich.
 Der große 1-kg-Goldhase aus
 feinsten Lindt Vollmilch Chocolate
 hingegen wird irgendwann der
 ganzen Familie schmecken.



6. Mädchenträume Lena hat sich
 das süße Osterkörbchen aus Papier zum Sam-
 meln der Schokoladeneier geschnappt. Zwei
 Lindt Hennen, ein Schäfchen und ein paar Lindt
 Eier hat sie schon entdeckt. Aufgepasst,
 Lena: Da versteckt sich noch ein Goldhase!

8.

Körbchen zum Selbermachen

Dieses Papierkörbchen macht als Osternest mächtig was her. Ob zum Sammeln der versteckten Eier oder als Mitbringsel für Freunde und Verwandte: Rund um den Goldhasen passen viele weitere Lindt Köstlichkeiten hinein.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com



9.

Österliche Etagere

So einfach und dabei so elegant: Eine schlichte Etagere aus Glas oder Porzellan ist der Mittelpunkt dieser Dekoidee. Die untere Ebene schmückt ein Blumenkranz, während auf der oberen Etage zwei Goldhasen thronen. Zartschmelzende Lindor Eier machen aus der festlichen Dekoration einen Gaumenschmaus.

© Bastelanleitung unter www.lindt.com





10. Geliebte Ostereiersuche Ob draußen im Garten oder drinnen im Wohnzimmer – ohne Eiersuche wäre Ostern nur halb so schön. Selbst den Erwachsenen macht das Verstecken und Suchen immer wieder Spaß. Den Goldhasen und die Choco-Schiebe-Tafel auf dem Sessel hat Alexander schon entdeckt. Wer freut sich mehr, Großmama oder er?

11. Österliche Garnitur

Wenn sich schließlich die ganze Familie um die Ostertafel versammelt, wartet eine zauberhafte Überraschung auf den Tellern. Wie wundervoll eine schöne Blüte, ein paar Schleifen und bunte Lindt Eier doch „Frohe Ostern“ wünschen können!

© Bastelanleitung unter www.lindt.com



Unsere kreativen Bastelideen finden Sie ausführlich erklärt im Internet unter:

© www.lindt.com



Frühlingsboten

Die neuen Lindt Oster-Schäfchen sind zusammen mit einigen zarten Frühlingsblumen ein zauberhaftes Ostergeschenk für Freunde und Familie

Nach den kalten Wintermonaten sprießen meist Ende März die ersten Blümchen aus dem Schnee. Winterlinge, Schneeglöckchen und Krokusse läuten den Frühling ein. Schon eine Woche nach dem Frühlingsanfang am 20. März feiern wir dieses Jahr Ostern – das Fest allen Neubeginns. Ein guter Zeitpunkt für den ersten Auftritt der neuen Lindt Oster-Schäfchen. Drei muntere Lämmer aus feiner Lindt Alpenvollmilch-Chokolade zaubern uns ein Lächeln ins Gesicht: eine rosa Schäfchendame mit Schleife im Haar, ein schwarzer Bock mit Hörnern und ein klassisch weißes Oster-Schäfchen. Als fröhliches Ostergeschenk passen die drei besonders gut zu einem zarten Frühlingsblumenstrauß. Denn Blumen und Oster-Schäfchen lassen sich wundervoll gemeinsam auf dem Fensterbrett dekorieren. Dazu dürfen sich auch die neuen fünf Mini-Oster-Schäfchen gesellen. Auch unter diesen fin-

den sich je ein rosa und ein schwarzes Tier. Eine kleine Geschenkbox und ein Mixbeutel runden das Osterarrangement perfekt ab, denn beide enthalten neben den fröhlichen Mini-Oster-Schäfchen die feinen Eier mit Milcherème-Füllung.

FRÜHBLÜHER AM WEGESRAND

Frisches Grün, leuchtende Blüten und dazu die fröhlichen Lindt Oster-Schäfchen – wenn das keine gute Laune macht und Freunde und Familie nach draußen lockt. Die freien Osterfeiertage sind ein willkommener Anlass, um gemeinsam einen Osterspaziergang zu machen. Dabei sieht man am Wegesrand sicher noch viele weitere Frühblüher. Wer Märzenbecher, Buschwindröschen, Schlüsselblumen und vielleicht schon das ein oder andere Veilchen entdeckt, kann sicher sein: Jetzt ist der Frühling nicht mehr aufzuhalten.

Ostergeschenk für Freunde

Mit einem Strauß Frühlingsblumen und **Lindt Oster-Schäfchen** zaubert man jedem ein Lächeln ins Gesicht. Zarte Blumen, zum Beispiel in Weiß und Hellblau, lassen sich wunderbar mit den neuen **Lindt Oster-Schäfchen** auf der Fensterbank dekorieren. Dazu einfach frische Blumen in verschieden großen Vasen arrangieren und die Schäfchen dazwischenstellen





Das Lindt & Sprüngli Farming Program



Der Ursprung feinsten Schokolade ist bester Kakao. Um diesen nachhaltig zu beschaffen, setzt das Lindt & Sprüngli Farming Program vor Ort in den Anbaugeländen an und bezieht die Kakaobauern aktiv mit ein

Alle Produkte, die unser Haus verlassen, entsprechen unserem Engagement für Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette – dieses Versprechen ist in der Unternehmensphilosophie von Lindt & Sprüngli fest verankert. Vom Pflanzen eines Kakaosetzlings über die Beschaffung und Verarbeitung der Premium-Rohstoffe bis hin zum Anbieten feinsten Schokoladenspezialitäten im Handel ist dieser Leitsatz verbindlich für das gesamte Unternehmen. Denn Lindt & Sprüngli hat erkannt, dass nachhaltiges Handeln eine wichtige Voraussetzung für die Produktion feinsten Premium-Schokolade ist – jetzt und in Zukunft. Nur so können die Maîtres Chocolatiers von Lindt jederzeit ihr kompromissloses Qualitätsversprechen halten und sich mit Kunstfertigkeit, Hingabe und Leidenschaft ihren einzigartigen Rezepturen widmen. Dazu muss ihnen Kakao als Herzstück feinsten Schokolade kontinuierlich in ausreichender Menge und in der geforderten Premium-Qualität zur Verfügung stehen.

Um die Versorgung sicherzustellen, geht Lindt & Sprüngli im Rahmen nachhaltiger Farming-Programme langfristige Partnerschaften mit den Kakaolieferanten in den besten Anbaugeländen ein: seit 2008 zum Beispiel in Ghana, seit

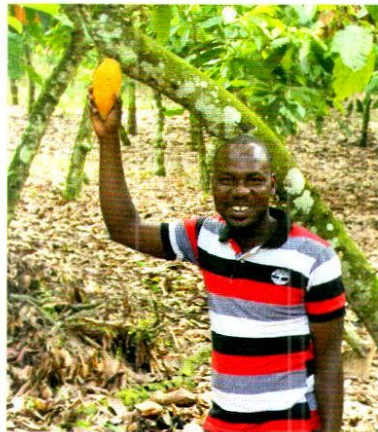
2014 auch in Ecuador – dort speziell für den Anbau von erlesenem Edelkakao, der weltweit nur begrenzt zur Verfügung steht. Die gesamte Weltproduktion an Edelkakao beträgt gerade einmal fünf Prozent.

Mit ihrem Engagement für Nachhaltigkeit setzen die Lindt & Sprüngli Farming-Programme bewusst ganz am Anfang der Wertschöpfungskette von Schokolade an.

Rückverfolgbarkeit des Rohmaterials, Vermittlung von Fachwissen und Kompetenzen, Entwicklungsförderung sowie schließlich Verifizierung und kontinuierlicher Fortschritt sind das Ziel. Um dieses zu erreichen, ist es wichtig, den Bauern vor Ort das Fachwissen, die Fertigkeiten und das Verständnis für den verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen zu vermitteln – speziell, was den Anbau und die Weiterverarbeitung hochwertigen Kakao betrifft.

Beispiel Westafrika: In Ghana nehmen bereits über 45.000 Kakaobauern am Lindt & Sprüngli Farming Program teil.

Sie erhalten eine Ausbildung hinsichtlich guter landwirtschaftlicher Praxis, Umweltpaxis, Sozialpaxis und Geschäftspaxis. Nicht nur die Bauern selbst und ihre Familien, sondern auch ihre Gemeinden profitieren nachhaltig von diesem



Kakao ist eine edle, empfindliche Frucht. Ihr Anbau verlangt große Sorgfalt

„ Für unsere Premium-Zutaten – insbesondere unsere Kakaobohnen – engagieren wir uns im Rahmen nachhaltiger Farming-Programme und bauen langfristige Beziehungen zu den Lieferanten auf “



„ Alle Produkte, die unser Haus verlassen, entsprechen unserem Engagement für Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette “

Programm, das Entwicklungsförderung miteinbezieht – etwa durch den Zugang zu sauberem Trinkwasser bis hin zur Bildungsteilnahme dank neu errichteter Computer-Infrastrukturen oder des Wiederaufbaus einer Schule.

Mit all diesen Maßnahmen hat Lindt & Sprüngli letztlich die Sicherstellung bester Kakaobohnenqualität jetzt und in Zukunft im Blick. Beste Qualität der edlen Rohstoffe ist natürlich auch für Schokoladenliebhaber besonders wichtig. Durch Unkenntnis beim Anbau, der Ernte und der Wei-

terverarbeitung der empfindlichen Bohnen kann das wertvolle Rohmaterial edler Schokolade Schaden nehmen. Dann wäre alle Kunst und Kreativität eines Maître Chocolatier im Ersinnen feinsten Schokoladerezepturen vergeblich. Die Kakaobauern erhalten deshalb im Rahmen des Lindt & Sprüngli Farming Programs nicht nur Kakaosetzlinge und Know-how für das Pflanzen und Ernten sowie zum Schutz von Natur und Umwelt – sie werden auch in der Weiterverarbeitung geschult und erwerben dabei die notwendigen fachlichen und praktischen Kompetenzen für das richtige Fermentieren und schonende Trocknen der edlen Bohnen. Nur das garantiert, dass sich beim späteren Rösten und Conchieren die bis zu 400 Kakaoaromen voll entfalten und unvergleichlich ausgewogen miteinander verbinden können.

RÜCKVERFOLGBARKEIT UND VERIFIZIERUNG

Um auch künftig feinste Premium-Schokolade anbieten zu können, genügt es Lindt & Sprüngli nicht allein, die hohen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards mit großem finanziellen und fachlichen Engagement zu fördern. Kontrolle und objektive Überprüfbarkeit auch von unabhängiger Seite sind nötig, damit die Standards über die gesamte Wertschöpfungskette dauerhaft eingehalten werden. Deshalb verpflichtet sich Lindt & Sprüngli zur lückenlosen Rückverfolgung jedes



Im Rahmen des Lindt & Sprüngli Farming Programs erhalten die Bauern vor Ort nicht nur beste Kakaosetzlinge (rechts), sondern auch grundlegendes Know-how zum schonenden Trocknen der Kakaobohnen (oben). Nur so können sich später beim Rösten und Conchieren die Aromen optimal entfalten

NACHGEFRAGT



Gibt es auch Lindt Chocolate für vegane Ernährung?

Dazu Barbara Romano, zuständig für Lebensmittelrecht bei Lindt: „Menschen, die bewusst auf tierische Produkte verzichten, sind mit Lindt Excellence 70 %, 85 %, 90 % und 99 % immer auf der genussvollen Schokoladenseite. Für die hochkakaohaltigen Tafeln finden ausschließlich pflanzliche Zutaten Verwendung. Sie enthalten rezeptorisch keine Milchbestandteile und als Fett reine Kakaobutter. Außer den genannten Excellence Tafeln hält Lindt weitere Genüsse für Veganer bereit – Hauchdünne Täfelchen Edelbitter und der Goldhase Edelbitter gehören zum Beispiel dazu.“

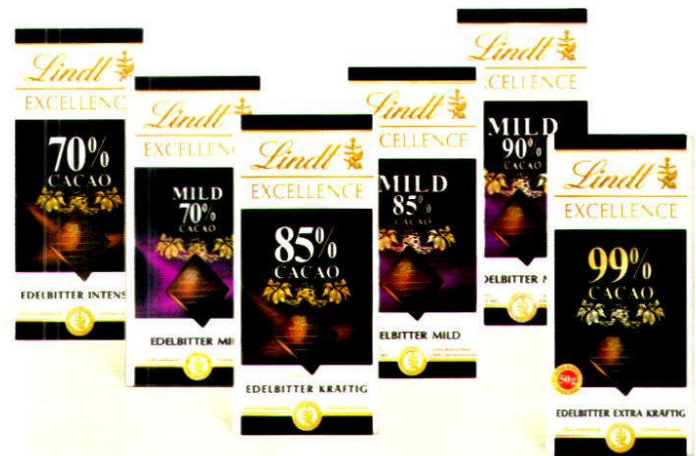
Die ganze Vielfalt an Lindt Produkten für Schokoladenliebhaber mit besonderen Ernährungsansprüchen kann man auf der Webseite von Lindt entdecken: www.lindt.com

einzelnen Sacks Kakaobohnen, der in die Produktion des Unternehmens gelangt, und zur externen Verifizierung eines nachhaltigen Anbaus. Das Erreichen dieses Ziels wird für die Beschaffungskette von Kakaobohnen aus Ghana für das Jahr 2016 bereits zu 100 Prozent angestrebt. Weltweit lag die Rückverfolgbarkeit entlang der Kakaobohnenbeschaffungskette durch Lindt & Sprüngli 2014 bei 91 Prozent. Bis 2020 wird die 100-Prozent-Marke für die Rückverfolgung und Verifizierung rund um den Globus als Ziel gesetzt.

AUSWEITUNG DES FARMING PROGRAMMS

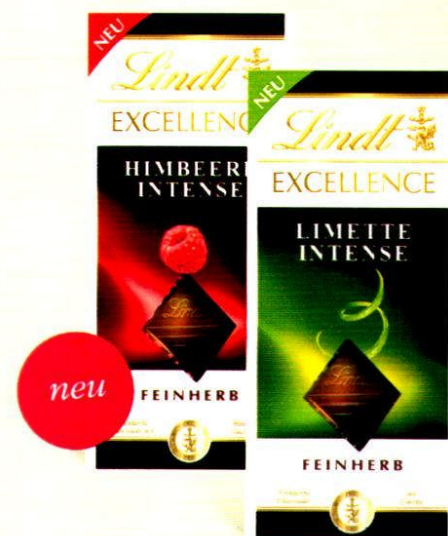
Auch andere erlesene Zutaten zur Herstellung der Lindt Premium-Schokolade sollen rückverfolgbar und verifizierbar werden. So läuft aktuell bereits ein Programm zum nachhaltigen Anbau von Haselnüssen in der Türkei. Lindt & Sprüngli wird sich auch in Zukunft für nachhaltige Rohstoffbeschaffung einsetzen. Das dient letztendlich der eigentlichen Kompetenz und Leidenschaft der Maitres Chocolatiers: dem Herstellen feinsten, unvergleichlich zartschmelzender Lindt Chocolate.

Den ausführlichen Nachhaltigkeitsbericht von Lindt & Sprüngli finden Sie auf Englisch unter www.lindt-spruengli.com/sustainability



Die Vielfalt erlesenen Edelkakaos

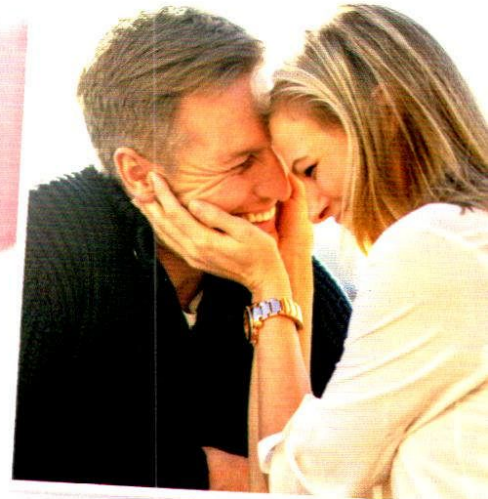
Dem sehr seltenen und wertvollen Edelkacao seine ganze Vielfalt an Aromen zu entlocken, ist die hohe Kunst der Lindt Maitres Chocolatiers. Mit *Lindt Excellence* schicken sie Schokoladenliebhaber auf eine Reise in diese Vielfalt von bis zu 400 Aromen. Ob **70 % Edelbitter Intensiv** oder **70 % Edelbitter Mild**, ob **85 % Edelbitter Kräftig** oder gar **99 % Edelbitter Extra Kräftig** – jede Tafel von Lindt Excellence hat ihre eigene Geschmackscharakteristik.



Jetzt entdecken!

Erlesene Früchte und feinherbe Schokolade – das ist seit jeher eine besondere Kombination. Für Liebhaber dieser raffinierten Rezepturen haben die Maitres Chocolatiers zwei neue Tafeln kreiert: *Lindt Excellence Himbeere Intense* und *Lindt Excellence Limette Intense*. Beide erfreuen Kenner und Genießer mit einem außergewöhnlich fruchtigen Geschmackserlebnis.

*Für frisch und
schon lange Verliebte*



So schön war *Schenken* noch nie!

Wir alle lieben Geschenke! Doch auch das Schenken macht Freude. Denn es ist immer ein besonderer Moment, wenn ein liebevolles Präsent überreicht wird. Und dafür gibt es viele Anlässe ...

Schenken ist eine Geste der Wertschätzung. Schon das kleinste Präsent sagt: „Ich habe an dich gedacht“, „Ich liebe dich“ oder „Ich freue mich mit dir!“ Manchmal weiß man kaum, was schöner ist: selbst die Schleife aufzumachen oder dem anderen dabei zuzusehen? Zu überraschen oder selbst überrascht zu werden? Denn wer schenkt, festigt nicht nur Bindungen – er macht sich selbst auch eine Freude. Das kennen wir alle aus eigener Erfahrung: Menschen, die schenken und teilen, sind glücklicher als jene, die alles für sich behalten. Wie sonst hätte sich die uralte Tradition des freiwilligen Gebens in allen Kulturen unserer Erde etablieren können?

MIT LIEBE GEBEN

Damit das Geschenk als Symbol von Zuneigung, Freude oder Dankbarkeit auch so beim Gegenüber ankommt, bedarf es einer Prise Einfühlungsvermögen. Wer trefflich und liebevoll schenken will, hört deshalb am besten gut zu, wenn jemand von Vorlieben oder Wünschen spricht. Mit einem Geschenk liegt man jedoch immer richtig: Über einen schokoladigen Gruß freut sich nahezu jeder! Ob als kleines Mitbringsel oder als süße Beigabe zu einem wertvollen Hauptpräsent – feinste Lindt Chocolate in ihren vielen Facetten transportiert immer auch eine besondere Botschaft: „Ich gönne dir einen schönen Genussmoment!“



Mein Herz für dich

Kein anderes Symbol ist so unverwechselbar wie das rote Herz: „Ich liebe dich“, sagt es – ob beim Valentinsdate oder beim Zuprosten zweier Eheleute an ihrem Hochzeitstag. Mit **Love Lindor** verschenken Sie eine Liebeserklärung in unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln und zugleich Glücksmomente, die nur dem Beschenkten gehören. Mit liebevoll und hochwertig veredelten Geschenkverpackungen beweisen Sie Geschmack und Sinn für das Außergewöhnliche.



Für hochfeine Momente

Hoch sollst du leben

Goldene Jubiläen, Familienfeiern, große Einladungen – manche Feierlichkeiten verlangen nach besonderen Geschenken. Die Einzigartigkeit des Anlasses durch ein geschmackvolles Geschenk hervorzuheben, ist eine hohe Kunst, für die insbesondere die **Lindt Pralinés Hochfein** stehen. In diesem Frühjahr hat Lindt die gold-weiße Praliné-Packung in liebevoll gestaltetes Geschenkpapier gehüllt und mit einer edlen Schleife versehen. Ein Geschenk für die hochfeinen Momente im Leben.





Herzlichen Glückwunsch

„Keine Geschenke, bitte“, sagt Mutter bescheiden. Doch gerade zu ihrem Geburtstag wollen die Kinder ihr zeigen, dass sie sie lieb haben und ihr immer dankbar sind. Die farbenfrohen *Mini Pralines Herzlichen Glückwunsch* sprechen all dies ohne große Worte aus – und respektieren gleichzeitig (fast) Mamas Wunsch. Denn zu den 20 kleinen, feinen Köstlichkeiten kann auch sie nicht Nein sagen!



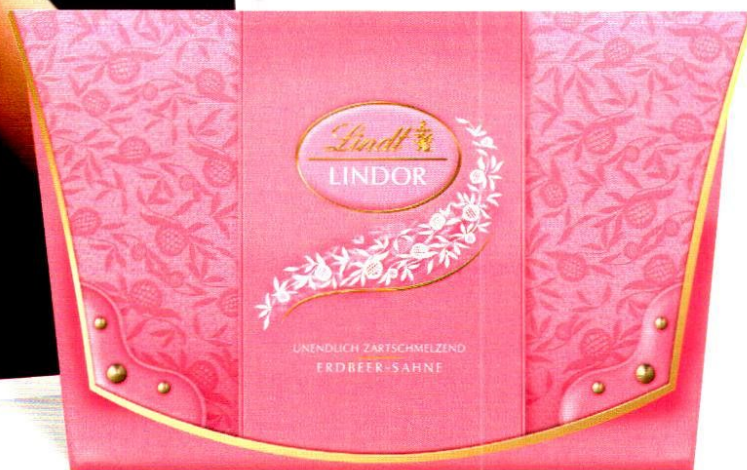
Zum Geburtstag





Du bist die Beste

Ob Shoppingtour, durchtanzte Nächte oder Wellnesswochenende – perfekt gestylt ist halb gewonnen und macht doppelt Spaß! Ob Stilikone oder Fashionista, guten Geschmack sollte jede Frau zeigen. Die *Lindor It Bag Edition* von Lindt ist genau dafür gedacht: außen stylish und trendy, innen verführerische, unendlich zartschmelzende Lindor Erdbeer-Sahne Kugeln. Köstlich wie ein unvergesslicher Mädelsabend!



Für Fashionistas ...



Lebe den Augenblick

Elegant, sinnlich und voller Lebensfreude: Eine Diva genießt das Leben, wann immer sich die Gelegenheit dafür bietet – und sei es nur für einen kurzen, aber intensiven Augenblick. *Lindt DIVA* ist für genau diese Momente gemacht! Die vier golden bestäubten Trüffelvariationen mit Marc de Champagne und Rosé Marc de Champagne, Irish Cream und Chocolat in der stilvoll-femininen Verpackung sind ein Geschenk für alle Frauen, die den Reiz und Luxus des Besonderen zu schätzen und zu leben wissen.

.... und Diven



Lindt
LINDOR

UNENDLICH ZARTSCHMELZEND
ERDBEER-SAHNE



Lindt Chocoladen Club

Monat für Monat die große Vielfalt an Lindt Chocolate genießen. Die unangefochtene Königin unter den süßen Genüssen ist ein Stück hochwertige, feinste Lindt Chocolate. Wahre Schokoladenfans freuen sich deshalb über ein Geschenkabo im Lindt Chocoladen Club. Hier erhalten Mitglieder Monat für Monat (mit Ausnahme der Sommermonate) ein Überraschungspaket mit unterschiedlichen Lindt Produkten direkt nach Hause: exklusive Spezialitäten nur für Mitglieder, erlesene Lindt Neuheiten sowie köstliche Rezeptideen zum Sammeln. Das große Genießerpaket kommt ganz automatisch in einer dekorativen Geschenkbox per Postbote nach Hause.

So einfach verschenken Sie Freude:

Jetzt abonnieren und gratis zu Ostern einen 1 kg Lindt Goldhasen und zu Weihnachten einen 1 kg Lindt Weihnachtsmann im Gesamtwert von 78 Euro erhalten. Ihr Kennwort „Ostern“ sichert Ihnen den 1 kg Lindt Goldhasen und den 1 kg Lindt Weihnachtsmann. Melden Sie sich an unter www.lindtchocoladenclub.de/ostern oder teilen Sie uns per Telefon Ihre Kontaktdaten und die Lieferanschrift des Beschenkten mit: Tel. 0180/68 86 006*.

* 0,20 € pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, max. 0,60 € pro Anruf aus den Mobilfunknetzen



Dein Wunsch soll wahr werden

Keiner versteht einen besser als die beste Freundin. Sie weiß genau, dass man eigentlich am liebsten eine kleine Prinzessin wäre, der man ihre Wünsche von den Augen abliest. Das wären märchenhafte Zeiten! Träume kann die neue **Lindt Froschkönigin** nicht erfüllen, aber sie zeigt der besten Freundin, dass man immer für sie und ihre Sehnsüchte da ist. Schön, dass der **Lindt Froschkönig** schon mal sein Glück gefunden hat!



Für Babysitterin & Co.

Genieße das Leben

Frisch, frech, fröhlich – so präsentieren sich die neuen **Lindt Mini Pralinés Pop Art** für junge und jung gebliebene Genießer. Schließlich ist das Leben bunt und vielfältig wie unsere liebevoll kreierten Mini Pralinés in der künstlerischen Packung. Ob als Belohnung für die Babysitterin, um zur bestandenen Führerscheinprüfung zu gratulieren oder als kleines Dankeschön für die junge Sprechstundenhilfe – die poppigen Kunstwerke mit den kleinen, raffinierten Pralinés sind genau das Richtige!

*Für die
Lieblingsfreundin*



Papaya

Seefahrer brachten die Papaya einst von Mittelamerika nach Europa, wo ihr saftig-süßes Fruchtfleisch inzwischen sehr beliebt ist



Mango-Maracuja

In Indien gilt die aromatisch-süße Mango als „göttliche Frucht“. In der säuerlich-süßen Maracuja hat sie die perfekte Begleitung gefunden

Acai-Beere

Die Frucht der Kohlpalme wächst in küstennahen Regionen von Panama bis Brasilien. Auch bei uns wird die exotische Beere wegen ihres erfrischenden Geschmacks immer beliebter

Exotische Früchte

Fruchtig, frisch, exotisch – so schmecken die neuen Creation Tafeln und Pralinés von Lindt. Eine sommerliche Verführung der Maîtres Chocolatiers

Exotik trifft Schokolade

Mit ihren cremig-fruchtigen Füllungen verzaubern die drei neuen Rezepturen von Lindt Creation Liebhaber der Kombination von Frucht und Schokolade. Exotischen Fruchtgenuss versprechen *Lindt Creation Papaya*, *Lindt Creation Acai Beere* und *Lindt Creation Mango Maracuja*. Alle drei Geschmacksrichtungen vereint die Praliné-Mischung *Lindt Creation Exotische Früchte*





Neuere, raffinierte Schokoladenrezepturen zu kreieren, ist eine der Leidenschaften der Maîtres Chocolatiers von Lindt. Um solch einzigartige Schokoladengenüsse hervorzubringen, sind sie stets auf der Suche nach besonderen Zutaten, die sie zu köstlichen Kompositionen verarbeiten können. Ihre kulinarischen Expeditionen führten sie dieses Mal bis in die Regenwälder von Afrika, Indien und Brasilien, wo sie ausgefallene exotische Früchte und Beeren für die neuen Sommerkreationen entdeckten: saftige Papayas, köstliche Mangos, süß-säuerliche Maracujas und erfrischende Acai-Beeren. Solch edle Früchte mit dem zarten Schmelz feinsten Schokolade zu verbinden, ist höchste Confiseriekunst.

EXOTIK TRIFFT FEINSTE LINDT CHOCOLADE

Von der Exotik des Regenwaldes inspiriert, machten sich die Maîtres Chocolatiers ans Werk, neue Rezepturen mit diesen exotischen Früchten zu kreieren. Die Papaya hat schon den spanischen Seefahrer Christoph Kolumbus durch ihren süßen Geschmack begeistert. Er soll sie deshalb als „Frucht der Engel“ bezeichnet haben. Für Lindt Creation umhüllten die Maîtres Chocolatiers eine fruchtig-zarte Papaya-Milchcrème mit feinsten Lindt Vollmilch-Chocolade. Ein Genuss voller Exotik, schließlich stammt ja auch der Kakao aus den Regionen am Äquator.

Eine nicht minder gelungene Kombination tropischer Aromen gelang den Maîtres Chocolatiers mit der Verbindung fruchtiger Mango-Maracuja-Milchcrème und Lindt Vollmilch-Chocolade. Auch bei dieser Rezeptur mit ihren qualitativ hochwertigen Zutaten ergibt sich ein zauberhaftes Zusam-

Fruchtig-crémige Füllungen und feinste Lindt Chocolate vereinen die Maîtres Choco- latiers zu einem exotischen Genuss des Sommers

enspiel von exotischen Früchten und edler Lindt Chocolate. Kein Wunder, gilt die Mango doch in vielen Herkunftsländern wie zum Beispiel Indien als göttliche und Glück bringende Frucht. In Kombination mit dem süß-sauren Aroma der Passionsfrucht Maracuja entfaltet sich eine unwiderstehliche Aromatik.

Für die dritte neue Lindt Creation wurde die Acai-Beere ausgewählt: Sie ist eine Palmenbeere aus dem Amazonasgebiet und den urwaldartigen Küstenregionen Brasiliens. Ihre aromatisch-säuerliche Frische ergänzt den runden Geschmack feinsten Lindt Vollmilch-Chocolade perfekt und bietet damit, was Lindt Creation Genießern verspricht: ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

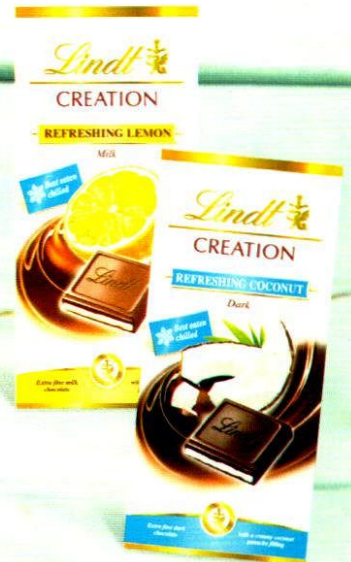
PRÄZISE HANDWERKSKUNST UND LANGJÄHRIGER ERFAHRUNGSSCHATZ

Doch neben Pioniergeist und Neugier ist für die Herstellung der gefüllten Tafeln viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl erforderlich. Beides ist nötig, damit die schokoladige Hülle und die Frucht-Milchcrème im Inneren harmonisch zusammenfinden. Um die zartschmelzende Hülle herzustellen, wird flüssige Lindt Chocolate in eine Tafelform gefüllt. Diese Form wird vorsichtig gewendet, sodass überschüssige Schokolade abfließt und nur eine dünne Schokoladenschicht an der Form haften bleibt. Diese Schicht wird nun in der Form abgekühlt und anschließend mit fruchtiger Milchcrème gefüllt. Zu guter Letzt bekommt die Tafel einen Deckel aus Schokolade, der behutsam erwärmt mit dem übrigen Schokoladenkorpus zusammengefügt wird. Sorgsam und schonend verpackt, treten die Tafeln schließlich den Weg zu den Genießern an.

Wer solche Köstlichkeiten gerne verschenken oder anbieten möchte, für den haben die Maîtres Chocolatiers die neuen Creation Exotik Pralinés kreiert. Sie vereinen die drei exotisch-fruchtigen Vollmilch-Rezepturen in einer Pralinenmischung. Mit ihr lässt sich die ganze Vielfalt der neuen schokoladig-exotischen Rezepturen wundervoll probieren und genießen.

Cocos und Lemon als köstliche Erfrischung

Einen besonderen Clou haben sich die Mâitres Chocolatiers für zwei weitere Creation Rezepturen einfallen lassen. Dabei inspirierten sie die beliebten eisgekühlten Frappé-Drinks. Entstanden sind zwei köstliche Tafeln, die gut gekühlt eine herrliche Erfrischung versprechen. **Lindt Creation Refreshing Cocos** verbindet feinherbe Lindt-Chocolade mit einer erfrischend-exotischen Cocos-crème. Sie verströmt einen Hauch von Karibik. Für Liebhaber fruchtig-frischer Noten entstand **Lindt Creation Refreshing Lemon**: feinste Lindt Vollmilch-Chocolade mit cremiger Zitronenfüllung



HELLO
— and —
WELCOME
TO OUR
Easter
BRUNCH





Osterbrunch statt Osterbraten – eine „egg-zellente“ Idee für einen entspannten Feiertag mit Family & Friends. Mit den Tipps von Lindt HELLO wird die trendige Kombi aus Breakfast & Lunch zum Genuss-Event.

Frohe Ostern für alle!

Brunchen mit Familie und Freunden ist so schön unkompliziert! Ein Brunch beginnt meist nicht vor elf Uhr mit einem leckeren Frühstück. Das zieht sich gesellig hin und geht unmerklich in das Mittagessen über. Herzhafte Kleinigkeiten, warm und kalt, verführen häppchenweise zum Probieren. Jeder bedient sich selbst, wechselt häufiger den Platz und kommt so mit jedem zwanglos ins

Gespräch. Und während die einen noch ihren kleinen Mittags-hunger stillen, naschen andere schon von köstlich-schokoladigen Überraschungen. So darf und soll es sein bei jedem Brunch: unbeschwert, entspannt und ohne großen Aufwand. Die wichtigste Zutat ist viel Zeit ... und an Ostern natürlich die passende Deko. Mit Lindt HELLO findet ihr auf den nächsten Seiten erfrischend lässige Ideen.



2

2. NICE TO SWEET YOU!

Tischkärtchen mal anders: Der HELLO Mini Bunny aus der Fünfer-Abreißstange bewacht, mit Namen beschriftet, standhaft eine weiße Asia-Box mit Osterüberraschungen für jeden Gast. Die Box kann man prima mit nach Hause nehmen. Oder auf den gemeinsamen Osterspaziergang?

3. MINI-NEST UMS FRÜHSTÜCKSEI

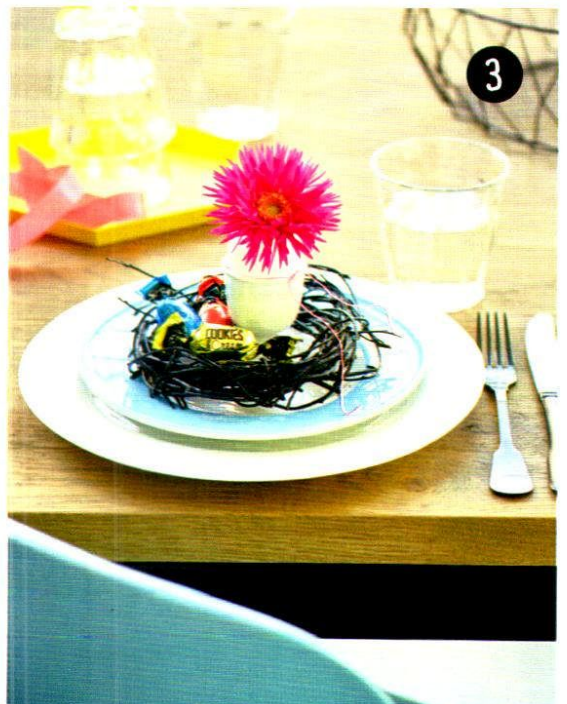
Das Frühstücksei ist der klassische Starter beim Brunch, erst recht zu Ostern. Die HELLO Cookies & Cream Eggs, HELLO Strawberry Cheesecake Eggs und HELLO Crunchy Nougat Eggs bringen Farbe ins Nest. Das wird einfach aus zarten Birkenästchen gewunden und dann schwarz angesprüht.

1. HELLO NASCHEREIEN, AB INS KÖRBCHEN!

Wer ist der coolste Hase im Korb?
Und was steckt im HELLO Easter Mix?
Feinste HELLO Ostereier wie Strawberry Cheesecake Eggs, Cookies & Cream Eggs, Crunchy Nougat ... alles zur Selbstbedienung. Bitte zugreifen und genießen!



1



3

4. FREUNDE, BEDIENT EUCH EINFACH SELBST

„Take it easy und immer schön locker bleiben!“
Für diese Philosophie steht der HELLO Bunny in seinem unkonventionellen Outfit. Easygoing heißt die Devise auch beim Osterbrunch. Daher stehen Leckereien ebenso zur Selbstbedienung bereit wie Geschirr und Besteck. Eine fröhliche Botschaft auf Buchstabentassen sorgt zusätzlich für gute Laune.



HELLO-AKTION 2016 : LINDT HELLO TAFELN PROBIEREN & BOSE LAUTSPRECHER GEWINNEN.

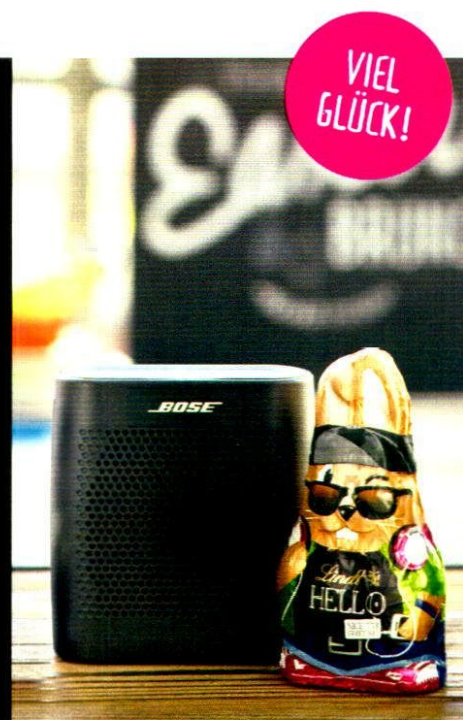
Freunde feinsten Schokolade, aufgepasst: Lindt HELLO verlost **1.111 BOSE Lautsprecher**. Die passen in jedes Osternest und bringen Stimmung ins Brunch-Event! Das Gute daran: Gewinnen ist ebenso einfach wie schokoladig, denn jede* HELLO Aktionstafel zum Probierpreis enthält in der Innenseite einen Code, der gewinnen kann!

So geht's:

- (1.) Ab Februar 2016 besitzt jede* **Lindt HELLO Tafel** zum Probierpreis **-20 %** (Lindt HELLO Strawberry Cheesecake, Cookies & Cream, Crunchy Nougat, ...) im Innenteil einen Gewinncode.
- (2.) Gebt den Gewinncode online unter www.lindt-hello.de ein. Mit etwas Glück gehört ihr zu den glücklichen Gewinnern eines Bose Lautsprechers – wahlweise in Schwarz, Weiß, Blau oder Rot.

* außer die Sorte Sundae Choco

Die Aktion ist limitiert und gilt nur, solange der Vorrat reicht. Die Aktion findet vom 1.2. bis 31.8. 2016 statt. Weitere Infos und Teilnahmebedingungen unter www.lindt-hello.de





Endlich Frühling!

REZEPTE VON JOHANN LAFER

Saftige Schokoladenkuchen, fruchtige Crèmes,
französische Schokoladen-Eclairs und
Schoko-Erdnuss-Macarons – Sternekoch Johann Lafer
weckt mit seinen raffinierten Lindt Excellence Rezepten
unsere Sehnsucht nach dem Frühling



Schokoladen-Mohn-Torte

MIT CASSIS-JOGHURT-MOUSSE





Schokoladen-Eclairs

MIT SCHOKO-EIERLIKÖR-CRÈME

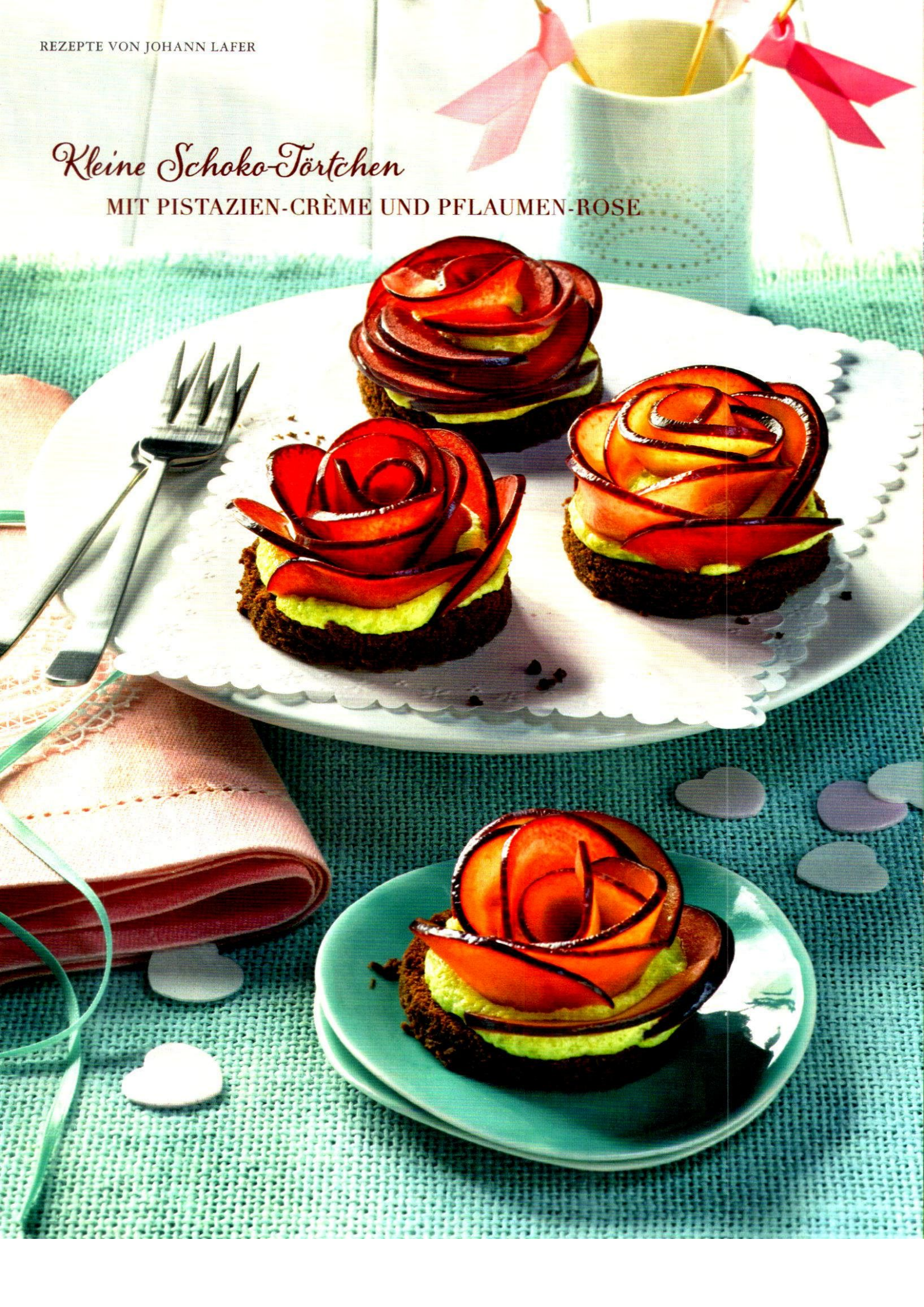


Osterhasen-SCHOKO-KUCHEN

REZEPTE VON JOHANN LAFER

Kleine Schoko-Törtchen

MIT PISTAZIEN-CRÈME UND PFLAUMEN-ROSE



SCHOKOLADEN- MOHN-TORTE MIT CASSIS- JOGHURT-MOUSSE

Zutaten für 1 Torte (ca. 22 cm Durchmesser):

100 g Lindt Excellence 70 % · 75 g Butter ·
3 Eier (Größe S) · 50 g Puderzucker ·
Salz · 50 g Mehl · 1 TL Backpulver ·
1 EL Kakao · 50 g fein gemahlener Mohn ·
3 Blatt Gelatine · 150 ml schwarzer
Johannisbeernektar · 200 g griechischer
Sahne-Joghurt · 2 Eiweiß · 100 g Zucker

Zubereitungszeit: 1 ½ Std. + ca. 30–35 Min.
Backzeit + 3 Std. Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★ / ★ ★

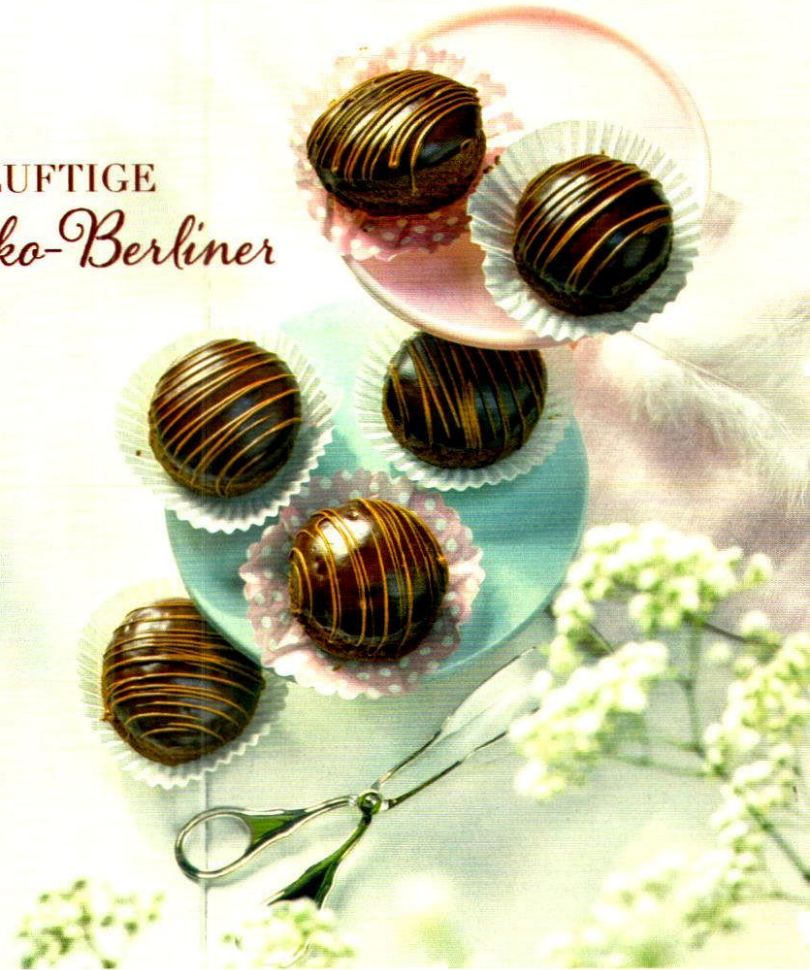
1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine runde Springform (22 cm Durchmesser) fetten. Schokolade hacken und mit Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Eier mit Zucker und einer Prise Salz mit dem Rührgerät ca. 5 Min. cremig-schaumig schlagen. Dann die flüssige Schoko-Mischung unterrühren. Mehl mit Backpulver, Kakao und Mohn mischen und unterheben. Teig in die Springform gießen und auf einem Gitter auf der untersten Einschubleiste ca. 35 Min. backen. In der Form abkühlen lassen.

2. Für die Mousse Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeernektar erwärmen, Gelatine ausdrücken und im Nektar auflösen. Das Ganze abkühlen lassen. Den Joghurt unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter den Joghurt heben. Mousse gleichmäßig auf den abgekühlten Schoko-Mohn-Boden geben und 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Tortenrand mit einem Messer von der Form lösen und auf eine Platte umsetzen. Nach Belieben mit Heidelbeeren und einigen frischen Veilchen garnieren.

Tipp: Schokosplitter am Tortenrand. Dafür 100 g Lindt Excellence 70 % in einer Schüssel überm heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend dünn auf Backpapier streichen, dieses einrollen und ca. 30 Min. in den Kühlschrank geben. Dann das Papier langsam aufrollen und die dabei entstehenden Schokosplitter an den Tortenrand drücken.

LUFTIGE Schoko-Berliner



SCHOKOLADEN-ECLAIRS MIT SCHOKO- EIERLIKÖR-CRÈME

Zutaten für ca. 24 Eclairs:

250 ml Wasser · insg. 150 g Butter · 1 TL Salz ·
175 g Mehl · 2 EL Zucker · 5 Eier · insg. 200 g
Lindt Excellence 70 % · 100 g Karamell-
Sirup · ca. 75 g gehackte und geröstete
Mandeln · 150 ml Sahne · 100 ml Eierlikör ·
200 g Lindt Excellence Vollmilch

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. + 20 bis 25 Min.

Backzeit + insgesamt ca. 1 ½ Std. Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Wasser, 100 g Butter und Salz in einem flachen Topf einmal aufkochen lassen. Das Mehl mit dem Zucker auf einmal unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben. Masse so lange rühren, bis der Teig sich als Kloß vom Topfboden löst. Teig in eine Schüssel umfüllen. Eier verquirlen und nach und nach mit dem Rührgerät untermischen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen in einen Spritzbeutel mit

großer Lochröhle umfüllen und etwas abkühlen lassen.

2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf gefettete und mit Mehl bestäubte Backbleche zu etwa 24 Zungen mit 8 bis 10 cm Länge spritzen. Im heißen Ofen in ca. 20 bis 25 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Glasur 150 g Lindt Excellence hacken und mit der restlichen Butter (50 g) und Karamell-Sirup in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren schmelzen. Eclairs mit einer Seite in die Glasur tauchen, etwas abtropfen lassen, umdrehen und mit Mandeln bestreuen. Glasur fest werden lassen.

4. Eclairs der Länge nach halbieren. Sahne mit Eierlikör mischen und erhitzen. Vollmilch- und restliche Zartbitter-Schokolade klein hacken, zur heißen Eierlikör-Sahne geben und unter ständigem Rühren darin schmelzen. Crème im Kühlschrank erkalten lassen. Danach mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen

Erdnuss-Macarons MIT SCHOKOLADEN- KARAMELL-CRÈME



und auf die untere Hälfte der Eclairs spritzen. Die anderen Hälften mit der Schokoladen-Glasur daraufsetzen.

OSTERHASEN- SCHOKO-KUCHEN

Zutaten für 1 Kuchen (ca. 22 cm Länge):
10 Eier (Größe M), zimmerwarm •
insg. 500 g weiche Butter, zimmerwarm •
insg. 300 g Zucker • 1 Vanilleschote •
400 g Mehl • 3 TL Backpulver • Salz • insg.
200 g Lindt Excellence 70 % • 3 EL Kakao •
2–3 EL Rum • 50 g Honig • ca. 4 EL gehob-
bette Lindt Excellence 70 % zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 1¼ Std. + 1 Std. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: mittel ★★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein tiefes Backblech (20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. 450 g Butter mit 200 g Zucker und Vanillemark in eine große Schüssel geben und mit dem Rührgerät ca. 5 Min. schaumig schlagen. Dann die Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig heben. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei den restlichen Zucker (100 g) einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben. Die Hälfte davon auf das tiefe Backblech geben, gleichmäßig

etwa 2 cm hoch verteilen und im Ofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 bis 25 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen und mit einem Ausstecher ca. zwölf Hasen mit ca. 4 bis 5 cm Größe ausstechen (siehe Foto rechts).

2. 100 g Lindt Excellence 70 % fein reiben und mit Kakao und Rum unter den restlichen Teig heben. Eine Kastenform mit Butter ausfetten und mit Backpapier auslegen. Etwa ein Viertel des Schokoteigs in die Kuchenform geben.

3. Dicht an dicht eine Reihe mit den ausgestochenen Hasen auf den Teig setzen (siehe Foto rechts). Die gefüllte Backform auf den Boden des Ofens stellen und ca. 15 Min. vorbacken. Dann den restlichen Schokoteig hineingießen und darauf achten, dass alles möglichst gleichmäßig bedeckt ist. Backform auf einem Gitter auf der untersten Einschubleiste weitere 45 bis 50 Min. backen. Danach etwas abkühlen lassen und mit dem Backpapier aus der Form heben.

4. Für die Glasur die restliche Schokolade (100 g) klein hacken, mit der restlichen Butter (50 g) und dem Honig in einen Topf geben und bei schwacher Hitze unter regelmäßigem Rühren schmelzen. Glasur gleichmäßig über den abgekühlten Kuchen gießen und mit gehobelter Schokolade bestreuen.

Tipp: Dieser Kuchen lässt sich prima variieren. Statt des Hasen an Ostern kann man am Muttertag ein Herz aus rot gefärbtem Teig einsetzen. An Weihnachten wäre ein Stern passend.

SCHOKO-TÖRTCHEN MIT PISTAZIEN-CRÈME UND PFLAUMEN-ROSE

Zutaten für ca. 8 bis 10 kleine Törtchen:

75 g Butter • 100 g Lindt Excellence 70 % •
2 Eier • insg. 75 g Zucker • 30 g Mehl •
1 TL Backpulver • 2 Rosmarinzwige •
250 ml Pflaumenwein • 6 Pflaumen •
150 g Mascarpone • 60 g geschälte
Pistazien • 2 EL Amaretto • 1 Eiweiß

Zubereitungszeit: ca. 1¼ Std. + 20 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: mittel ★★

1. Ofen auf 160 °C vorheizen. Butter mit zerkleinerter Schokolade in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Eier mit 50 g des Zuckers ca. 5 Min. schaumig schlagen. Dann zuerst die flüssige Schoko-Butter unterrühren, danach das Mehl mit Backpulver unterheben. Den Teig in ein tiefes Backblech (ca. 25 x 30 cm) füllen und im Ofen auf der unteren Schiene ca. 20 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen und acht bis zehn Ringe mit ca. 5 bis 6 cm Durchmesser ausstechen.
2. Inzwischen Rosmarin hacken und mit Pflaumenwein erhitzen. Topf vom Herd ziehen, Pflaumen halbieren, entsteinen, Hälften in dünne Scheiben schneiden und im Rosmarin-Sud 20 Min. ziehen lassen.
3. Mascarpone mit Pistazien und Amaretto in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Eiweiß mit restlichem Zucker (25 g) steif schlagen und unter die Pistaziencrème heben. Diese in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und gleichmäßig auf die Schokoböden verteilen.
4. Pflaumenscheiben gut abtropfen lassen und rosettenartig von außen beginnend auf der Pistaziencrème verteilen.

LUFTIGE SCHOKO-BERLINER

Zutaten für etwa 20 Stück:

1 Würfel Hefe (42 g) · 150 ml lauwarme Milch · 400 g Mehl · 2 EL Kakao · 2 Eier · 2 Eigelb · 50 g Zucker · insg. 100 g weiche Butter · ca. 750 ml Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl) zum Frittieren · 200 g schwarze Johannisbeermarmelade zum Füllen · 150 g Lindt Excellence 70 % · 100 g klarer Honig · 50 g Lindt Excellence Vollmilch nach Belieben

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
+ insg. 1 Std. Zeit zum Gehen
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Hefe in die Milch bröckeln und auflösen. Mehl, Kakao, Eier, Eigelb, Zucker und 50 g von der Butter zufügen. Alles in einer Knetmaschine in 10 Min. zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und zugedeckt ca. 45 Min. gehen lassen.

2. Teig in 20 gleich große Portionen teilen. Daraus glatte Kugeln drehen und diese auf ein mit Mehl bestäubtes Küchentuch legen. Mit einem zweiten Tuch abdecken und den Teig nochmals gehen lassen, bis sich das Volumen der Kugeln verdoppelt hat.
3. Das Öl auf ca. 170 °C erhitzen. Berliner portionsweise hineingeben und ca. 1 Min. frittieren. Dann wenden und von der anderen Seite eine weitere Minute backen. Berliner herausheben und auf einem Gitter abtropfen lassen.
4. Für die Glasur Lindt Excellence 70 % klein hacken und mit der restlichen Butter (50 g) und Honig in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen. Konfitüre in einen Spritzbeutel mit kleiner spitzer Tülle füllen und in die gebackenen Berliner spritzen. Dann die Berliner mit einer Seite in die Glasur tauchen, etwas abtropfen und fest werden lassen. Nach Belieben kann man die Berliner noch mit flüssiger Vollmilch-Schokolade besprenkeln.

ERDNUSS-MACARONS MIT SCHOKOLADEN- KARAMELL-CRÈME

Zutaten für 30 Macarons:

100 g Lindt Excellence 70 % · 150 ml Sahne · 180 g Zucker · 125 g geröstete, gesalzene Erdnüsse · 210 g Puderzucker · 3 Eiweiß

Zubereitungszeit: ca. 1 ¼ Std. + 18 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★ / ★ ★

1. Schokolade klein hacken, Sahne erhitzen. 150 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Topf vom Herd ziehen, heiße Sahne unter ständigem Rühren dazugießen und rühren, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Karamell-Sahne in eine Schüssel umfüllen, gehackte Schokolade zufügen und darin schmelzen. Mischung zugedeckt im Kühlschrank am besten über Nacht auskühlen lassen.
2. Ofen auf 160 °C Unterhitze vorheizen. Erdnüsse mit Puderzucker in einem Mixer möglichst fein mahlen, Mischung durch ein feines Sieb schütteln. Eiweiß



Johann Lafers Trick für den Osterhasen-Schoko-Kuchen: Die Hasen werden aus hellem Teig ausgestochen, in die Form gestellt, mit dunklem Teig übergossen und gebacken

- mit den restlichen 30 g Zucker steif schlagen. Erdnuss-Mischung nach und nach in 5 bis 6 Schritten behutsam unter den Eischnee heben. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in kleinen Tupfen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
3. Die Teigtupfen ca. 30 Min. antrocknen lassen. Dann auf der untersten Schiene des vorgeheizten Ofens ca. 16 bis 18 Min. backen. Dabei die Ofentür mithilfe eines Kochlöffels einen Spalt geöffnet lassen. Danach herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.
4. Karamell-Mischung aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Rührgerät cremig-steif aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Crème auf die Hälfte der Macarons verteilen. Zum Schluss die restlichen Macarons daraufgeben.



Mit Lindt HELLO zur Berlin Alternative Fashion Week

Im März geht für progressive Mode in Berlin „die Post ab“: Auf der Berlin Alternative Fashion Week im Postbahnhof präsentieren junge internationale Labels ihre avantgardistischen, nachhaltigen und künstlerischen Designs – Infos und Impressionen gibt es hier: www.berlinalternativefashionweek.com.

Highlights der BAFW sind die REUSE:it-Show am 18. März und die Alchemy-Shows am 19. März. Für HELLO-Fans sind schon jetzt zwei Plätze in der ersten Reihe reserviert. Gewinnen Sie **2 Front-row-Tickets** für alle Shows am Freitag, 18. 3. und am Samstag, 19. 3. 2016 inklusive Anreise und Übernachtung.

Teilnehmen kann man auf der HELLO Website unter www.lindt-hello.de oder per Post an: Lindt & Sprüngli, HELLO Fashion, 52095 Aachen.* Bitte geben Sie Ihre Adresse, E-Mail-Adresse und Ihre Telefonnummer an. **Einsendeschluss ist der 10.3.2016.**

* Teilnahme nur ab 18 Jahren. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter, ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich.

Die ganze Welt

VON LINDT

HELLO Santa an Bord

Unter dem Motto „Flying home for christmas“ eroberte vergangenen Dezember der coole HELLO Santa mit Air Berlin die Lüfte. Am 26. November präsentierten sechs Weihnachtsmänner und zwei Pilotinnen-Engel den genussvoll lächelnden Airbus A320-200. Den speziell lackierten Weihnachtsflieger, der im gesamten europäischen Streckennetz von Air Berlin von Berlin über München, Stockholm, Mailand bis Wien und Helsinki eingesetzt wurde, zierte ein 3,10 Meter mal 3,50 Meter großer HELLO Santa. Natürlich gab's an Bord für alle Passagiere das beliebte Air Berlin Schokoladenherz von Lindt.



Ihre Treue wird belohnt

Lindt 

Ob Lindt Excellence oder Lindt Lindor, Lindt Creation oder Les Grandes – Liebhaber der Lindt Tafel-Chocoladen gönnen sich immer wieder ein Stückchen hier, ein Stückchen da. Jetzt werden Sie zusätzlich zum zart-schmelzenden Genuss mit **exklusiven Treue-Prämien** belohnt. Wie das geht? Ganz einfach! Achten Sie bei jeder Lindt Tafel-Chocolade ab sofort auf das **große goldene Lindt Logo auf der Vorderseite**: den fein geschwungenen Lindt Schriftzug mit dem Drachen (s. o.). Diese Logos gilt es ab sofort zu sammeln, um mit Treue-Prämien belohnt zu werden.

Sammeln Sie gleich los!

Die Lindt Treue-Aktion läuft bis 31.12.2016

So leicht sichern Sie sich Ihre Prämie:

Kleben Sie nach Belieben 15, 30 oder 45 Lindt Vorderseiten-Logos von verschiedensten Lindt Tafel-Chocoladen in den Lindt Sammelpass (Sie können ihn auf www.lindt.com zum Ausdrucken herunterladen) oder sammeln Sie die Logos einzeln. Schicken Sie Ihre Sammlung (bitte ausreichend frankiert) per Post an:

Lindt & Sprüngli GmbH, Stichwort „Treue-Aktion“, 52096 Aachen.

Kurz darauf erhalten Sie erfreuliche Post: Ihre Treue-Prämie aus dem Hause Lindt & Sprüngli.**

- * Die abgebildeten Tafeln sind Beispiele – je nach Saison werden unterschiedliche Tafeln versendet.
- ** Die Farbe der Mini Pralinés Packung kann variieren.
- *** Wir senden Ihnen anschließend Ihre – der Logoanzahl entsprechende – Prämie zu. Einsendungen, die nicht ausschließlich Logos der Tafelvorderseite enthalten, werden nicht eingelöst. Bitte Namen und Anschrift nicht vergessen. Einsendungen nach dem 31.12.2016 können nicht mehr berücksichtigt werden. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter und deren Angehörige.



Unsere Prämie für
15 Lindt Logos:

- 2 Tafeln Lindt Chocolate*



Unsere Prämie für
30 Lindt Logos:

- 1 Lindt Froschkönig-Eierbecher
- 2 Tafeln Lindt Chocolate*



Unsere Prämie für
45 Lindt Logos:

- 1 Lindt Froschkönig-Tasse
- 2 Tafeln Lindt Chocolate*
- 1 Packung Mini Pralinés**



Gesucht: Deutschlands beste Hobby-Pâtisseries

Das **Schokoladenmuseum Köln** und die **Jeunes Restaurateurs (JRE)** – eine Vereinigung von Deutschlands jungen Spitzenköchen – suchen 2016 zum ersten Mal die besten Hobby-Pâtisseries Deutschlands.

Am 23. und 24. April 2016 treten im Atelier des Schokoladenmuseums in Köln acht Zweierteams im Wettbewerb um das beste Dessert mit Lindt Chocolate und Porto Rozès aus dem Hause Vranken Pommery an. Unter den Augen der Spitzenköche aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs bereiten sie genau die Kreation zu, mit der sie sich beworben haben (siehe Kasten links).

Das Siegerteam gewinnt eine exklusive Gourmetreise nach Portugal. Als Sahnehäubchen darf es am 25. April 2016 den Profis beim Pâtisserie-Wettbewerb der Jeunes Restaurateurs über die Schulter schauen und am Gala-Empfang, auf dem die besten Pâtisseries geehrt werden, teilnehmen.

*Wir freuen uns auf viele
wundervolle Kreationen und wünschen
allen Teilnehmern viel Glück.*

So bewerben Sie sich:

- Für den Wettbewerb können sich Teams aus je **zwei Personen** (eine davon mindestens 18 Jahre alt) per E-Mail an diese Adresse bewerben: projekte@schokoladenmuseum.de
- Die Teams reichen zur Bewerbung eine kurze Selbstdarstellung, zwei Fotos und die Rezeptur ihrer selbst ersonnenen Dessert-Kreation ein.
- Einsendeschluss ist der **20.3.2016**. Die acht auserwählten Teams werden bis zum **1.4.2016** informiert.
- Infos: www.schokoladenmuseum.de, www.jre.de

Das sind die exklusiven Preise:

- 1. Preis** Eine zweitägige Reise nach Portugal inkl. Flug, Transfers und Übernachtung; Besuch des Weinguts Rozès und des Douro-Tals. Gastteilnahme am Pâtisserie-Wettbewerb der Jeunes Restaurateurs und am Gala-Empfang zur Siegerehrung.
- 2. Preis** Teilnahme an einem eintägigen Schokoladenkurs mit dem Maître Chocolatier des Schokoladenmuseums
- 3. Preis** Ein Gutschein für ein 3-Gänge-Menü und Übernachtung in einem Haus der Jeunes Restaurateurs Deutschland. Für alle Teilnehmer gibt es außerdem attraktive Sachpreise.



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 Doris Henzler CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Alexandra Handgrödingler, Sabine Krohberger, Bettina Stichel MITARBEITER DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Isabell Heßmann, Katinka Holupirek, Barbara Lang, Norbert Misch-Kunert, Monika Sattrasai, Jürgen Stoll VERLAG Chocoladenseiten ist eine Kooperation von move communications GmbH (Kistlerhofstr. 70, 81379 München, Tel. 089/45 22 19-0, Leitung: Dr. Klaus Kitzmüller) und der Journal International Verlags GmbH (Hanns-Seidel-Platz 5, 8137 München, Tel. 089/64 27 97-0, Leitung: Stefan Endrös) REPRODUKTION Media Diversified, München DRUCKEREI B+B Media Services, Mönchengladbach

Herstellernachweise S. 10/11: Sofa: www.flamant.com; Sitzpouf: www.palais13.de; Beistelltisch: www.lys-vintage.com S. 12/13 Hasen: www.patio-antiques.com; Vorhang: www.voss-berg.de; Regale: www.wohn-geschwisterchen.de; gelbe Vase: www.lys-vintage.com; S. 14/15 Papierdose: www.rsvp-berlin.de; Glas (ohne Goldhase): Flamant; S. 16/17 Glasetagere: www.patio-antiques.com; Sessel: Flamant; Kissen: www.brittakuch.blogspot.de; Schablonen-Set: www.schablonenshop.de; Teller und Schälchen: Palais 13 S. 29: Schminktisch/Sekretär: www.schoenbuch.com; Uhr: Ratius, Schwäbisch-Gmünd; S. 36: Drahtkorb: www.depot-online.com; Sideboard: www.richardhamburg.com S. 37 Tisch: Flamant; Hocker, Sideboard: Richard; bunte Kerzenleuchter, schwarze Lampe: www.die-wohn-geschwister.de; Uhr: www.edenliving.de; Papieranhänger: de.dawanda.com S. 38 Dekokorb: Richard, Untersetzer: Depot; Geschirr: www.lenffer.de S. 39: Buchstabenstassen: www.minimarkt.com; Tablett: www.lys-vintage.com



Heiß geliebt, kühl genossen

Kaum ist die Picknicksaison in Sicht, schon stürmt HELLO Frozen Yoghurt Berry die Charts der diesjährigen Sommerhits! Die Tafeln und Sticks aus Vollmilchschokolade sind köstlich gefüllt mit cremigem Joghurt und fruchtigen Waldbeeren – genau das Richtige zur süßen Erfrischung an heißen Tagen. Wer die Picknicksaison nicht erwarten kann, gönnt sich mit HELLO Frozen Yoghurt Berry Tafeln und Sticks das coole Summer-Feeling schon im April. Tipp: HELLO Frozen Yoghurt Berry gekühlt genießen!

Lindt Newsletter

Neue Produkte und feine Rezepturen, verführerische Geschenke, Saison-Spezialitäten oder vorteilhafte Code-Aktionen – der Newsletter von Lindt informiert stets aktuell rund um die Kreationen der Maitres Chocolatiers.



Einfach anmelden unter
www.lindt.de/newsletter
oder über den QR-Code



Goldiges Goldhasen-Geschenk

500 aller 100 g und 200 g schweren Lindt Goldhasen aus feinsten Chocolade sind dieses Jahr ganz besondere Glücksbringer: Sie schenken ihrem Besitzer zum schokoladigen Genuss einen wertvollen Goldhasen-Anhänger aus der Thomas Sabo Charm Club Kollektion*. Der exklusive kleine Goldschatz im Wert von 98 Euro ist seinem Vorbild wie aus dem Gesicht geschnitten, ihn ziert sogar die goldene Glocke am roten Band.

So können Sie gewinnen: Wer jetzt einen Lindt Goldhasen mit 100 g oder 200 g kauft oder geschenkt bekommt, findet auf dem Bodenetikett auf der Unterseite einen **Goldhasen-Gewinncode**. Geben Sie diesen Code im Internet auf www.lindt.de/goldhase ein und Sie erfahren sofort, ob Sie zu den 500 glücklichen Gewinnern eines exklusiven Goldhasen-Anhängers aus dem Thomas Sabo Charm Club gehören!



Gewinnen Sie einen von 500 *Thomas Sabo*
Goldhasen-Anhängern im Wert von je 98 Euro!

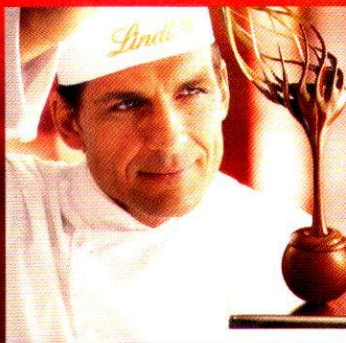
Teilnahmeschluss ist der 24.4.2016

Alle weiteren Infos unter www.lindt.de/goldhase

*Nur solange der Vorrat reicht; Teilnahmetermin vom 8.2.2016 bis zum 24.4.2016. Der Teilnahmezettel kann auch per Post eingesendet werden.



*Chocoladenträume
zum DAHINSCHMELZEN.*



Genießen Sie einen unvergesslichen Moment, der nur Ihnen gehört: mit Lindor von Lindt. Wenn die feine Schokoladenhülle auf der Zunge zergeht und die unendlich zartschmelzende Füllung all Ihre Sinne sanft berührt, entführt Lindor Sie an einen Ort, an dem Chocoladenträume wahr werden.



Lindt 
SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845