

# Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

# Seiten



## LINDT & LAFER SCHOKOLADE ZUM TRÄUMEN

Verführerische Rezepte  
inspiriert von Lindt Creation

## MEIN KLEINER GLÜCKSMOMENT

Auszeit vom Alltag mit Lindor

## FASZINATION EXCELLENCE

Die Vielfalt der Aromen



Lindt  
Meet & Greet  
Treffen Sie Tennisstar  
**ROGER  
FEDERER**

*Lindt*

SCHWEIZER MÂTRE CHOCOLATIER  
SEIT 1845

# i

INHALT



10



26



6



38



34



18

Wo sind all die Tiere hin?  
Helft dem Bauern bei der  
Suche nach den Lindt Küken.



20

## Ihre Chokoladenseiten

- 4 Magazin**  
Köstlichkeiten für die ganze Familie
- 6 Goldige Inspirationen**  
Kunstvoll arrangierte Osternester mit dem Lindt Goldhasen und Lindt-Eiern
- 10 Ostern im modernen Landhausstil**  
Wie Sie es sich und Ihren Lieben beim Osterbrunch besonders schön machen
- 18 Suche die Lindt Küken**  
Lustiges Bilderrätsel auf dem Lindt Bauernhof
- 20 Kleine Glücksmomente mit Lindor**  
Tipps für eine genussvolle Auszeit rund um die unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln
- 26 Lindt Excellence Tasting**  
Drei Schokoladengenießler verkosten die dunkle Vielfalt von Lindt Excellence
- 30 Entdecke deine Stadt mit HELLO**  
Die Perspektive macht's: drei Wege, seine Stadt ganz neu zu erleben
- 32 Lindt & Sprüngli Farming Program**  
Was steckt hinter nachhaltigem Kakao?
- 34 So schmeckt der Sommer!**  
Die erfrischenden Lindt Sommer-Tafeln und Eis-Pralinés für kühlen Schokoladengenuss
- 38 Chocolat de Luxe**  
Inspiriert von Lindt Creation: die neuesten Rezeptideen von Sternekoch Johann Lafer
- 46 Von Tiramisu bis Crème Brûlée**  
Wie die Mâitres Chocolatiers von Lindt Dessertklassiker neu interpretieren
- 48 Die ganze Welt von Lindt**  
Noch mehr köstliche Entdeckungen und Wissenswertes aus dem Hause Lindt

Titelfoto: Krentz Photography, Styling: Dorothee Krauthausen



Liebe Leserinnen  
und Leser!

**O**stern ist eines dieser wundervollen Feste, an denen die Familie zusammenkommt. Andere machen es sich lieber zu zweit gemütlich oder laden Freunde ein. Wie auch immer Sie feiern, mit unserem Osterbrunch (ab Seite 10) wollen wir Ihnen Anregungen für Dekorationen und schokoladige Ostergeschenke geben. Zudem hat Blumenkünstler Heiko Kalitowitsch vier fantasievolle Nester rund um den Lindt Goldhasen und den coolen HELLO Bunny gezaubert. Entdecken Sie seine Osterwelten ab Seite 6. Auch im Alltag tut es gut, sich ab und zu in seine eigene Welt zurückzuziehen, um neue Kraft zu tanken. Für solch kleine Glücksmomente sorgen die unendlich zartschmelzenden Lindor Kugeln. Lassen Sie sich doch von uns und Lindor ab Seite 20 zu einer kleinen Auszeit verführen! Zu einer Verkostung ganz anderer Art luden wir drei Schokoladengenießler ein: zu einem Tasting von Lindt Excellence. Erstmals dabei war Lindt Excellence 60%. Mit ihr beweisen die Mâitres Chocolatiers aufs Neue, dass der Aromenvielfalt von edlem Kakao kaum Grenzen gesetzt sind (ab Seite 26). Grenzenlos scheint auch Johann Lafers kulinarische Kreativität. In diesem Frühjahr ließ er sich von Lindt Creation inspirieren und schuf verführerische Dessertklassiker zum Nachbacken (ab Seite 38).

Ich wünsche Ihnen genussvolle Ostern! Ihr

DR. ADALBERT LECHNER  
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

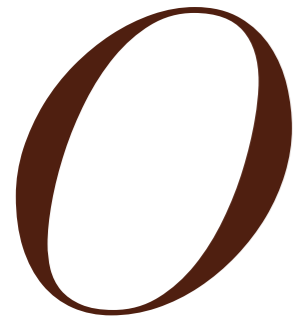
P.S. Am 12. Mai ist Muttertag – eine herrliche Gelegenheit, mit den Pralinés Hochfein Freude zu schenken!





## ALLES GUTE ZUM MUTTERTAG

Wenn wir am 12. Mai 2019 Muttertag feiern, dann steht schon jetzt fest: Für Mama ist nur das Beste gut genug! Schließlich ist der Tag ein wundervoller Anlass, um uns für all das zu bedanken, was unsere Mütter für uns getan haben. Was würde sich dafür besser eignen als Lindt Pralinés Hochfein – die besten Pralinés der Maitres Chocolatiers von Lindt? Ihre exquisiten Kreationen und die schlichte, edle Verpackung spiegeln wahre Liebe wider – eine besondere Wertschätzung und ein wundervolles Geschenk für unsere Mütter.



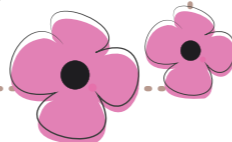
## OSTERZEIT IST FAMILIENZEIT!

Ob nussig oder hochfein, mit den vielfältigen Köstlichkeiten von Lindt können Sie jedem eine Freude bereiten!



### Tierisch lecker

Seit einiger Zeit erfreut der Lindt Goldhase in einer köstlichen Nussvariante die Herzen und Gaumen von Groß und Klein. Seine zartschmelzende Lindt Alpenvollmilch-Chocolade enthält 20 Prozent Haselnussstückchen, ein Rezept, das ihn zu einem der beliebtesten Lindt Goldhasen macht. Haselnussstückchen sorgen nun auch in den neuen Vollmilch Nuss-Eiern von Lindt für das gewisse Etwas, das Fans schon lange zu schätzen wissen: die Kombination aus cremiger Vollmilch-Chocolade und knackigen Nüssen.



## Meet & Greet mit Roger Federer

Einen Star zum Anfassen – das erlebt man nicht alle Tage. Roger Federer ist ohne Zweifel ein Weltstar und gehört zu den ganz großen Persönlichkeiten des Sports: 20 Grand-Slam-Titel konnte er gewinnen, über 300 Wochen stand er auf Platz eins der Weltrangliste. Doch wer ist der Mann, der schon seit Jahren als Markenbotschafter seine Leidenschaft für Lindt Chocolate in die Welt trägt? Das können Sie schon bald selbst herausfinden, denn die Lindt Chocoladenseiten verlosen ein exklusives Meet & Greet für zwei Personen mit Roger Federer in der Schweiz inkl. Anreise und Übernachtung im Doppelzimmer. Eine einmalige Chance, den Tennis-Superstar einmal persönlich kennenzulernen.



### Mit Lindt gewinnen:

ein Treffen mit Tennis-Superstar Roger Federer inkl. Anreise und einer Übernachtung im Doppelzimmer für zwei Personen.

**So geht's:** einfach im Internet auf [www.lindt.de/Roger-Federer](http://www.lindt.de/Roger-Federer) teilnehmen oder eine Postkarte mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Roger Federer“, Postfach 52095 Aachen. Teilnahmeschluss ist der 31.05.2019\*.



Fotos: getty (1), Krentz Photography (1)

\*Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter, ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Die Daten der Gewinnspielteilnehmer werden ausschließlich für die Auslosung des Gewinnspiels verwendet und 14 Tage nach Teilnahmeschluss gelöscht.

## NACHGEFRAGT



### Gibt es auch vegane und glutenfreie Lindt Chocolate?

Maitres Chocolatiers: „Veganer verzichten ja auf tierische Produkte, also auch auf Milch. Ideal für vegane Schokoladenfans sind deshalb etwa **Lindt Excellence 70 %, 78 %, 85 %, 90 % und 99 %**. Für diese hochkakaohaltigen Tafeln verwenden wir ausschließlich pflanzliche Zutaten – das heißt keine Milchbestandteile wie Laktose und als Fett reine Kakaobutter. Zudem gibt es bei Lindt viele weitere Genüsse für die vegane Ernährungsweise wie **Hauchdünne Täfelchen Edelbitter** und die **Zartbitter-Tafel** und auch der **Lindt Goldhase Edelbitter** ist rezeptorisch vegan.

Gluten sind Proteine aus Getreide, auf die einige Menschen mit Unwohlsein oder sogar allergisch reagieren. Doch auch sie müssen nicht auf Lindt Chocolate verzichten. Die meisten unserer Rezepturen sind glutenfrei. Viele Menschen wollen vegan leben oder müssen auf Gluten verzichten – wir sind uns dieser Verantwortung bewusst. Deshalb achten wir darauf, dass nicht einmal kleinste Spuren davon in Produkte gelangen, in deren Rezeptur sie nicht enthalten sind. Die Vielfalt für Lindt-Liebhaber mit besonderen Ernährungsansprüchen finden Sie unter [www.lindt.de/produkte/selektionen](http://www.lindt.de/produkte/selektionen).

# Ostern zum Verlieben

Ob Lindt Goldhase, Goldhasen Minis, der Goldhase Blüten-Edition oder HELLO Bunny – zu Ostern gehört die ganze Lindt Hasenfamilie einfach dazu. Grund genug für Blumenkünstler Heiko Kalitowitsch, ihnen ganz besondere Nester zu zaubern.



## Zwei Nester, zwei Klassiker

Wie auf Watte gebettet liegen die unendlich zartschmelzenden Lindor Eier in ihrem Nest aus Ziergräsern. Jedes von ihnen verspricht einen kleinen Glücksmoment. Der Lindt Goldhase aus feiner Lindt Alpevollmilch-Chokolade hat sein eigenes wunderschönes Nest bezogen.



## Gute Reise, Goldhase

Dieser Lindt Goldhase geht an Ostern auf große Ballonfahrt. Als Gepäck hat er Alpenvollmilch, Nougat und Trüffel à la Vanille Mini Eier an Bord. Außerdem hat sich ein Marienkäfer in den Korb geschmuggelt.

Aber auch am Boden ist jede Menge geboten, mit blühenden Hyazinthen und Ranunkeln, Mini Goldhasen, Oster Küken, Lindt Käfern und fröhlichen Lindt Eiern.

Fotos: Krentz Photography

## *Elegante Noblesse*

Ein Hauch von Frühling umweht dieses zarte Nest aus grünem Asparagus-Gras, umgeben von roséfarbenen Frühlingsblühern. Eine elegante Osterdekoration, in der sich der Lindt Goldhase Blüten-Edition und die dazugehörigen Nougat- und Alpenvollmilch-Eier wohlfühlen.



## *Im stylishen Ambiente*

Ein blau lackiertes Straußenei als Vase für leuchtende Anemonen und eines als glitzerndes Nest für die raffiniert gefüllten HELLO Eggs – der HELLO Bunny hat sich hier ein stylishes Ambiente für seinen coolen Osterauftritt ausgesucht. Doch so cool ist er eigentlich gar nicht, schließlich verbirgt sich unter seiner glänzenden Hülle jede Menge cremige Lindt Vollmilch-Chocolade.

# OSTER BRUNCH

Ostern mit der Familie beginnt am schönsten mit einem ausgedehnten Brunch. Viel Zeit, um gemeinsam zu feiern, Eier zu suchen und Lindt Köstlichkeiten zu naschen.



## 1 PERFEKT ANGERICHTET

Frühlingsblumen in pfliffigen Papiertüten, Lindt Goldhasen, ganz klassisch und in der Blüten-Edition, und köstliche Lindt Eier, mit Nougat gefüllt oder aus Lindt Alpenvollmilch-Chokolade – es kann losgehen! Wo bleibt ihr nur alle? @ Bastelanleitung unter [www.lindt.de/Osterdeko](http://www.lindt.de/Osterdeko)



2

## 2. OHREN FÜRS OSTEREI

So eine fröhliche Tischdekoration sieht hinreißend aus und macht Lust aufs Brunchen: einfach die Serviette um ein Ei binden, das vorher in Goldlack getaucht wurde. Kleine und große Lindor Eier Milch und Weiß machen aus dem optischen einen kulinarischen Genuss.

@ Bastelanleitung unter [www.lindt.de/Osterdeko](http://www.lindt.de/Osterdeko)

## 3. FREUDE SCHENKEN

Ostern ist vor allem ein Fest für die Kinder. Das Suchen feiner Schokoladeneier ist für sie das Höchste. Erfolgreiche Finder ziehen sich dann glücklich zur Bestandsaufnahme zurück. Unsere kleine Jägerin hat eine Lindt Volle Möhre entdeckt, gefüllt mit Eiern aus feinsten Lindt Alpenvollmilch-Chocolade.



3

## 4. OSTERN FÜR VERLIEBTE

Aber auch wer schon etwas älter ist, darf seiner oder seinem Liebsten ein süßes Präsent zu Ostern machen: Mit einem Lindt Goldhasen liegt man garantiert richtig – vor allem, wenn er aus dieser wundervoll verpackten Frühlings-Sonderedition stammt.



4

## 5. VERFÜHRERISCH ARRANGIERT

Einen Hauch französisches Savoir-vivre zaubert diese Platte, geschmückt mit Lindt Macarons-Eiern, ins Zuhause. Für die österliche Deko brauchen Sie neben einer schönen Vorlegeplatte etwas frisches Grün und Palmkätzchen. Eine Feder aus Tonpapier garniert das Arrangement aus Lindt Köstlichkeiten.



**6 OSTERTÜTEN MIT (M)ÖHRCHEN**

Zum Einsammeln oder Verschenken eignen sich diese entzückenden selbst gebastelten Tüten mit den frechen Hasenohren und den niedlichen Gesichtern. Hinein kommt alles, was das Herz begehrt: Lindt Mini Goldhasen, Choco-Käfer und -Möhren und viele viele feine Lindt Eier.  
 © Bastelanleitung unter [www.lindt.de/Osterdeko](http://www.lindt.de/Osterdeko)



7

8

**7. GETEILTE FREUDE**

„Guck mal, das orangefarbene mit Nougatfüllung ist mein Lieblingsei!“ Jeder hat so seine Favoriten – das goldene Ei im Blüten-Design und das rote Cresta-Ei gehören zu den beliebtesten.

**8. FAMILIENTREFFEN**

„Wenn ich groß bin, werde ich auch ein Lindt Goldhase!“ Der Wunsch ist verständlich, schließlich trägt der große Hasenbruder ein goldenes Glöckchen am roten Band und ist aus edler Lindt Alpenvollmilch-Chocolade gemacht.





### 9. HUSCH, INS KÖRBCHEN!

Was für ein Fest! In so einer Umgebung lässt man sich als Lindt Goldhase gerne nieder. Der Korb ist gefüllt mit kleinen Geschenken und großen Lindt Köstlichkeiten wie dem Lindor Oster-Blüten Osterei-Mix, einem Lindor Mix und den Goldhasen Mini Eiern der Blüten-Edition.

### 10. FREUDE FÜR DIE GANZE FAMILIE

Freude teilt man am besten mit der ganzen Familie. Aber es könnte sein, dass die Kinder gleich noch einmal nach draußen müssen, denn die Großeltern sind sicher, dass sie eben den Lindt Goldhasen vorbeihüpfen gesehen haben. Der hat mit Sicherheit noch einige Eier mehr versteckt.



### 11. ZAUBERHAFTER OSTERSTRAUSS

So sieht der Frühling aus: frisches Grün, zarte Blüten, pastellige Farben und feine Lindt Chococladen-Eier. Wer die Lindt-Eier nicht von diesem zauberhaften Strauß naschen mag, greift einfach zu den schön verpackten Eiern der Frohe Ostern-Serie. © Bastelanleitung unter [www.lindt.de/Osterdeko](http://www.lindt.de/Osterdeko)



Anleitungen online

Viele der stimmungsvollen Dekorationen und Basteleien finden Sie mit ausführlichen Anleitungen im Internet unter [www.lindt.de/Osterdeko](http://www.lindt.de/Osterdeko).

Fotos: Krentz Photography, Styling: Anne Beckwilm



# Ostern auf dem Bauernhof

Oje, auf dem Bauernhof von Max und Marie sind an Ostern Tiere verschwunden.  
Doch welche und wie viele sind ausgebüxt? Kannst du den beiden Bauern helfen?

**M**ax und Marie leben gemeinsam mit vielen Tieren auf einem Bauernhof mitten im Grünen. Jeden Morgen gehen die beiden über den Hof und in den Stall, um Hühner und Hasen, Küken und Schafe zu begrüßen und sie zu füttern. Doch an diesem Ostersonntag ist alles anders. Als Max über den Hof schlendert, merkt er, dass nicht mehr alle Tiere da sind. Und auch Marie wundert sich, dass im Stall Schafe fehlen. Vermutlich haben die Bauern versehentlich die Stalltüren offen gelassen und einige Tiere sind ausgebüxt. Jetzt hilft nur eins: Max und Marie müssen sich auf die Suche begeben und die ausgebrochenen Bewohner des Bauernhofs so schnell wie möglich zurückbringen.

Doch welche Tiere fehlen? Max und Marie haben vor lauter Aufregung den Überblick verloren. Könnt ihr helfen? Vergleicht doch mal den Bauernhof von Ostersonntag (rechts) mit dem von Ostersonntag (links) und sucht die Tiere und Lindt Goldhasen, die fehlen. Findet ihr alle fünf? Max und Marie werden sich über eure Hilfe sehr freuen!



## Lindt Küken – Nachwuchs im Stall

Aus viel zarter Lindt Alpenvollmilch-Chokolade sind die neuen **Lindt Küken**, die sich in jedem Osternest prima machen.

Ein gutes Buch und  
eine Lindor Kugel:  
das Rezept für einen entspannten Nachmittag!

Mein kleiner  
**Glückes-**  
**moment**

Jeder kennt ihn, den Stress im Alltag zwischen Einkauf und E-Mails, Haushalt und Job. Umso wichtiger ist es, sich hin und wieder eine kleine Auszeit zu gönnen. Eine Kugel Lindor lässt den Trubel sofort vergessen und es entstehen wunderbare kleine Momente des Glücks.

#### Lindor Milch

Die beliebteste Rezeptur aus edler Lindt Vollmilch-Chokolade passt zu jedem Glücksmoment. Wie wäre es zum Beispiel mit einer kleinen Lindor-Schmöklerpause?

### Lindor Extra Dunkel 70 %

Mit ihrer edelbitteren Hülle und einer zartschmelzenden Füllung ist Lindor 70 % auf dem besten Weg, ein Klassiker zu werden!



*Unendlich zartschmelzend*

**C**offee to go“ zwischen Einkauf, dem Checken der E-Mails, Videokonferenz und dem Abholen der Kinder – unser Leben ist schneller geworden, im Beruf wie im Alltag. Umso wichtiger sind die kleinen Glücksmomente, die jede Woche für uns bereithält und die wir uns immer wieder gönnen sollten. Ein paar Minuten abschalten, die Welt vergessen und sich nur auf sich besinnen. Kleine Rituale tun uns in diesen Momenten besonders gut, so wie das Auspacken und Genießen einer unendlich zartschmelzenden Lindor Kugel. Das leise Knistern beim Auspacken lässt uns spüren: Jetzt kommt ein ganz besonderer Moment! Die Kunst dabei ist, sich völlig darauf ein-

zulassen und alles ganz bewusst aufzunehmen. Das Nachgeben der knackigen Schokoladenhülle im Mund, die unendlich zartschmelzende Füllung, dazu vielleicht die Lieblingsmusik im Hintergrund oder ein schönes Buch, mit dem wir es uns auf dem Sofa gemütlich machen – schon ist der kleine Glücksmoment da und der Alltag weit weg. Für jeden dieser Momente gibt es die passende Lindor Kugel – oder auch mehrere: Lindor Milch mit feiner Lindt Vollmilch-Chocolade zum Beispiel oder Lindor Extra Dunkel 70 %, die neue Lindor Pistazie oder die Sommersorten Lindor Erdbeer-Sahne, Mango, Citrus und Cocos. Die Vielfalt ist groß, der Genuss ebenso. Zum Glück! Denn wir haben uns jede Auszeit verdient.



### Lindor Sommer-Mix

Sonne im Gesicht, ein paar Lindor Kugeln der Lindor Sommer Mischung mit den Sorten Erdbeer-Sahne, Citrus, Cocos und Mango und frische Blumen – beste Gelegenheit für eine Auszeit.

## Lindor Sommersorten

Lindor Erdbeer-Sahne, Citrus, Cocos und Mango  
versüßen 2019 erstmals als Mischung den Sommer.

Gute Ideen entstehen oft  
in entspannten Momenten  
– in Momenten mit Lindor



### Lindor Pistazie

Eine verführerische Kombination: Lindt Milch-Chocolade umhüllt bei Lindor Pistazie eine unendlich zartschmelzende Pistazien-Crème.

Lindt  
LINDOR

Oase der  
Ruhe



### Lindor zum Kaffee

Abschalten und seine Gedanken treiben lassen – das gelingt mit einer Tasse Kaffee und den unendlich zartschmelzenden Lindor Milch Kugeln.



Im Handel  
erhältlich ab  
Mai 2019

### Neue Lindor Kreation

Die Maitres Chocolatiers von Lindt haben sich für ihre neueste Kreation etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Bei Lindor Pistazie vereinen sich klassische Lindt Milch-Chocolade und eine zartschmelzende Pistazienfüllung zu einem unwiderstehlichen Schokoladengenuss, der wie gemacht ist für die typischen Lindor Glücksmomente.



Drei Schokoladenliebhaber in ihrem Element: Peter Griemens, Adelheid Scherer und Bastian Heckert (v. l. n. r.) bei der Verkostung unterschiedlicher Excellence-Sorten.



Die Vielfalt von Excellence wächst weiter: Als neue Sorte kommt nun die feinherbe Lindt Excellence 60 % dazu



# The taste of Excellence



Vom Aroma über den Biss und Duft bis hin zum zarten Schmelz: Das Verkosten der Vielfalt von Lindt Excellence ist eine sinnliche Entdeckungsreise. Drei Schokoladengenießler haben mit einem Maître Chocolatier unterschiedliche Sorten probiert.

**L**indt Excellence ist eine Besonderheit für Connaisseurs: Ebenso wertvolle wie seltene Edelkakaosorten aus Zentral- und Südamerika, die schonend geröstet, fein gemahlen und extra lange conchiert werden, sorgen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Dabei fächern die Maîtres Chocolatiers die erlesene Vielfalt immer weiter auf: Zwischen 50 und 99% betrug der Kakaoanteil der acht unterschiedlichen Edelbitter-Schattierungen; neu hinzu gekommen ist nun eine feinherbe Komposition mit 60%. Welche Aromen lassen sich erschmecken? Auf welche Weise schmelzen die dunklen Köstlichkeiten am Gaumen? Wonach duften und woran erinnern sie? Rund um diese Kriterien haben drei Genießler mit einem Maître Chocolatier vier unterschiedliche Excellence-Sorten verkostet. Schokolade ist für Peter Griemens, Adelheid Scherer und Bastian Heckert nicht aus ihrem Leben wegzudenken: Alle haben sie immer einen kleinen Vorrat zu Hause. Am liebsten edelbitter, aber auch für andere Sorten schlägt ihr Herz.

**Maître Chocolatier: Wir haben eine weitere Lindt Excellence aus besten Zutaten komponiert: 60 % Feinherb. Wie schmeckt sie Ihnen?**

**Bastian Heckert:** Diese neue Sorte ist schön cremig und gefällt mir durch ihre harmonische Süße, die nicht zu stark ist.

**Peter Griemens:** Ihr Duft hat ein mildes Kakaoaroma. Auch am Gaumen nimmt man diese angenehme Kakaonote wahr. Sie erinnert mich an heißen Kakao, den ich an kalten Tagen zum Trinken mag. Schokolade ist für mich ein kleiner Luxus, auf den ich oft Lust habe und den ich mir täglich gönne. Dafür passt die neue 60% perfekt.

**Adelheid Scherer:** Sie ist deutlich schokoladig, nur ganz leicht herb und zugleich mild. Das gefällt mir. Insgesamt hat sie wenig Säure. Im Mund spürt man ihren glatten Schmelz. Sie schmilzt schön zart. Schokolade ist für mich seit meiner Kindheit etwas Besonderes. Für sie lasse ich alle anderen Naschereien stehen.



„Lindt Excellence 60% ist schön cremig und gefällt mir durch ihre harmonische Süße, die nicht zu stark ist.“

Bastian Heckert, Schokoladengenießler

**Als Nächstes serviere ich Ihnen 70% Edelbitter Mild. Wie gefällt Ihnen die Variante im Vergleich?**

**Bastian Heckert:** Bei ihr entfaltet sich der Kakaogeschmack etwas langsamer. Auch auf den Duft muss man wegen des höheren Kakaoanteils ein bisschen warten.

**Peter Griemens:** Hier kommt die Zartbitternote noch stärker durch. Und die Kante bricht knackig ab. Schokolade in dieser Intensität liegt mir am meisten. Sie erinnert mich auch an Kuchen mit dunkler Glasur. Eine halbe Tafel davon würde ich mir durchaus schmecken lassen.

**Adelheid Scherer:** Dunkle Sorten wie diese begeistern mich. Ich mag den festen Biss und ihren leckeren Geschmack nach reiner Schokolade. Nach dem Essen wäre ein Stückchen der perfekte Abschluss.

**Nehmen Sie sich ruhig Zeit für unser Genuss-experiment. Nur mit Muße können Sie alle Nuancen des nächsten Kandidaten erkennen:**

**Excellence 78% Edelbitter Vollmundig.**

**Bastian Heckert:** Die Süße wird weniger, eine kräftige und leicht bittere Note überwiegt. Als Begleiter zu einer Tasse Kaffee kann ich mir Lindt Excellence 78% gut vorstellen.



Bitte noch ein Stück!  
Der Maître Chocolatier  
servierte vier  
Excellence-Varianten.

**Peter Griemes:** Im Mund entfaltet sich der Geschmack allmählich und angenehm. Als Süßigkeit würde ich diese Schokolade nicht mehr beschreiben. Ich würde ein Stück davon zu einem starken Espresso genießen.

**Adelheid Scherer:** Das ist reine Schokolade, bei der das Aroma von Edelkacao besonders stark zur Geltung kommt. Wer sich nicht auskennt, könnte hier an seine Grenzen geraten. Ich selbst genieße eine so hochprozentige Schokolade gerne pur.

**Der Edelkacao, den wir für Excellence verwenden, macht nur fünf Prozent der Welternte aus. Deshalb ist er besonders begehrt und wertvoll. Unsere Excellence 85% Edelbitter Kräftig hat einen besonders hohen Kakaoanteil, der in dünnen Tafeln am besten zur Geltung kommt. Schmecken Sie den Unterschied bei dieser hochprozentigen Lindt Chocolate?**

**Bastian Heckert:** So stelle ich mir den Geschmack und Geruch von Kakaobohnen vor. Diese Schokolade ist sehr intensiv, liegt lange auf der Zunge und dürfte Experimentierfreudigen gefallen, für die Schokolade weder süß noch cremig sein muss.

**Peter Griemens:** Es ist erstaunlich, wie gut der Biss trotz des hohen Kakaoanteils bei dieser Schokolade ist. Für ihren Geschmack muss man sich Zeit lassen, denn er breitet sich nicht auf Anhieb auf der Zunge aus.

**Adelheid Scherer:** Ein Stückchen in den Mund nehmen und es darin schmelzen lassen – das funktioniert bei dieser Schokolade nicht mehr. Stattdessen muss man sie langsam kauen und vorsichtig zermahlen. Weil kaum Zucker darin ist, wird das für manche wahrscheinlich erst eine Umstellung sein. Feinschmecker spüren den sehr hohen Kakaoanteil aber sicher heraus.

## Lindt Excellence-Vielfalt

Sorte, Herkunft und Verarbeitung sind bei allen Excellence-Sorten von ausgesucht hoher Qualität.

**Egal ob 50, 60, 70, 78, 85, 90 oder 99 % :**

Alle Excellence-Meisterwerke wurden von den Maitres Chocolatiers von Lindt für Liebhaber dunkler Schokolade komponiert. Geschmacklich reicht ihre Bandbreite von mild bis kräftig-intensiv, die Farbpalette umfasst dunkles Braun bis fast Schwarz. Geübte Gaumen können bei einer einzigen Tafel bis zu 400 Aromen unterscheiden.



Sorgsamer Umgang mit Rohstoffen ist für Lindt Excellence ein Muss, schließlich finden nur ausgewählte Bohnen seltener Edelkakaosorten Verwendung.

Fotos: Krentz Photography, Styling: Dorothee Krauthausen

# ENTDECKE deine Stadt!



Du kennst deine Stadt wie deine Westentasche?  
Dann erlebe sie doch einmal aus einer ganz anderen Perspektive:  
beim spontanen Picknick, von einem ungewöhnlichen Platz aus  
oder beim HELLO-Osterfrühstück mit Streetboccia.



## Von oben: ÜBER DEN DÄCHERN

Berlin, Bielefeld oder Biberach – egal, wo du wohnst, es gibt ganz bestimmt einen schönen Turm, Berg oder eine Stadtmauer, von wo aus du einen tollen Ausblick hast. Romantiker erklimmen ihre persönliche Rooftop-Lounge zum Sonnenuntergang mit dem oder der Liebsten. Mit dabei: Sundowner-Sound, ein cooler Drink mit bunten Strohhalmen – natürlich aus Papier! – und eure liebste HELLO Schokolade. Ganz ihr Geschmack: **HELLO STRAWBERRY CHEESECAKE** mit unwiderstehlich zarter Vollmilch-Schokolade, leckeren Erdbeerstückchen und einer leichten Quarkcrème-Füllung. Sein Ding: **HELLO CRUNCHY NOUGAT** mit einer verführerischen Nougatfüllung und knusprigen Krokantstückchen. Wetten, das wird unvergesslich?!

Fotos: Krenz Photography, Styling: Dorothee Krauthausen



## Auf dem Balkon: BEIM OSTERFRÜHSTÜCK

Ihr wollt Ostern dieses Mal mit Freunden feiern? Dann ladet euch doch die coolen **HELLO BUNNYS** aus feiner Lindt HELLO Schokolade mit ein. Dazu lustiges Geschirr und ein bisschen passende Deko – und schon kann's losgehen. Statt Osterzopf gibt's dieses Jahr feine **HELLO EGGS** mit lustigen Sprüchen und **HELLO CRUNCHY NOUGAT EGGS**. Und wenn alle Eier und Bunnys vernascht sind, geht's zu einer Runde Streetboccia durch euer Viertel. So seht ihr eure Stadt mit ganz anderen Augen!



AUCH **NEU**  
ZU ENTDECKEN:



## Von unten: BEIM SPONTAN-PICKNICK

Picknick – das geht auch schon im Frühling und ganz spontan! Sobald die ersten Sonnenstrahlen das Gras getrocknet haben, könnt ihr euren Stadtpark zum gemütlichen Sit-in nutzen und den Duft der ersten Blüten genießen. Anreise – natürlich mit dem Fahrrad! Zum Outdoor-Event gehören ein Stündchen süßes Nichtstun, eine Decke, ein paar **LINDT HELLO STICKS** ganz nach Geschmack, Lust und Laune und ein cremiger Kaffee im neuen, wiederverwendbaren **HELLO EASTER TO-GO-CUP**. Und wer genug gegessen hat, packt das Federballspiel aus und los geht der Spaß!



Ab Mai  
im Handel!

**FREAKSHAKE CHOCO** heißt die neue Sommerrezeptur von HELLO. Ob als Stick oder Tafel, wen ihr vollen Schokogeschmack sucht: Hier findet ihr ihn!





LINDT & SPRÜNGLI FARMING PROGRAM

# Für Mensch und Natur

Das Engagement von Lindt & Sprüngli für Nachhaltigkeit beginnt mit einer Bohne, einem Baum und einem Bauern. Testen Sie in unserem Quiz Ihr Wissen.



**D**as Lindt & Sprüngli Farming Program ist das eigene Kakaobohnenbeschaffungsmodell des Schokoladenherstellers Lindt & Sprüngli. Das Programm gibt dem Konzern die Möglichkeit, Kakaobohnen bis zu ihrem Ursprung zurückzuverfolgen und die Bauern und ihre Gemeinschaften entsprechend ihren spezifischen Bedürfnissen zu unterstützen. Darüber hinaus garantiert das Lindt & Sprüngli Farming Program eine faire Bezahlung und das Vermitteln von wertvollem Fachwissen und Kompetenzen. So wird etwa jeder Bauer mindestens einmal im Jahr von Schulungsmitarbeitern vor Ort besucht. Derzeit nehmen über 60.000 Bauern am Programm teil. 2020 werden 100 Prozent der Kakaobohnen rückverfolgbar und extern verifiziert sein.

**FÖRDERUNG DER BAUERN VOR ORT**

Das Programm ermöglicht den Bauern, die Produktivität auf ihren Farmen zu steigern. Das Engagement von Lindt & Sprüngli zielt auch auf die Diversifizierung der Einkommen und die Erhöhung der wirtschaftlichen Widerstandsfähigkeit der Bauern ab. Lindt & Sprüngli legt großen Wert auf den Schutz der Biodiversität und der natürlichen Ökosysteme, damit diese langfristig gesichert werden können. Der Zugang zu landwirtschaftlichen Geräten und die Verbesserung der kommunalen Infrastruktur sind ebenfalls wichtige Elemente. 2018 wurden beispielsweise in Ghana 29 Schulen saniert und 60 Brunnen gebaut.

Fotos: Lindt & Sprüngli, Getty (1)

Vermittlung von Fachwissen und Kompetenzen



**Landwirtschaftliche Methoden:**  
Die Bauern lernen alles über den Anbau, das Ernten, die Fermentation und die Trocknung der Kakaobohnen.



**Soziale Praktiken:**  
Die Bauern erhalten Informationen zum Beispiel über den Erhalt ihrer Gesundheit, die Sicherheit oder über Arbeitsstandards.



**Umweltschutzmaßnahmen:**  
Die Schulung beinhaltet Informationen über die biologische Vielfalt und den Umweltschutz.



**Geschäftspraktiken:**  
Die Bauern lernen, wie man die Farmen als Unternehmen professionell führt.

# 60.000

Bauern nehmen am Lindt & Sprüngli Farming Program teil.

Kakaobohnen-Anbaugeländer von Lindt & Sprüngli



Ghana



Ecuador



Madagaskar



Papua-Neuguinea



Dominikanische Republik



Haben wir Ihr Interesse geweckt? Hier lernen Sie das Lindt & Sprüngli Farming Program noch besser kennen: [www.farming-program.com/de](http://www.farming-program.com/de).

Quiz

Nachhaltiger Kakao & Co.

1) Wie viele Bauern nehmen am Lindt & Sprüngli Farming Program teil?

- a) 5.000 bis 10.000 Bauern
- b) 10.000 bis 20.000 Bauern
- c) 60.000 Bauern

2) Aus welchen renommierten Kakaquellen bezieht Lindt & Sprüngli im Rahmen seines Farming Programs seine Kakaobohnen?

- a) Brasilien, Spanien, Südafrika, Kuba, Ukraine
- b) Ghana, Ecuador, Madagaskar, Papua-Neuguinea, Dominikanische Republik
- c) Kanada, Indien, Iran, Kuba, Mali

3) Ein wesentlicher Bestandteil des Farming Programs ist die Wissensvermittlung an die Bauern. Was wird in etwa gelehrt?

- a) Englische Sprache, Werkzeugnutzung, Nährstoffkunde, Altersvorsorge
- b) Mathematik, Bewässerungstechniken, Kakaokunde, Kaffeekunde
- c) Landwirtschaftliche Methoden, Umweltschutzmaßnahmen, soziale Praktiken, Geschäftspraktiken

4) Wie transparent ist das Lindt & Sprüngli Farming Program?

- a) Jeder einzelne Bauer wird mindestens einmal pro Jahr von Schulungsmitarbeitern vor Ort besucht.
- b) Jeder einzelne Bauer berichtet einmal pro Jahr über seine Ergebnisse.
- c) Jeder einzelne Bauer muss einmal pro Jahr ins Ausland reisen.

Fotos: Lindt & Sprüngli, Getty (1)

# Jetzt wird's frisch!

Endlich scheint die Sonne wieder länger – also nichts wie raus! Am besten in Begleitung der passenden Schokolade. Mit ihren frischen Rezepturen sind Lindt Sommer-Tafeln und -Pralinés die perfekte Begleitung.



Lindt Eis-Pralinés  
*Cocos, Spaghettii-  
Eis und Eiscafé*



Lindt Joghurt-Tafeln  
*Heidelbeer-  
Vanille*

Lindt Sommer-Tafeln  
*Buttermilch-  
Limette*

Nach dem Winter kommt endlich die Sonne wieder mehr zum Zuge, und mit den Temperaturen steigt die Lust auf kühles Eis und frische Früchte. Das wissen auch die Mâitres Chocolatiers und haben etwas Besonderes kreiert: Lindt Chocolate extra für den Sommer. So inspirierte sie das beliebte Spaghetti-Eis zu einer der frischen Lindt Sommer-Tafeln. Dafür umhüllten sie eine cremig-zarte Füllung aus Erdbeere und Vanillecrème mit weißer Lindt Chocolate. Ein weiterer Tipp für heiße Tage: Lindt Vollmilch-Chocolate mit einer cremigen Füllung à la Krokant-Becher. So schmeckt pures Sommerglück. Oder darf es ein Stückchen fruchtige Amarena-Kirsch sein oder die reizvolle Kombination aus Buttermilch und Limette? Und auch an den kleinen Genuss in geselliger Runde haben die Mâitres Chocolatiers gedacht und drei Lieblinge aus der Eisdiele in Lindt Eis-Pralinés verwandelt: Spaghetti-Eis, Eiscafé und Cocos. Kleine Verführungen des Sommers, die Liebhaber kühl genießen sollten, wie alle Sommersorten von Lindt.

### SCHOKOLADE TRIFFT JOGHURT UND FRÜCHTE

Die Sommer-Tafeln wären nicht komplett ohne ein zweites genussvolles Duett: Joghurt und Früchte. Wie erfrischend das schmeckt, erleben Genießer zum Beispiel mit Lindt Joghurt Heidelbeer-Vanille. Vollmilch-Chocolate umhüllt bei dieser Tafel eine zarte und zugleich fruchtige Crème mit Heidelbeer-Fruchtstückchen. Liebhaber gelber Früchte greifen wahlweise zu Lindt Joghurt Pfirsich-Aprikose, ebenfalls aus Vollmilch-Chocolate, fruchtig-cremig gefüllt und mit kleinen Fruchtstückchen. Natürlich lassen sich auch aus weißer Lindt Chocolate Sommerträume zaubern: Lindt Joghurt Erdbeer-Rhabarber, eine unwiderstehliche sommerliche Versuchung.

### RICHTIG GEKÜHLT EIN GENUSS

Damit sich das Eis- und Joghurtaroma besonders gut entfalten kann, sollten Sommer-Tafeln und -Pralinés kühl genossen werden. Generell lagert man Schokolade ja bei 15 bis 18 Grad, zum

Beispiel im Keller oder in einer Vorratskammer. Bei den Sommer-Rezepturen darf es gern etwas kühler sein. Dafür kann man sie eine halbe Stunde vor dem Verzehr in den Kühlschrank legen oder bei einem Picknick in einer Kühltasche transportieren. Danach zergehen die feinen Lindt Sommer-Rezepturen herrlich erfrischend am Gaumen.

### IBIZA-FEELING AUS LINDT CHOCOLADE

Sommer, Sonne, Partylaune – da sind die Lindt Mini Pralinés nicht weit. Sie sind halb so groß wie die klassischen Pralinés, aber genauso raffiniert und kommen in diesem Sommer im stylischen Ibiza-Look daher. Verführerisch schokoladig wird es, wenn sich die bunte Verpackung öffnet: Coeur à l'Orange, Pistazienmarzipan, Macchiato-Stern, Haselnussnougat oder Caramel Amande heißen die Lindt Kreationen im Mini-Format. Jedes Praliné ein Genuss, ob allein, mit den besten Freundinnen oder auf der Party.



### Mini Pralinés

So kann die Sommerparty kommen: mit den Lindt *Mini Pralinés* im sommerlichen *Ibiza-Style*. Ihr Motto: je kleiner, desto öfter!

### Lindt Eis-Pralinés

Gekühlt entfalten die Eis-Pralinés ihr verführerisches Aroma. Mit den Füllungen *Spaghetti-Eis*, *Eiscafé* und *Cocos* ließen sich die Mâitres Chocolatiers von drei großen Eis-Klassikern inspirieren.



### Lindt Sommer-Tafeln

Sieben Tafeln, auf die sich Genießer nicht nur an warmen Sommertagen freuen: Die Mâitres Chocolatiers haben die Joghurt-Rezepturen *Heidelbeer-Vanille*, *Erdbeer-Rhabarber* und *Pfirsich-Aprikose* und für Eisliebhaber die Sorten *Spaghetti-Eis*, *Amarena-Kirsch*, *Krokant-Becher* und *Buttermilch-Limette* kreiert.

Im Handel erhältlich ab Mai 2019



Lindt Mini Pralinés  
*Sommerparty im Ibiza-Style*





*Inspiziert von Lindt Creation*

# Chocolat de Luxe

In jeder Ausgabe der Chocoladenseiten zaubert Sternekoch Johann Lafer wundervolle Kreationen mit Lindt Chocolate. Dieses Frühjahr ließ er sich von Lindt Creation, den feinen Schokoladenrezepturen der Maîtres Chocolatiers, zu verführerischen Muffins, Crèmes und Konfekt inspirieren.



KÄSEKUCHEN MANDARINE

*Schokoladen-Muffins  
mit Frischkäse-Mandarinen-Topping*

KNUSPER-PRALINÉ MIT WAFFELSTÜCKCHEN

*Mille-Feuille-Türmchen mit  
Schokoladen-Nougat-Crème und knusprigen  
Haselnussblättern*



TIRAMISU MIT KAFFEECRÈME

*Kleine Schokoladen-Tiramisu mit Heidelbeeren*

## PISTAZIE MIT MANDELSTÜCKEN

*Schokoladen-Panna-Cotta mit karamellisierten Mandeln und Pistaziensauce*SCHOKOLADENMUFFINS  
MIT FRISCHKÄSE-  
MANDARINEN-TOPPING

## Zutaten für 9 Stück:

100 g Lindt Excellence 70 % •  
125 g weiche Butter • insgesamt 150 g  
Zucker • 2 Eier • 125 g Mehl •  
1 TL Backpulver • 1 EL Kakao • 100 ml Milch •  
3 Blatt Gelatine • 2 Eier • 1 Prise Salz •  
1 Tüte Vanillezucker •  
250 g Doppelrahm-Frischkäse zimmerwarm •  
150 g Mandarinenfilets aus der Dose •  
nach Belieben gehobelte Zartbitter-  
schokolade zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + ca. 30 Min.  
Backzeit + insgesamt ca. 1 Std. Abkühlzeit  
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Schokolade fein raspeln. Butter und 75 g vom Zucker mit einem Handrührgerät in ca. 5 Min. schaumig schlagen. 2 Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, darübersieben und unterrühren. Dann die fein geraspelte Schokolade zusammen mit der Milch unterheben. Papierförmchen zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen, Muffins im heißen Ofen ca. 30 Min. backen. Danach erkalten lassen.

2. Inzwischen Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. 2 Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach 50 g vom Zucker einrieseln lassen. Eigelb zusammen mit Vanille- und restlichem Zucker sowie 2 EL kaltem Wasser in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Eigelbschaum auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Frischkäse zufügen und alles glatt und klümpchenfrei miteinander verrühren. Eischnee unterheben.

3. Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen und für ca. 30 Min. kalt stellen. Anschließend auf die Schokomuffins spritzen. Mandarinenfilets klein schneiden und auf der Crème verteilen. Alles mit etwas gehobelter Schokolade bestreuen.



## HASELNUSS DE LUXE FEINHERB

*Zart-crémiges Schokoladenkonfekt mit karamellisierten Haselnüssen*MILLE-FEUILLE-  
TÜRMCHEN  
MIT HASELNUSS-  
BLÄTTERN

## Zutaten für ca. 4 Portionen:

50 g Puderzucker • 50 g Mehl •  
1 EL Kakao • 25 g flüssige Butter •  
1 flüssiges Eiweiß • ca. 100 g gehackte  
Haselnüsse • 100 ml Sahne •  
25 g Zucker • 2–3 EL Haselnusslikör •  
100 g Lindt Excellence 70 % •  
125 g Nuss-Nougat

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.  
Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★/★★

1. Puderzucker, Mehl und Kakao mischen und zur flüssigen Butter und

dem Eiweiß in eine Schüssel sieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig gleichmäßig mit einem Löffel möglichst dünn zu runden Waffeln von etwa 6 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Jede Waffel mit gehackten Haselnüssen bestreuen und im heißen Ofen in etwa 6 Minuten knusprig backen. Gebäck aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen.

2. Inzwischen Sahne mit Zucker und Likör erhitzen. Schokolade klein hacken und mit dem Nuss-Nougat zur heißen Sahne geben und darin unter Rühren schmelzen. Das Ganze bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Schoko-Haselnuss-Mix cremig aufschlagen, dann in einen Spritzbeutel

## HIMBEER DE LUXE

## Kleine Schokolade-Himbeer-Tartelettes



2. Heidelbeeren mit Gelierzucker in einen Topf geben und ca. 4 Min. sprudelnd kochen, danach vollständig im Kühlschrank abkühlen lassen.
3. Für die Crème Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die restlichen beiden Eier trennen. Die Eigelbe mit 50 g Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad in ca. 5 Min. zu dick-crémiger Konsistenz aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, dann zuerst die flüssige Schokolade, danach die Mascarpone unterrühren. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, restlichen Zucker (50 g) dabei einrieseln lassen. Eischnee unter die Mascarpone-Schoko-Crème heben und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen.
4. Espresso mit dem Amaretto mischen. Biskuititaler von beiden Seiten damit tränken. Die Crème abwechselnd mit dem Heidelbeeragout und dem getränkten Biskuit in kleine Portionsgläser verteilen. Vor dem Servieren leicht mit Kakao-pulver bestreuen.

mit Sterntülle umfüllen. Pro Portion jeweils 5 knusprige Haselnussblätter abwechselnd mit etwas Schoko-Nougat-Crème als Türmchen aufeinander-schichten und gleich servieren.

## KLEINE SCHOKOLADEN-TIRAMISU MIT HEIDELBEEREN

## Zutaten für ca. 12 kleine Portionen:

Insgesamt 5 Eier • 50 g Puderzucker • 75 g Mehl • 1 EL Kakao • 250 g frische Heidelbeeren • 50 g Gelierzucker 3:1 • 100 g Lindt Excellence 70 % • 100 g Zucker • 250 g Mascarpone • ca. 125 ml kalter,

kräftiger Espresso • 75 ml Amaretto • ca. 2 EL Kakao zum Bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + ca. 14 Min. Backzeit + ca. 30 Min. Kühlzeit  
Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★/★★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Für den Biskuit 3 Eier zusammen mit Puderzucker in etwa 5 Min. mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl mit Kakao mischen und nach und nach zum Eierschaum sieben und unterheben. Teig ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen etwa 12 bis 14 Min. backen. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und ca. 24 Kreise in Größe der Gläser ausstechen.

## SCHOKOLADEN-PANNA-COTTA MIT KARAMELLISIERTEN MANDELN UND PISTAZIENSAUCE

## Zutaten für 6 Portionen:

3 Blatt Gelatine • 100 g Lindt Excellence 70 % • 400 ml Sahne • 2–3 EL Amaretto • 75 g Puderzucker • 1 Prise Salz • 125 ml Milch • 125 ml Sahne • 50 g Zucker • 3 Eigelb • 60 g geschälte Pistazien • 100 g geschälte ganze Mandeln • 3 EL Honig

Zubereitungszeit: ca. 35 Min. + ca. 4 Std. Kühlzeit  
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Schokolade klein hacken. Sahne mit Amaretto, Puderzucker und einer kleinen Prise Salz in einem Topf verrühren und eine Minute bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Topf vom Herd ziehen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit der klein gehackten Schokolade in die heiße Sahne-mischung geben und darin unter Rühren schmelzen. Crème in Portionsförmchen füllen und für ca. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen für die Sauce Milch mit Sahne und Zucker und den Eigelb in einem Topf verquirlen und bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Sauce eine dick-crémige Konsistenz erlangt. Sauce in einen hohen Becher umfüllen, Pistazien zufügen und alles mit einem Pürierstab möglichst fein mixen. Sauce zugedeckt im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
3. Ofen auf 180 °C vorheizen. Mandeln grob hacken. Honig mit 50 ml Wasser aufkochen, dann mit den gehackten Nüssen vermischen und auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. Nüsse im heißen Ofen in etwa 10 bis 12 Min. goldbraun karamellisieren, dabei mit einem Löffel gelegentlich wenden. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
4. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Panna Cotta auf Teller stürzen. Die kalte Sauce dazugießen und mit den Mandeln bestreut servieren.

## ZART-CRÉMIGES SCHOKOLADENKONFEKT MIT KARAMELLISIERTEN HASELNÜSSEN

## Zutaten für ca. 24 Konfekte:

150 g ganze Haselnüsse • insgesamt 100 g Zucker • 100 ml Sahne • 1 TL wasserlösliches Essensopulver • 100 g Lindt Excellence 70 % • 100 g Lindt Excellence Vollmilch • 75 g weiche Butter • 3 EL Haselnusslikör (z. B. Frangelico)

Zubereitungszeit: ca. 35 Min. + ca. 12 Min. Zeit zum Rösten + ca. 5 Std. Kühlzeit  
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Haselnüsse grob hacken. Die Hälfte des Zuckers (50 g) mit 50 ml Wasser aufkochen, dann mit den gehackten Nüssen vermischen und auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. Nüsse im heißen Ofen in etwa 10 bis 12 Min. goldbraun karamellisieren dabei mit einem Löffel gelegentlich wenden. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
2. Sahne mit dem restlichen Zucker (50 g) und dem Essensopulver in einen Topf geben und aufkochen lassen. Schokolade klein hacken und mit Butter und Haselnusslikör unter die heiße Sahne rühren und darin schmelzen. Karamellierte Nüsse untermischen.
3. Schokomix etwa 2 cm hoch in eine mit Folie ausgekleidete Wanne (ca. 10 x 15 cm) füllen und für ca. 5 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Fest gewordene Schokomasse auf ein Brett stürzen und mit einem Sägemesser in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

## KLEINE SCHOKO-HIMBEER-TARTELETTES

## Zutaten für ca. 6 bis 8 kleine Tartelettes

150 g Mehl • 2–3 TL Kakaopulver • insgesamt 100 g Puderzucker • 75 g weiche Butter • 150 g Lindt Excellence 70 % • 50 ml Sahne • 150 g griechischer Sahnejoghurt 10 % Fett • 500 g frische Heidelbeeren • nach Belieben 3 EL Himbeer-geist • 2–3 EL Vanillezucker • 50 g Löffelbiskuit • nach Belieben gehobelte Schokolade zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + ca. 15 Min. Backzeit  
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

1. Mehl, Kakao, 50 g des Puderzuckers und die Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten und in Folie gewickelt für 1 Std. in den

- Kühlschrank legen.
2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Kreise von etwa 10 cm Durchmesser ausstechen. Teigkreise in gebutterte und mit Mehl bestäubte Tartelette-Förmchen legen (ersatzweise ein Muffinbackblech verwenden). Tartelettes im Ofen etwa 15 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.
3. Schokolade klein hacken und mit der Sahne und dem restlichen Puderzucker (50 g) in einen Topf geben. Alles so lange bei ständigem Umrühren vorsichtig erhitzen, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Das Ganze leicht abkühlen lassen, dann den Joghurt zur Schokolade hinzugeben und unterrühren. Crème kurz kühl stellen, damit sie ein wenig fester wird. Danach in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen.
4. Beeren putzen, waschen und mit Himbeergeist und Vanillezucker marinieren. Löffelbiskuit in Würfel schneiden und in die gebackenen Tartelettes-Böden verteilen. Marinierte Beeren daraufgeben. Schokoladenjoghurt rosettenartig daraufspritzen und nach Belieben mit gehobelter Schokolade bestreuen.



## Noch mehr Rezepte von Johann Lafer

Welche Vielfalt an verführerischen Kreationen sich aus Lindt Chocolate zaubern lässt, zeigt Sternekoch Johann Lafer in zahlreichen weiteren Rezepten. Sie finden diese unter [www.lindt.de/Rezepte](http://www.lindt.de/Rezepte).

Dessertklassiker

# als Tafelglück

Die großen Süßspeisenklassiker haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt auf die Idee gebracht, Desserts als gefüllte Tafel zu kreieren. So entstand Lindt Creation – unwiderstehliche Schokoladen-Kompositionen.

Die Idee hinter Lindt Creation war so einfach wie verführerisch: Warum nicht einmal internationale Dessertklassiker als Schokoladentafel neu interpretieren? Ein Gedanke, der die Maîtres Chocolatiers von Lindt auf kulinarische Weltreise schickte. Zum Beispiel ins Land des Tiramisu: Die Kombination aus feiner Mascarpone-Crème, Löffelbiscuits und einem starken Espresso ist einer der Klassiker der italienischen Küche. Und so vereinten sie das raffinierte Sahne-Kaffee-Aroma mit feiner Lindt Vollmilch-Chokolade zu einer verführerischen Tafel. Das Ergebnis überzeugte so sehr, dass inzwischen viele weitere Lindt Creation Rezepturen entstanden sind.

## KREATIVE VIELFALT

Wie wäre es beispielsweise mit luftiger Frischkäsecrème, veredelt durch einen Hauch Vanille und herrlich fruchtige Mandarinen-Stückchen, umhüllt von zarter Lindt Vollmilch-Chokolade? Die Komposition von Lindt Creation Käsekuchen-Mandarine ist so harmonisch und verführerisch, dass sie dem klassischen Kuchen leicht den Rang ablaufen kann. Oder wer könnte Lindt Creation Chocolat de Luxe mit ihrem cremigen Schoko-Kern widerstehen, einer Interpretation der klassischen französischen Fondant au Chocolat? Neben weiteren Klassikern wie Lindt Creation Crème Brûlée und der neuen Lindt Creation Schwarzwälder-Kirsch locken die Meister höchsten Schokoladengenusses aber auch mit Eigenkreationen. Himbeer de Luxe aus Schokoladen-Himbeer-Trüffel und feinerherber Lindt Chocolate verzaubert Gourmets ebenso wie die



raffinierte Pistazienfüllung mit Mandelstückchen, welche Lindt Creation Pistazie zu einem unvergesslichen Genuss-Erlebnis machen.

## EIN HÖHEPUNKT FÜR JEDE GELEGENHEIT

Natürlich, eine liebevoll selbst zubereitete Nachspeise oder einen selbst gebackenen Kuchen wollen die Tafeln von Lindt Creation nicht ersetzen. Die Kreationen der Maîtres Chocolatiers von Lindt sind vielmehr eine willkommene Variation, die es uns erlaubt, ohne großen Aufwand den vollen Genuss zu erleben. Und das zu jeder Gelegenheit, denn die Lindt Tafeln passen in jede Tasche. Wer beispielsweise nach dem Picknick noch eine Schwarzwälder-Kirsch ankündigt und anschließend aus der Tasche zaubert, darf sich der staunenden und freudigen Blicke aller gewiss sein. Genauso können Sie daheim gemütlich ein Stückchen zum Kaffee genießen, wann immer Ihnen danach ist. So muss niemand mehr auf lieb gewonnene Köstlichkeiten verzichten, die das Leben versüßen.

Foto: Wolfgang Schardt



## CRÈME BRÛLÉE

Eine Rezeptur für jede Gelegenheit –  
von Johann Lafer und den Maîtres Chocolatiers





## Sie sind der Maître!

Eine eigene Tafel Schokolade kreieren – geht das denn? Ja, klar: Im Lindt Online-Shop können Sie der Maître Chocolatier sein und Ihre individuelle Lieblingstafel aus einem Sortiment ausgewählter Zutaten zusammenstellen – von Vollmilch bis Edelbitter und von Mandelsplitter bis zu Cranberrys und Gummibärchen reicht das Angebot. Die fertige Tafel können Sie zudem mit einem kleinen Grußtext auf der Verpackung versehen. So wird aus Ihrer persönlichen Tafel ein individuelles Geschenk. Süße Ostergrüße lassen sich auch mit individuellen Verpackungen für Tafeln und Pralinés verschicken. Sie können dafür online ein persönliches Foto und einen Grußtext hochladen, mit denen die Packung gestaltet wird. Im Anschluss wird der süße Gruß direkt an Freunde und Bekannte versendet. [www.lindt.de/Shop](http://www.lindt.de/Shop)



# Die ganze Welt VON LINDT

## Lindt Hochfein mit persönlicher Grußbotschaft

Lindt Hochfein steht seit jeher für die hohe Kunst der Confiturerie – eine große Freude für Genießer. Die Maîtres Chocolatiers von Lindt haben mit diesen Pralinés kleine Kunstwerke für besondere Gelegenheiten kreiert. So bietet sich Lindt Hochfein als Geschenk für die feierlichen Momente im Leben an – ob zum Geburtstag, zu einem Jubiläum oder als Gastgeschenk bei einer Einladung. Für eine ganz persönliche Note sorgt jetzt eine limitierte Edition Hochfein Pralinés mit einer kleinen Grußkarte. Auf ihr finden ein paar liebevolle Zeilen oder eine nette Botschaft einen besonderen Platz. So kommen Ihre Grüße und Wünsche noch besser zur Geltung.

## Chocoladen Club – ein Geschenk für unsere Liebsten

Für große und kleine Genießer ist es der Höhepunkt des Monats: die monatliche Lindt Genießerbox, direkt nach Hause geliefert. Was für ein schönes Geschenk für geliebte Menschen und wahre Schokoladenfans. Sie dürfen sich über die vielfältige Schokoladenkreationen der Maîtres Chocolatiers von Lindt freuen, darunter spannende Neuheiten, exklusive Spezialitäten und köstliche Rezeptideen. Zweimal im Jahr liegt zudem eine Ausgabe der „Chocoladenseiten“ bei. Ob Sie anderen eine besondere Freude bereiten oder sich selbst und Ihre Familie mit den Neuheiten aus dem Hause Lindt verwöhnen wollen, feinste Premium-Schokolade und höchste Confiturerie-Kunst sind garantiert.



Auf [www.lindtbox.de/chocoladenseiten](http://www.lindtbox.de/chocoladenseiten)

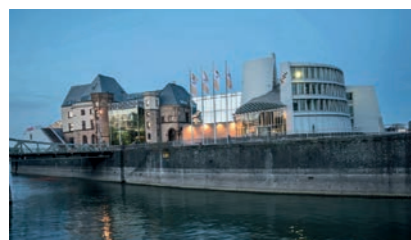
können Sie ganz einfach zwischen drei exklusiven Angeboten wählen:

- 1. Ihr Lindt Geschenkabo:** Verschenken Sie drei Monate lang eine Genießer-Kollektion zum Vorzugspreis von einmalig nur 69,95 € inkl. Versandkosten.
- 2. Ihr monatliches Flexi-Abo\*:** Genießen Sie so lange Sie wollen die Mitgliedschaft im Lindt Chocoladen Club. Ihre erste Genießer-Kollektion erhalten Sie mit einem exklusiven 10-€-Rabatt für nur 14,95 € statt 24,95 € zzgl. Versandkosten.
- 3. Ihr Lindt Jahresabonnement inklusive Prämien\*\*:** Sie erhalten neun Monate im Jahr Lindt Genießer-Kollektionen und dazu als Prämien den 1 kg Lindt Weihnachtsmann zu Weihnachten und den 1 kg Goldhasen zu Ostern gratis.

Oder telefonisch Beitrittsunterlagen anfordern:  
**Tel. 030/22195686.** Wir freuen uns auf Sie!

\* 3,95 € Versandkosten für eine Lieferung innerhalb von Deutschland und 4,95 € nach Österreich | Nur für Neukunden | Nur solange der Vorrat reicht | Nur in Deutschland und Österreich gültig | Mitgliedslaufzeit von mindestens zwei Monaten | Ab der 2. Genießer-Kollektion 24,95 € zzgl. Versand  
\*\* 24,95 € zzgl. Versand pro Genießer-Kollektion | Mindestabnahme sind neun Genießer-Kollektionen.





## 25 Jahre Schokoladenmuseum

Süß und doch informativ – seit 25 Jahren gibt das Schokoladenmuseum in Köln Einblicke in die Welt der Schokolade. Ein Angebot, das viele nur zu gerne annehmen: Seit der Gründung am 31. Oktober 1993 hat es sich zu einem der bekanntesten und beliebtesten Museen Deutschlands entwickelt, mit rund 550.000 Besuchern jedes Jahr. In neun Ausstellungsbereichen zeigt das einzigartige Museum auf 4.000 Quadratmetern Objekte aus der Geschichte und Gegenwart des Kakaos und der Schokolade. Klar, dass dabei die Maîtres Chocolatiers von Lindt nicht fehlen dürfen. Seit Jahren sind sie als idealer Partner für die Schokoladenproduktion auf der Rheinauhafen-Halbinsel verantwortlich. Rund 400 Kilogramm Schokolade werden täglich in der museumseigenen Produktion hergestellt. Der Clou: Jeder Besucher kann sich seine ganz persönliche Kreation zusammenstellen. Zur Liebblingsschokolade von Lindt in Alpenvollmilch, Edelbitter oder Weiß steht eine Vielzahl an köstlichen Variationsmöglichkeiten zur Wahl. Nach nur 45 Minuten liegt die persönliche Schokoladentafel zur Abholung bereit – ein ebenso unvergessliches wie köstliches Erinnerungsstück an einen großartigen Tag! Mehr Infos unter [www.schokoladenmuseum.de](http://www.schokoladenmuseum.de)

Fotos: getty (f), iStock (f), Schokoladenmuseum Köln, Europa-Park

### 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 für den Inhalt) OBJEKTVERANTWORTLICHE Heike Bootz CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Alexandra Handgrödingler, Sabine Krohberger MITARBEITER DIESER AUSGABE Oliver Armknecht, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Norbert Misch-Kunert, Jürgen Stoll

VERLAG Chocoladenseiten ist eine Kooperation von move communications GmbH (Kistlerhofstr. 70, 81379 München, Tel. 0 89/ 45 22 19-0, Leitung: Dr. Klaus Kitzmüller) und der Journal International The Home of Content GmbH (Hanns-Seidel-Platz 5, 81737 München, Tel. 0 89/ 64 27 97-0, Leitung: Stefan Endrös) REPRODUKTION Media Diversified, München DRUCKEREI B+B Media Services, Mönchengladbach

Herstellernachweise: S. 10/11 Papiertüten von Habitat, [www.habitat.de](http://www.habitat.de); Buchstabenschablonen über Eindruck, [www.eindruck.com](http://www.eindruck.com); Geschirr, Eierbecher von EdenLiving, [www.edenliving.de](http://www.edenliving.de); Besteck von Palais13, [www.palais13.de](http://www.palais13.de); Tischläufer, Servietten von Maßstab, [www.massstab-hamburg.de](http://www.massstab-hamburg.de); Stühle von LUV, [www.luv-hamburg.com](http://www.luv-hamburg.com); S. 12/13 Hängesessel und Tischchen von LUV; Platte von Minimarkt, [www.minimarkt.com](http://www.minimarkt.com); Zuckerdose von LUV; S. 16/17 Korb von TH2, [www.interior-design.th2.de](http://www.interior-design.th2.de); Stuhl von LUV; Kanne von EdenLiving; S. 20–25: Porzellan von Rosenthal, [www.rosenthal.de](http://www.rosenthal.de); S. 30/31 Gläser, Papier-Strohhalme, Geschirr, Etagere von Butlers, [www.butlers.com](http://www.butlers.com); Beistelltisch Cane-line, [www.cane-line.com](http://www.cane-line.com)

Mit Lindt gewinnen



## Lindt im Europa-Park

Wenn es mal wieder ein Spaß für die ganze Familie sein darf: Der Europa-Park begeistert mit über 100 Attraktionen und mehr als 23 Stunden Showprogramm täglich. Ob Sie auf 13 Achterbahnen den Nervenkitzel suchen oder sich bei den Wasserattraktionen „Poseidon“ und „Tiroler Wildwasserbahn“ erfrischen – es ist für jeden etwas dabei. Das gilt auch für die fünf park-eigenen 4-Sterne-Erlebnishotels mit tollen Erholungs- und Entspannungsmöglichkeiten.

### Ihre Gewinn-Chance

**Machen Sie mit und gewinnen Sie mit Lindt und etwas Glück einen Erlebnisaufenthalt im Europa-Park!** Dieser beinhaltet eine Übernachtung in einem der fünf park-eigenen 4-Sterne-Erlebnishotels, inkl. Frühstück und 2 Tagen Parkeintritt für 4 Personen (ausgenommen August und Oktober)\*

**So können Sie gewinnen:** Einfach auf [www.lindt.com/Europa-Park](http://www.lindt.com/Europa-Park) teilnehmen oder eine Postkarte schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Europa-Park“, Postfach 52096 Aachen. Teilnahmechluss: 31.05.2019. Viel Glück!

\* Anreise- und Transferkosten sowie Kosten für Getränke und sämtliche Speisen, Mittag- und Abendessen übernehmen die Gewinner selbst. Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter, ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter des Verlags. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Die Daten der Gewinnspielteilnehmer werden ausschließlich für die Auslosung des Gewinnspiels verwendet und 14 Tage nach Teilnahmechluss gelöscht.



## Lindt Goldhase gratis beim Kauf von 5 Beuteln

Wir sagen auch in diesem Jahr herzlichen Dank für Ihre Treue und schenken Ihnen beim Kauf von fünf Beuteln mit Lindt Ostereiern im Handel einen Mini-Plüsch-Goldhasen (siehe Foto).

### So einfach geht's:

Bei teilnehmenden Handelspartnern finden Sie Aufsteller mit Lindt Ostereierbeuteln und Mini-Plüsch-Goldhasen. Wenn Sie fünf beliebige Lindt Ostereierbeutel kaufen, können Sie sich bei Ihrem Handelspartner vor Ort einen Mini-Plüsch-Goldhasen – mit oder ohne Schleife – gratis als Geschenk dazu entnehmen.

Die Plüsch-Goldhasen-Aktion findet in teilnehmenden Märkten vom 01.03.2019 bis 20.04.2019 statt. Nur solange der Vorrat reicht. Nur bei teilnehmenden Partnern im Handel. Ausgenommen sind Artikel unter 50 g.



## HELLO Snack-Trend!

Gemütlich auf der Couch liegen oder mit den Freunden durch die Stadt ziehen – der passende Snack darf dabei nicht fehlen! Dafür bieten sich die HELLO Snack Bites gleich dreifach an: in den Sorten Toffee, Pretzel und Cookie. Alle drei Schokoladensnacks für zwischendurch sind umhüllt von feiner Lindt Vollmilch-Chocolade. Praktisch: der wiederverschließbare Beutel.



# *Mein kleiner Glücksmoment.*

ZARTSCHMELZENDER GENUSS ZUM VERSCHENKEN.



Wann immer, wo immer Sie LINDOR genießen – es ist ein magischer Moment. Wenn die feine Schokoladenhülle bricht, verführt die unendlich zartschmelzende Füllung Ihre Sinne und trägt Sie sanft davon – ein Moment puren Schokoladenglücks. Lindor. Mein kleiner Glücksmoment – kreiert von den Lindt Maîtres Chocolatiers. Liebe und Leidenschaft für Schokolade seit 1845.

