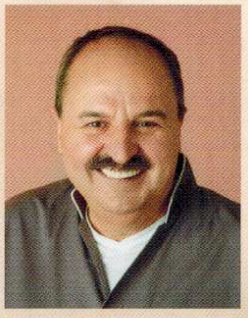
Chocoladen Seiten

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER



JOHANN LAFERS OSTER-FAVORITEN

Frühlingshafte Bäckereien aus feiner Lindt Chocolade

OSTERN MIT DEM GOLDHASEN

Dekoideen für genussvolle Festtage mit der Familie

DANKE SAGEN MIT LINDT

Fünf zauberhafte Geschenkideen

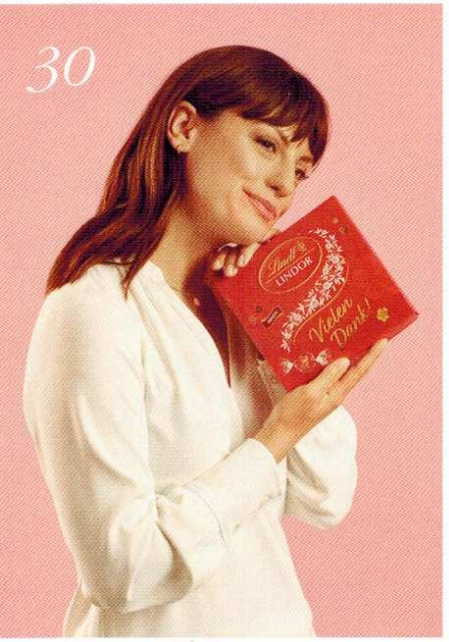
Mit Lindt gewinnen! Erlebnisaufenthalt für 4 Pers. in Rulantica, der Indoor-Wasser-Erlebniswelt des EUROPA-PARK

Lindt

SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER SEIT 1845

INHALT

26
Verführung im Duett:
LINDOR Caramel & Salz



28
Snack me! Entdecke die drei neuen Lieblingssorten von HELLO.

Feiern Sie Ostern mit edler Lindt Chocolade und den raffinierten Osterrezepten von Starkoch Johann Lafer.

Ostern mit Lindt

4 Lindt Frühlingsboten
Schokoladige Überraschungen zum Verschenken und Genießen

10 Ostern mit der ganzen Familie
Dekorationen rund um den Lindt GOLDHASEN

20 Die Vielfalt von Lindt EXCELLENCE
Gipfeltreffen der Aromen

24 Lindt steht für Nachhaltigkeit
Lindt & Sprüngli Farming Program

26 LINDOR Caramel & Salz
Unwiderstehlich zartschmelzende Gegensätze

28 HELLO – drei neue Lieblingssorten
Neue Rezepturen mit dem gewissen Wow-Effekt

30 Danke sagen mit Lindt
Köstlich-schokoladige Ideen für kleine und große Anlässe

36 It's summertime!
Mit Lindt Mini Pralinés in den Sommer starten.

38 Johann Lafers Osterideen
Rezepte aus feiner Lindt Chocolade zum Dahinschmelzen

46 Die ganze Welt von Lindt
Jetzt entdecken, gewinnen und profitieren

Liebe Leserinnen und Leser!

Gehören Sie auch zu den Menschen, die sich schon Wochen vorher auf Ostern freuen, auf das Familienfrühstück am Sonntag, das Eiersuchen im Garten mit Klein und Groß und natürlich die vielen köstlich gefüllten Schokoladeneier? Für viele ist die Vorfreude auf Ostern auch mit dem Gedanken verbunden, ihre Enkel wiederzusehen. Sind sie wirklich so groß geworden wie auf dem Foto, das sie letztens geschickt haben? Oder gehören Sie zu denjenigen, die gerne zu zweit und ganz gemütlich den Ostersonntag feiern? Vielleicht genießen Sie ein Frühstück im Bett oder besuchen nachmittags eine Ausstellung.

Ostern hat viele Gesichter. Doch so unterschiedlich wir dieses Jahr den Ostersonntag feiern werden, einige Dinge bleiben uns wohl immer erhalten. So gehört der Lindt GOLDHASE für die meisten von uns einfach zu Ostern dazu. Der Lindt GOLDHASE ist eine lieb gewonnene Tradition – und auch er hat inzwischen viele Gesichter. Natürlich gibt es ihn aus feiner Lindt Vollmilch Chocolade, aber auch mit Haselnussstückchen in Vollmilch Chocolade, aus edelbitterer Lindt Chocolade und – ganz neu – aus weißer Chocolade mit Erdbeerstückchen.

Weil Geschmäcker verschieden sind, tüfteln die Maîtres Chocolatiers von Lindt seit jeher an vielfältigen Rezepturen. Ihre Erfahrung und ihr Können sind dabei durch nichts zu ersetzen. Nur so gelingen ihnen immer wieder faszinierend neue Kreationen, die uns Genießer begeistern. Die aktuellen Chocoladenseiten werden Ihnen einen Eindruck dieser großen Lindt Vielfalt vermitteln.

Ich wünsche Ihnen frohe Ostern, Ihr

DR. ADALBERT LECHNER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland

Der neue Lindt GOLDHASE mit weißer Chocolade und zarten Erdbeerstückchen

Titelfoto: Jan C. Brettschneider, Styling: Christine Mähler

Ostern mit dem GOLDHASEN

Ob Familie oder Single, Jung oder Alt, unterwegs oder zu Hause – zu Ostern gehört der Lindt GOLDHASE einfach dazu. Denn Ostern ist, wenn der GOLDHASE bei uns ist.

Frühlingshaft frisch

Zarte weiße Chocolade und feine Erdbeerstückchen – so cremig-fruchtig war der Lindt GOLDHASE noch nie! Damit Liebhaber gleich erkennen, was in ihm steckt, trägt er ein rosa Bändchen mit goldenem Glöckchen um den Hals – schließlich ist auch er ein echter Lindt GOLDHASE.

Außen Gold

... und innen vielfältig: Den Lindt GOLDHASEN gibt es von 10 bis 1.000 Gramm, natürlich aus feinster Lindt Alpenvollmilch-Chocolade und mit rotem Bändchen, aber auch mit knackigen Haselnussstückchen und grünem Band, aus Edelbitter-Chocolade mit braunem Band und aus weißer Lindt Chocolade mit weißem Band. Wofür unser Herz auch schlägt – Osterfreuden bereiten sie uns immer.

Tradition

Unsere Welt verändert sich immer schneller. Umso wichtiger sind uns lieb gewordene Traditionen. So wie der Lindt GOLDHASE, der uns jedes Frühjahr zu Ostern wieder glücklich macht. Deshalb ist klar: Ostern ist, wenn der GOLDHASE kommt.

Blätterkrokant Snacks

Blätterkrokant, umhüllt von feiner Lindt Alpenvollmilch-Chocolade, gehört zu den beliebtesten Eierklassikern. Als Snack, auch schon für die Zeit vor Ostern, gibt es den Knusperspaß nun auch halb so groß und rund: klassisch oder mit feinherbem Blätterkrokant im Inneren.

Der Klassiker

Auf die Blätterkrokant-Eier von Lindt haben ihre Fans lange gewartet. Der Osterhase hat sicher nichts dagegen, wenn man sich die zartknusprige Köstlichkeit in feiner Gianduja-Haselnuss-Milch-Chocolade auch schon vor dem Osterfest gönnt.

Köstliche Frühlingsboten

Wer nicht auf Ostern warten will, dem versüßen die neuen Lindt Frühlings-Snacks die Frühlingszeit mit knusprigen Geschmackserlebnissen.

Knusper Mandeln

Lust auf einen kleinen Snack machen die Lindt Oster-Knusper Mandeln auch im neuen Kleid: Die frühlingshafte Köstlichkeit für zwischendurch umhüllt mit feiner Vanillecreme jeweils eine ganze Mandel.

Genießergeschenke

Die Osterzeit ist eine wundervolle Gelegenheit, geliebten Menschen eine kleine Freude zu bereiten – zum Beispiel mit den unendlich zartschmelzenden LINDOR Ostergeschenken.

LINDOR zu Ostern

Genussmomente zu verschenken, ist eine besondere Wertschätzung. So zeigt man den Beschenkten, dass sie einem besonders am Herzen liegen. Ostern ist eine wundervolle Gelegenheit für eine kleine Aufmerksamkeit, denn dann gibt es die liebevoll verpackten LINDOR Präsente mit unendlich zartschmelzenden LINDOR Eiern. In LINDOR Kleine Geschenke warten 15 Mini Eier Milch oder eine Mini Eier Mischung auf Freunde und Bekannte, Kollegen oder Nachbarn. Noch mehr Genussmomente finden sich im LINDOR Premium Geschenk, dem großen Eier-Präsent mit dekorativer Schleife und 20 großen gemischten LINDOR Eiern oder LINDOR Milch Eiern. Genießergeschenke für geliebte Menschen.

Fotos: Krentz Photography, Styling: Maria Grossmann

Lindt
LINDOR
MILCH

So feiert man OSTERN

Das Schönste zu Ostern ist es, Schokoladeneier zu suchen, sagen die einen. Für die anderen ist es das Beisammensein mit der ganzen Familie. Und alle sind sich einig: Ohne die vielen Köstlichkeiten von Lindt wäre Ostern nur halb so schön. 13 Tipps, wie Sie Ostern noch schöner gestalten können.

Fotos: Krentz Photography; Styling: Anne Beckwilm

1

Eier im Ei

So dekorativ und so schokoladig: Die neuen Lindt Eier aus der Deko Edition aus feiner Lindt Alpenvollmilch-Chocolade sowie mit Nougat gefüllt und der Mini GOLDHASE zaubern allen ein Lächeln ins Gesicht. So ein kreativer Osterstrauß mit golden und bunt lackierten Eiern lässt sich leicht selbst basteln. @ **Bastelanleitungen unter www.lindt.de**

2. Summ, summ, summ

Biene und Marienkäfer aus Lindt Vollmilch Chocolade und die beiden kleinen Choco-Käfer haben hier ein tolles Zuhause gefunden. Das hübsche Päckchen wird auch dann noch viel Freude machen, wenn die Lindt Köstlichkeiten schon vernascht sind, denn in ihm wächst ein Stück kunterbunte, duftende Blumenwiese. Wie's geht, steht in unseren Bastelanleitungen.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.de

2

Tierischer Osterspaß

3. Tauschen erwünscht

„Mein Lindt GOLDHASE, dein Marienkäfer ... oder lass uns tauschen." Bei so vielen verschiedenen österlichen Lindt Köstlichkeiten fällt es den Geschwistern leicht, zu teilen oder auch mal zu tauschen. Schließlich hat jeder seine Lieblinge. Wie gut, dass alle aus guter Lindt Chocolade sind!

4. Häschenpaket

Nicht „Häschen hüpf", sondern „Häschen öffne dich" lässt sich mit diesen niedlichen, selbst gebastelten Häschengeschenkpäckchen spielen. Ein süßes kleines Mitbringsel für Kinder. Innen haben sich neben einem Lindt Mini-Osterschäfchen einige feine Lindt Doppelmilch-Eier versteckt.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.de

3

1

Raus ins Freie!

5. Spielespaß an Ostern

In vielen Gegenden haben bunte Glaskugeln im Garten als Glücksbringer Tradition. An Ostern übernimmt das bei uns ein goldener Hase und bewacht ein Osterkörbchen mit dem Lindt GOLDHASEN, zartschmelzenden LINDOR Eiern und Chocoladen-Figuren. Gerne stellt er sich natürlich auch als Start-Ziel-Markierung für den LINDOR Eierlauf zur Verfügung.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.de

6. Zarte Versuchung

Ein pinkfarbenes Band mit goldenem Glöckchen um den Hals – das ist der neue Lindt GOLDHASE aus weißer Chocolade mit zarten Erdbeerstückchen. Zu ihm gesellen sich unendlich zartschmelzende LINDOR Eier aus der Oster-Blüten Frühlingsmischung und eine selbst bestickte Serviette mit GOLDHASE-Silhouette.

Anleitungen online

Diese und viele weitere hübsche Osterideen finden Sie ausführlich erklärt im Internet:

@ www.lindt.de

Lindt
LINDOR
Lindt
GOLDHASE
Weiß & Erdbeere
Lindt
LINDOR
Lindt
LINDOR
Lindt
LINDOR

6

7

7. Ein Rucksack zu Ostern

Der GOLDHASEN Rucksack von Lindt bereitet nicht nur an Ostern große Freude. Wenn der Chocoladen-GOLDHASE und die Eier-Mischung im Inneren vernascht sind, finden kleine Entdeckerinnen in ihm einen tollen Begleiter für Ausflüge, der sie noch lange an ein wunderschönes Ostern mit der Familie erinnern wird.

8. Wie aus einem Guss

Frühlingshafte Farben, Weiß und einen Hauch Gold vereint diese zauberhafte Osterdekoration. Den Ton geben die neuen Lindt Hennen und Eier aus der Deko Edition an. Die echten selbst bemalten und gebastelten Eier halten mit dem Pastelllook mit. Eine zarte Versuchung für jeden Ostertisch.
@ Bastelanleitungen unter www.lindt.de

9. Nest im Glas

Die beiden Windlichter bieten den Lindt Köstlichkeiten darin sicherlich nur kurze Zeit Schutz vor Genießern. Einem Lindt GOLDHASEN aus edelbitterer Chocolade und den neuen Lindt Ganznuss-Eiern werden Genießer genauso wenig widerstehen können wie den beliebten LINDOR Eiern Milch und den fruchtig-frischen Lindt Joghurt-Eiern. Zum Widerstehen sind sie aber auch nicht gemacht.

10. Edel verpackt

Der GOLDHASE Flower Edition im Rahmen ist die wohl stilvollste Inszenierung, die man zu Ostern verschenken kann. Mit seinem fröhlichen Blumendesign, dem hellblauen Rahmen und der feinen Lindt Vollmilch-Chocolade verspricht er Freude und Genuss pur.

Osterfreude bereiten ist ganz leicht!

11

11. Backen mit Lindt

„... und oben sitzt ein GOLDHASE!" Das werden die Gäste rufen, sobald sie die niedlichen im Glas gebackenen Schokoladenmuffins auf der Kaffeetafel erblicken. Das kinderleicht nachzubackende Rezept haben wir für Sie ins Internet gestellt. Dazu passen am besten die unendlich zartschmelzenden Mini LINDOR Eier Weiß.

@ Bastelanleitungen unter www.lindt.de

12. Fröhliche Ostern

Liebevolle, freundschaftliche, kollegiale, nachbarschaftliche oder einfach nur herzliche Ostergrüße lassen sich mit den personalisierten Botschaften des Lindt GOLDHASEN überbringen. Der GOLDHASE mit Karte für individuelle Osterwünsche macht's möglich. Verschiedene Motive sind gratis beim Kauf eines 100 g GOLDHASEN im Handel oder online erhältlich.

13. Liebe schenken

Schenken heißt seine Liebe und Zuneigung zeigen. Mit Lindt geht das auf ganz vielfältige Art – egal ob GOLDHASE in der Präsenttasche, eines der LINDOR Präsente oder ein selbst gebasteltes Nest mit ganz vielen Chocoladen-Eiern und anderen Köstlichkeiten von Lindt.

13

Lindt EXCELLENCE

Gipfeltreffen der Aromen

Wie wandelbar die dunkle Seite der Chocolade ist, zeigen die Maîtres Chocolatiers von Lindt mit den vielfältigen Rezepturen von Lindt EXCELLENCE in Kombination mit fruchtigen, scharfen und salzigen Aromen.

Ein Genuss: Lakritz mit einer Prise Salz in feinherber Chocolade

DER ZAUBER VON LINDT EXCELLENCE

In der Musik sind es die tiefen Töne, die uns entspannen und auf besondere Weise unsere Seele streicheln. Das ist bei Schokolade nicht viel anders: So sind es die tiefdunklen Nuancen feinherber und edelbitterer Schokolade, die es uns ermöglichen, die vielfältigen Facetten edlen Kakaos zu erleben. Wenn dann wie in der Musik weitere Töne und Aromen ins Spiel kommen, entstehen außergewöhnliche Kompositionen, so wie bei Lindt EXCELLENCE Salz-Lakritz, Caramel & Fleur de Sel, Orange Intense, Chili oder Fleur de Sel. Raffinierte Rezepturen, mit denen uns die Maîtres Chocolatiers von Lindt zu einer sinnlichen Genussreise einladen. Kompositionen, für die es neben Kreativität, Fingerspitzengefühl und jahrzehntelanger Erfahrung auch eines uneingeschränkten Qualitätsanspruchs bedarf. Denn nur erlesenen Zutaten aus ausgesuchten Herkunftsregionen lässt sich das volle Aromenspektrum entlocken.

ORANGE INTENSE UND CHILI, VON FRUCHTIG BIS FEURIG

Es sind die edlen Kakaosorten aus ausgewählten, fernen Anbaugebieten, die sich in den Tafeln von Lindt EXCELLENCE entfalten. Wie naheliegend ist es da, sich in diesen exotischen Ländern auf die Suche nach weiteren köstlichen Zutaten zu begeben: saftig-süßen Orangen etwa, die, gepaart mit knusprigen, gehackten Mandeln, in Lindt EXCELLENCE Orange Intense zu einem fruchtig-aromatischen Genusserlebnis verschmelzen. Auch scharfe Chili verleiht dunkler Schokolade einen besonderen Kick Exotik. Die Kombination von Süße und Schärfe wussten bereits die Maya zu schätzen. Die Maîtres Chocolatiers von Lindt führen diese exquisite Kombination von aromatischer feinherber Lindt Chocolade und feuriger Chilischärfe zu einer neuen, ausgewogenen Harmonie.

Lindt EXCELLENCE Caramel mit einem Hauch von Fleur de Sel

SINFONIE DER SINNE

Durch schonendes Rösten und Mahlen handverlesener Kakaobohnen und das extralange Conchieren, das Lindt Chocolade ihren unnachahmlich feinen Schmelz verleiht, entführt Lindt EXCELLENCE mit seinen Tafeln mit hohem Kakaoanteil in eine Welt aus über 400 Aromen: Mit Lindt EXCELLENCE 70%, 70% Mild, 78%, 85%, 85% Mild, 90% Mild, 99% und sogar 100% Kakao zelebrieren die Maîtres Chocolatiers von Lindt die außergewöhnliche Vielfalt edelbitterer Premium-Chocolade – ein einzigartiges Erlebnis für die Sinne.

MIT EINER PRISE SALZ

Schon unsere Großmütter wussten: Ein Hauch Salz verstärkt beim Süßen das Geschmackserlebnis. Dieses feine Küchengeheimnis machen sich die Maîtres Chocolatiers von Lindt bei der neuen Lindt EXCELLENCE Salz-Lakritz zunutze und verbinden feinherbe Lindt Chocolade mit der natürlich-herben Note von feinen Stückchen gesalzenem Lakritz zu einer aufregenden Aromentrilogie. Eine ganz andere Geschmackskomposition erleben Kenner bei Lindt EXCELLENCE Caramel mit einem Hauch von Fleur de Sel in kleinen, crispen und aromatisch-süßen Caramelstückchen. Spannend zu entdecken ist, wie schon ein Hauch Fleur de Sel in feinherber Chocolade völlig neue Geschmacksnuancen entstehen lässt. In Lindt EXCELLENCE Fleur de Sel vermählen sich feinste zartschmelzende Salzkristalle mit feinherbem Kakao und schaffen so ein überaus sinnliches Geschmackserlebnis. Harmonie im Duett.

Feinste Kristalle Fleur de Sel in feinherbem Kakao

Fotos: Wolfgang Schardt; Foodstyling: Frauke Koops; Styling: Miriam Geyer

Vielfältig wie nie:
edelbittere Chocolade
von Lindt
Lindt
Lindt
Lindt

Nachhaltig – von der Bohne bis zur Tafel

Das Lindt & Sprüngli Farming Program garantiert Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit beim Anbau von Kakao – für höchsten Chocoladengenuss.

1. Gepflanzt und umsorgt

Nur an besten Pflanzen wachsen erstklassige Kakaobohnen. Die Bauern des Lindt & Sprüngli Farming Program erhalten deshalb nicht nur neue Pflanzen, sondern auch wertvolles Wissen zu biologischen Pflanzenschutzmitteln und landwirtschaftlichen Techniken sowie Werkzeug, mit dem sich die Kakaobäume fachgerecht bearbeiten lassen.

2. Mehr Wissen für die Bauern

Wer weiß, was er verbessern kann, erntet mehr und zudem in einer besseren Qualität. Rund 400 Trainer unterstützen deshalb die Kakaobauern bei der Optimierung von Anbau, Ernte, Fermentation und Trocknung, beraten zu Umweltschutzmaßnahmen, Sicherheit und Geschäftsführung.

3. Unterstützung der Dorfgemeinschaften

Auch die Dorfgemeinschaften, in denen die Bauern leben, werden in ihrer Entwicklung durch das Farming Program unterstützt. Denn eine starke Gemeinschaft – in der jeder dem anderen helfen kann – stärkt auch den Einzelnen. Deshalb werden für sauberes Trinkwasser Brunnen gebohrt – bisher sind es 210. Auch in Schulen, Informations- und Kommunikationstechnologien wird investiert.

4. Ernte und Fermentierung

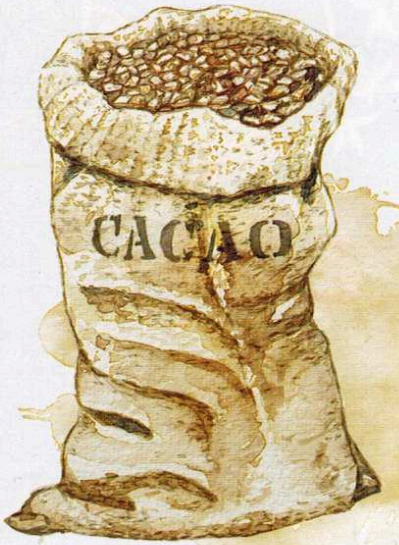
Das Lindt & Sprüngli Farming Program hilft den Bauern, den besten Fermentationsprozess zu finden: Seine Dauer und die Häufigkeit, mit der die Bohnen gewendet werden, haben einen großen Einfluss auf das Gesamtergebnis. Diese Details bestimmen das Geschmacksprofil und den Säuregehalt der Kakaobohnen. Zudem ist die Fermentierung die Basis, damit sich beim späteren Trocknen und Rösten das köstliche Lindt Kakaoaroma entwickeln kann.

7. Selbst erleben

Ein Besuch im Lindt Home of Chocolate, das von der Lindt & Sprüngli Stiftung „Lindt Chocolate Competence Foundation" in Kilchberg betrieben wird, macht auch die Nachhaltigkeit von Lindt erlebbar: Wie beste Zutaten und Rohstoffe dank sorgfältiger Verarbeitung zu Lindt Köstlichkeiten werden, ist Teil der Lindt Difference. Mehr zum Geheimnis dieses unvergleichlichen Geschmacks unter www.lindt-home-of-chocolate.com

5. Lindt & Sprüngli weiß, woher seine Kakaobohnen kommen!

Jede Bohne, die nach Europa kommt, kann bis zu ihrem Kakaobauern zurückverfolgt werden. Das ist wichtig, denn nur so lassen sich Anbau und Verarbeitung bei Bedarf verbessern. Die Rückverfolgbarkeit ist bedeutender Teil des übergreifenden Ziels einer langfristig nachhaltigen Lieferkette. Zudem wird geprüft, dass Arbeitsbedingungen eingehalten und geschützte Wälder erhalten bleiben.



6. Lindt & Sprüngli Qualitätsanspruch

Nur dank bester Kakaobohnen, die optimal angebaut, fermentiert und versendet werden, finden Genießer in Lindt & Sprüngli Chocolade die Qualität wieder, für die sich das Lindt & Sprüngli Farming Program einsetzt. Ökologische und soziale Nachhaltigkeit sollten für uns alle Teil höchsten Genusses sein.

Illustration: Ti Fong/Kleinert

NEU
Lindt
LINDOR
CARAMEL & SALZ
UNENDLICH ZARTSCHMELZEND
CARAMEL
mit einem Hauch von Fleur de Sel
LINDOR
Lindt
LINDOR
CARAMEL & SALZ

Verführung im Duett

Bei LINDOR Caramel & Salz treffen zwei scheinbare Gegensätze aufeinander und verschmelzen zu einer einzigartigen Harmonie: süßes Caramel mit einem Hauch von Fleur de Sel.

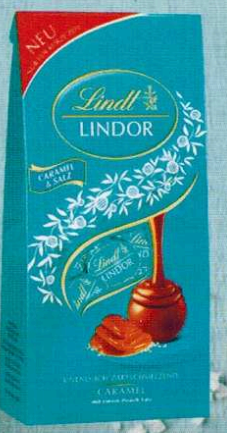
Gegensätze ziehen sich an. Eine Beobachtung, die nicht nur in der Liebe oder der Mode für faszinierende Verbindungen sorgt, sondern auch in der gehobenen Küche. Die gekonnte Vermählung kulinarischer Kontraste birgt sinnliche Erlebnisse, die überraschen, begeistern und in neue Geschmackswelten entführen. Wenn sich Süß mit Sauer vereint, softe Cremes in krossen Zutaten ihre Vollendung finden oder sich Eis und Heißes auf einem Teller treffen, sind die internationalen Spitzenköche ganz in ihrem Element. Sie lieben es, scheinbar Gegensätzliches zu verschmelzen, und wagen sich auch an würzige Aromen im Dessertbereich. Dieses gelungene Spiel der unterschiedlichen Texturen, Temperaturen und Aromen beherrschen allerdings nicht nur Sterneköche, sondern auch die Maîtres Chocolatiers von Lindt. Auch sie suchen in der vermeintlichen Widersprüchlichkeit die ungeahnte Harmonie und kreieren so Meisterwerke, die den Gaumen betören und neue Genusswelten eröffnen.

CARAMEL & SALZ IN PERFEKTION VEREINT

Für ihr jüngstes Kunstwerk haben sie sich an einen der beliebtesten Klassiker herangewagt: LINDOR. Seit jeher lieben Genießer die unwiderstehliche Kombination aus der festen Chocoladenhülle, die eine unendlich zartschmelzende Füllung umschließt. Nun gelingt ihnen diese Fusion gleich doppelt: In der neuen LINDOR Caramel & Salz verbinden sie nicht nur unterschiedliche Texturen, sondern zugleich auch gegensätzliche Aromen: Herrlich cremiges Karamell trifft auf einen Hauch Fleur de Sel und damit Süß auf Salzig. Eine verheißungsvolle Komposition, die ihren Ursprung in der Bretagne hat. Im äußersten Nordwesten Frankreichs hat das salzige Butterkaramell seit jeher Tradition. Und in der LINDOR Caramel & Salz findet diese reizvolle wie harmonische Kombination nun ihre Krönung. Eine Liaison, die verführerischer nicht sein könnte.

Nur für kurze Zeit

Die neue ***LINDOR Caramel & Salz*** gibt es auch als Kugeln im Beutel.



Fotos: Wolfgang Schardt; Foodstyling: Frauke Koops; Styling: Miriam Geyer

Snack me!

3 NEUE LIEBLINGS-SORTEN!

So wow, so HELLO, so neu! Drei aufregende neue Sorten Lindt HELLO warten auf dich: Dark Choc & Cocoa Bits, Crunchy Coconut und Three Salty Nuts. Wetten, alle drei haben gute Chancen, deine neue Lieblingssorte zu werden? Taste it!

Let's go Coco-Loco

Hat dich das Fernweh erwischt? Sehnst du dich danach, unter Palmen an einem weißen Strand am türkisblauen Meer zu liegen? Ein exotisches Insel-Feeling kannst du dir auch mit der neuen HELLO CRUNCHY COCONUT von Lindt zaubern. Sie verbindet eine Hülle aus zartschmelzender Vollmilchschokolade mit einer weißen Schokoladen-Cocos-Füllung und exotisch-leckeren Kokosnussstückchen. So trifft bei HELLO CRUNCHY COCONUT crunchy auf creamy und entführt dich in die Welt ferner Inseln.

Bilder: shutterstock

- CRISPY KAKAOBITS
- MIT DUNKLER SCHOKOLADE
- UMHÜLLT VON VOLLMILCHSCHOKOLADE
- KAKAO-WOW-ERLEBNIS

Taste the dark!

Dunkle Schokolade war nie dein Ding? Dann pass mal auf! Denn die neue HELLO DARK CHOC & COCOA BITS verbindet das beste aus zwei Welten: viele crispy Kakaobits in einer dunklen Schokoladenfüllung und eine zarte Hülle aus feiner Lindt Vollmilchschokolade. Wenn das kein neuer Schokoliebling wird! Hell und dunkel, soft und crunchy – HELLO DARK CHOC & COCOA BITS bietet Choc-Momente im Doppelpack. Eine Kombi, die nicht nur den Gaumen kitzelt, sondern auch richtig lecker schmeckt – einfach wow!

- DREIFACH NUSSIG
- EINFACH HERRLICH KNACKIG
- VOLLMILCH-SCHOKOLADIG
- MIT ETWAS SALZ

Nuts hoch drei

Kennst du das: Du snackst gesalzene Nüsse und hast gleichzeitig Lust auf Schokolade? Irgendwie komisch und doch irgendwie logisch, denn Schoko und gesalzene Nüsse, das passt einfach. Zu schmecken bei HELLO THREE SALTY NUTS, einer der drei neuen Lieblingssorten von HELLO. Sie bringt leckere Vollmilchschokolade, die herrlich zart im Mund schmilzt, mit Pistazienkrokant sowie gerösteten Mandel- und Haselnussstückchen zusammen. Wow! Und das alles wird mit einer Prise Salz zu einem aufregenden, crunchig-nussigen Geschmackserlebnis. HELLO THREE SALTY NUTS – check it, snack it!

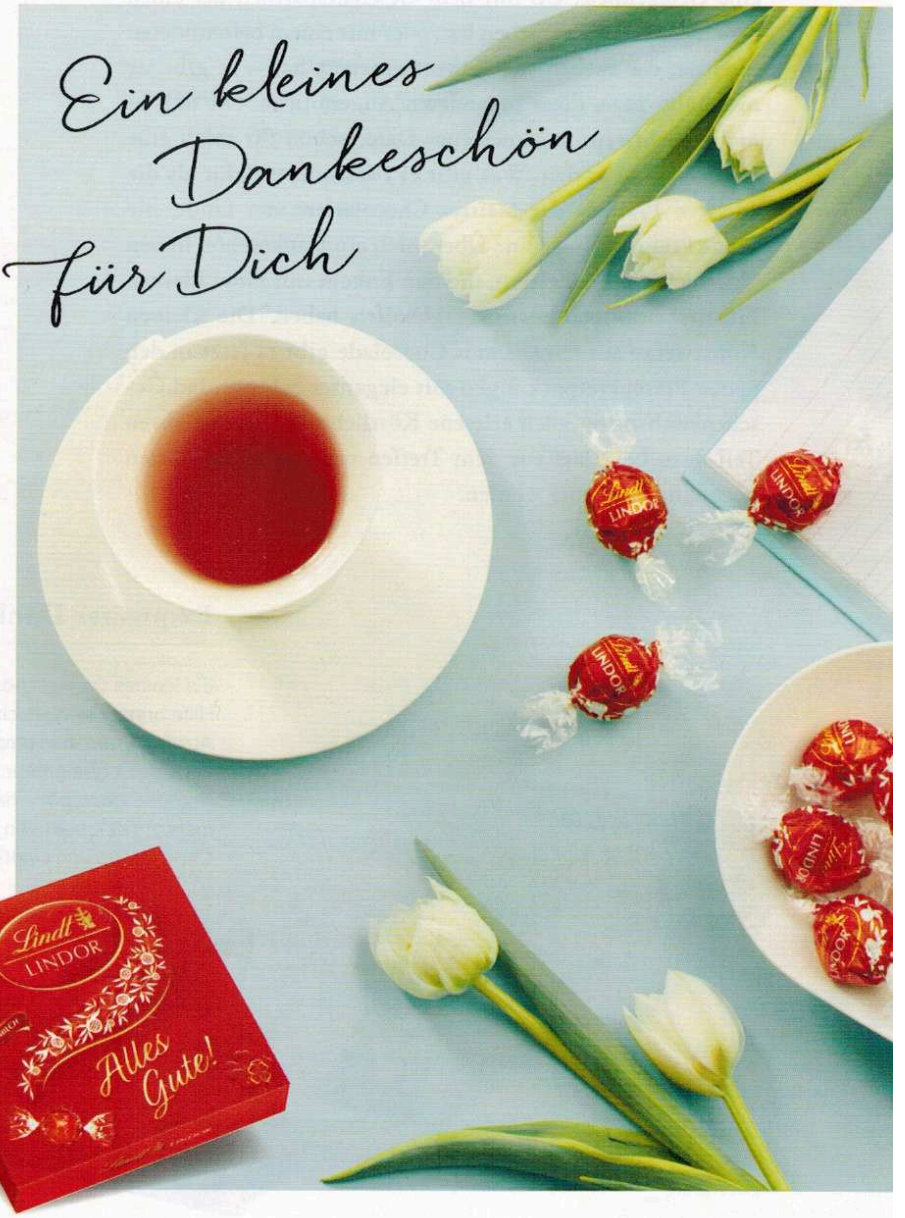
Lindt
LINDOR
MILCH
Vielen Dank!
LINDOR

Danke!

Es gibt viele Anlässe, um Danke zu sagen. Mit edlen Pralinés von Lindt, zartschmelzenden LINDOR Präsenten und individuell zu gestaltenden Verpackungen von Lindt macht Schenken doppelt Freude.

GLÜCKSMOMENTE SCHENKEN

Danke – fünf kleine Buchstaben, die ein großes Gefühl ausdrücken: Dankbarkeit. Durch sie werden wir uns bewusst, dass wir einander brauchen. Und nichts ist schöner, als seine Dankbarkeit zu zeigen – mit einem Lächeln und vielleicht einem kleinen Geschenk wie den LINDOR Kugeln Milch in der neuen „Vielen Dank"-Präsentbox. Das Besondere daran: Mit den unendlich zartschmelzenden LINDOR Kugeln verschenken wir Glücksmomente, die sich der Beschenkte mit jeder Kugel LINDOR selbst gönnen kann. Eine kleine Auszeit vom Alltag, eine schokoladige Köstlichkeit zum Tee oder einfach ein Moment der Ruhe und des Genusses. Zum Glück gibt es viele Gründe, sich zu bedanken: weil uns jemand geholfen oder etwas geduldig erklärt hat, weil sich jemand kümmert oder einfach da ist, wenn wir ihn brauchen.



Vielen Dank mit LINDOR

Mit ***LINDOR Vielen Dank*** und ***LINDOR Alles Gute*** schenken wir eine kleine köstliche Auszeit vom Alltag: unendlich zartschmelzende ***LINDOR Kugeln,*** die so verführerisch auf der Zunge zergehen, dass man die Liebe und Wertschätzung schmecken kann.

Herzlichen Dank

DAS BESONDERE HERVORHEBEN

Hochfeine Momente sollte man vollends genießen. Die Einladung zu einem exquisiten Essen in kleiner Runde ist so eine Gelegenheit. Ob mit dem Geschäftspartner, der einen neuen Auftrag zu vergeben hat, oder mit einem befreundeten Ehepaar, das soeben sein Jawort erneuert hat – es gibt sie nicht alle Tage, diese besonderen Augenblicke. Oft fällt es nicht leicht, ein angemessenes Dankeschön für solch eine Einladung zu finden. Was gibt es Passenderes dafür als die edelsten Pralinés der Maîtres Chocolatiers von Lindt, die Lindt Pralinés Hochfein? Über solch ein Dankeschön freuen sich auch die Großeltern, die den Enkeln mit einer kleinen Finanzspritze beim Umzug geholfen haben. Die kleinen Kunstwerke aus feiner Lindt Chocolade gibt es jetzt in den neuen Präsentverpackungen mit eleganter Schleife und Geschenkanhänger. Solch erlesene Köstlichkeiten tragen ihren Teil dazu bei, dass aus dem Treffen mit lieben Menschen hochfeine Momente werden.

Exquisiter Dank von Lindt

Ein kleines Dankeschön für besondere Hilfe bringt die Wertschätzung zum Ausdruck, die man empfindet. Was wäre dafür geeigneter als die *Lindt Pralinés Hochfein* – handverlesen und meisterhaft kreiert von den Maîtres Chocolatiers von Lindt?

Lindt
PRALINÉS HOCHFEIN
Eine traditionsreiche Mischung
hochfeiner Pralinés
Lindt
PRALINÉS HOCHFEIN

Danke, Mädels, für Eure Unterstützung!

Lindt Mini Pralinés

Ein herzlicher und hilfsbereiter Mensch ist eine Kostbarkeit. Genauso wie die kleinen Kunstwerke unserer Maîtres Chocolatiers: ***Lindt Mini Pralinés*** und die klassischen ***Pralinés Kleiner Dank*** tragen viel Liebe zum Detail in sich.

Kleiner Dank

FÜR DAS BESTE DREAM-TEAM

Was wären wir nur ohne unsere besten Freundinnen? Sie sind unsere engsten Vertrauten, kennen (fast) jedes Geheimnis, gehen mit uns durch dick und dünn, haben immer einen aufmunternden Spruch parat, sind für jeden Spaß zu haben und sind da, wenn wir sie brauchen. So wie neulich beim Umgestalten der Wohnung: ein quirliges Team aus Stilberaterin, Malerin, Dekorateurin und Inspirateurin – tatkräftig und perfekt eingespielt wie eh und je. Da wird so ein Großprojekt zum reinsten Vergnügen und dafür sagen wir von Herzen und mit den Lindt Mini Pralinés: „Danke, Mädels!"

DANKE FÜR DEINE HILFE!

Helden gibt es überall, egal, wo man arbeitet. Sie bringen dir ungefragt eine Tasse Kaffee, helfen dir bei einer lästigen Aufgabe, springen für dich ein, wenn du früher wegmusst, oder nehmen dich unter ihre Fittiche, wenn du neu im Team bist. Ein kleiner Dank für diese selbstlosen Engel ist mehr als angebracht. Überraschen Sie die Seele des Hauses doch einmal mit Kleiner Dank von Lindt. Vier edle Pralinés, liebevoll verpackt, sind genau das richtige kleine Dankeschön für die Helden des Alltags.

Neu: ganz individuell

Für rührende Familienmomente bedankt man sich am besten mit einem persönlichen Präsent. Zum Beispiel mit den individuell zu gestaltenden Geschenkverpackungen der Lindt Mini Pralinés.

So funktioniert's: Einfach Lindt Mini Pralinés in der Geschenkverpackung auf **www.lindt.de** bestellen und zu Hause ein Foto in das Sichtfenster stecken sowie die beiliegende Grußkarte beschriften – fertig zum Verschenken!

Fotos: Andreas Achmann, Styling: Christina Maier

Sommerzeit

MIT LINDT MINI PRALINÉS

Ein warmer Sommertag und köstliche Lindt Mini Pralinés reichen völlig aus, um gemeinsam mit lieben Freundinnen wundervolle Stunden genießen zu können.

Mini Pralinés

JE KLEINER, UMSO ÖFTER!

Zusammen lachen und die Freundschaft feiern – an lauen Sommerabenden und sonnigen Nachmittagen. Man versteht sich ohne viele Worte, weil man auf einer Wellenlänge liegt. Das ist es, was die gemeinsame Zeit mit Freundinnen so bedeutsam macht. Die Lindt Mini Pralinés jedenfalls werden von allen heiß geliebt. Und da es so eine große Auswahl gibt, kann jeder seine Favoriten unter den süßen Köstlichkeiten haben.

Mini in Groß

Gleich 36 der entzückenden kleinen Kostbarkeiten finden sich in jeder Geschenkpackung *Lindt Mini Pralinés* mit den farbenfrohen Muscheln. Es gibt sie auch mit 20 Mini Pralinés.

Cooles Duo

Sommerliche Drinks und leicht gekühlte Mini Pralinés – so kann der Sommer kommen!

„Nur halb so groß, aber genauso raffiniert – so lässt sich die Vielfalt der Lindt Mini Pralinés doppelt so oft genießen."

Mit Lindt gewinnen

Lindt trifft Lillet: 333 Genusspakete zu gewinnen

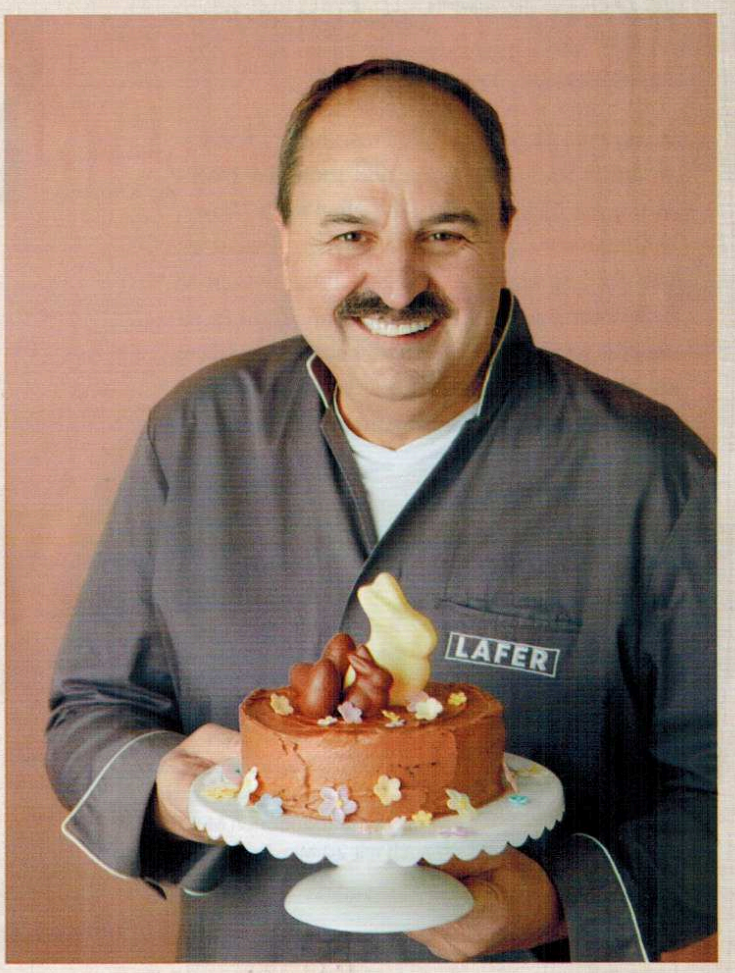
Der fruchtig-frische französische Aperitif Lillet ergänzt die erlesenen Lindt Mini Pralinés perfekt. Lust, das zu probieren? **Lindt verlost 333 Genusspakete im Wert von je 50 Euro** mit je drei Lindt Mini Pralinés Sommer Edition, einer Flasche Lillet blanc, vier Lillet-Gläsern und einem Lillet-Rezeptbooklet. **So können Sie gewinnen:** In jeder Mini-Pralinés-Packung Sommer Edition liegt ein Faltheftchen mit einem Teilnahmecode. Diesen Code auf **www.lindt.de** aktivieren und die Chance auf eines der 333 Pakete sichern.

Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter, ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter der Verlage. 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.

Leicht wie der Sommer

Frisch und sommerlich leicht – die Sommer Edition der *Lindt Mini Pralinés* überzeugt mit 30 extrafeinen Köstlichkeiten der Maîtres Chocolatiers. Mit viel Fingerspitzengefühl kreiert und wie gemacht, um den Sommer zu feiern.

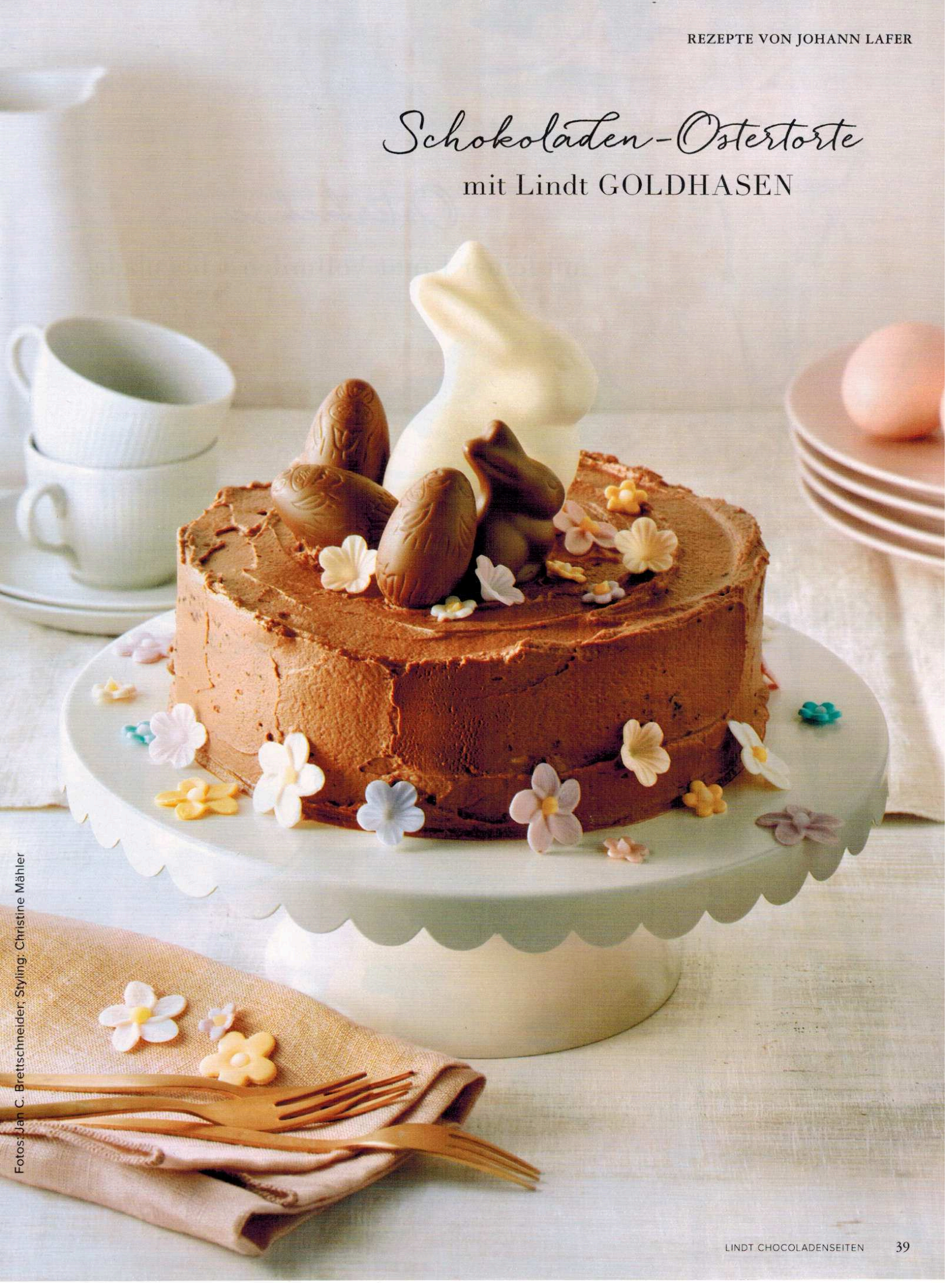
Fotos: Sabrina Rothe, Styling: Frauke Jank



Johann Lafers *Osterideen*

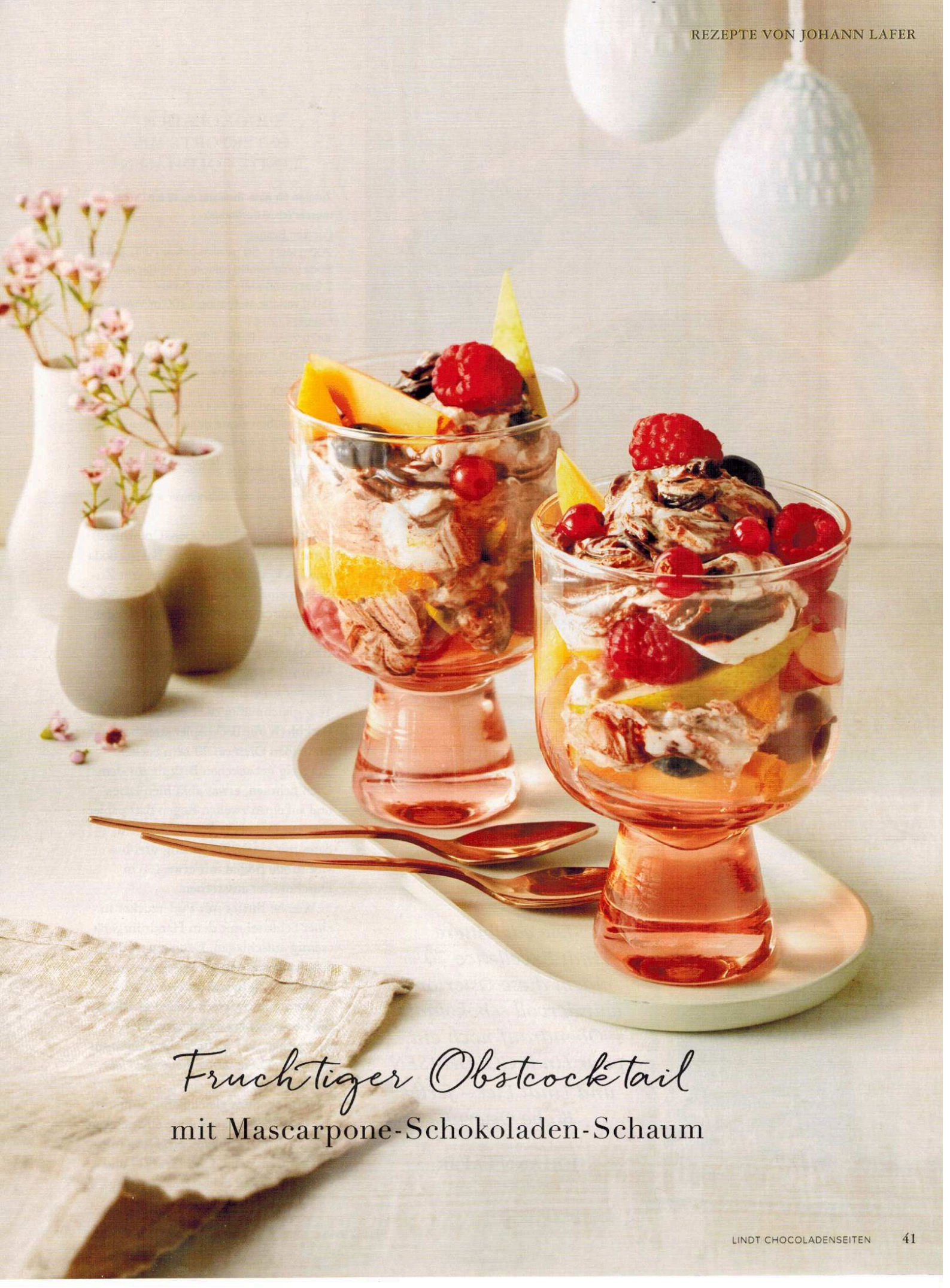
Mit seinen raffinierten Rezepten, feiner Lindt Chocolade und dem Lindt GOLDHASEN deckt Starkoch Johann Lafer dieses Jahr den Ostertisch. Lassen Sie sich von seinen schokoladigen Osterideen verführen.

Schokoladen-Ostertorte
mit Lindt GOLDHASEN



Fotos: Jan C. Brettschneider; Styling: Christine Mähler

Osterkekse
mit feiner Lindt Vollmilch-Chocolade



Fruchtiger Obstcocktail

mit Mascarpone-Schokoladen-Schaum

Vegane Schokoladen-Kokos-Tarte

mit Avocado und Salted-Caramel-Sirup

»Die edelbittere Lindt Excellence 70 % macht diese Ostertorte wundervoll schokoladig. Obendrauf noch ein paar Lindt GOLDHASEN und Lindt Eier – fertig. Frohe Ostern!«

JOHANN LAFER

SCHOKOLADEN-OSTERTORTE MIT LINDT GOLDHASEN

Zutaten für eine Torte mit ca. 18 cm Durchmesser (ca. 6 Portionen):

Für den Biskuit:
200 g Mehl • 50 g Kakaopulver • 2 TL Baking Soda (ersatzweise Natron) • 1 TL Backpulver • 2 Eier (Größe M) • 200 g Zucker • 150 g weiche Margarine • 200 ml Wasser

Für die Creme:
100 g weiche Butter • 150 g Puderzucker • 75 g Lindt Creme Noire Brotaufstrich • 150 g Doppelrahmfrischkäse • ca. 3 EL Eierlikör

Außerdem:
Lindt Eier und Lindt GOLDHASEN nach Wahl • nach Belieben kleine Blüten aus Marzipan, Fondant oder Esspapier zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + 20 Min. Backzeit + ca. 1 Std. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad mittelschwer ★★

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl mit Kakao, Baking Soda und Backpulver mischen. Eier mit Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. schaumig schlagen. Dann die zimmerwarme Margarine vollständig unterrühren und danach die Mehlmischung abwechselnd mit 200 ml zimmerwarmem Wasser untermischen. Teig gleichmäßig ca. 1 cm dick auf ein Backblech mit Backpapier streichen und im heißen Ofen ca. 20 Min backen.
2. Fertig gebackenen Biskuit aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf einen zweiten Bogen Backpapier stürzen. Das obere Papier abziehen, dann mit einem Tortenring drei bis vier runde Böden mit etwa 18 cm Durchmesser ausstechen.
3. Weiche Butter mit Puderzucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Dann zuerst die Schokocreme, danach Frischkäse und Eierlikör löffelweise untermischen.
4. Die ausgestochenen Böden gleichmäßig dünn mit etwas Schokocreme bestreichen und zu einer Torte aufeinanderlegen. Diese nun auf eine Servierplatte umsetzen.
5. Torte rundum gleichmäßig dünn mit der restlichen Schokocreme einstreichen und ca. 1 Std. kühl stellen. Dann mit Lindt Eiern, den GOLDHASEN und essbaren Blüten dekorieren.

OSTERKEKSE MIT FEINER LINDT VOLLMILCH-CHOCOLADE

Zutaten ergeben ca. 30 Kekse:

Für den Teig:
300 g Mehl • 75 g Puderzucker • Mark von 1 Vanilleschote • 1 Prise Salz • 150 g kalte Butter • 1 Eigelb • 2 EL kaltes Wasser
Außerdem:
200 g Lindt Vollmilch-Chocolade • 100 g Puderzucker • einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + ca. 1 Std. Kühlzeit + ca. 8 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Mehl mit Puderzucker, Vanillemark und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Butter würfeln und zum Mehl geben. Das Eigelb zusammen mit etwa 2 EL kaltem Wasser dazugeben und alles mit dem Handrührgerät vermischen, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und für mindestens 1 Std. In den Kühlschrank legen.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Aus dem Teig Eier ausstechen (ca. 7 bis 10 cm groß). Alle Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nun noch aus der Hälfte der Kekse kleine Osterhasen ausstechen.
3. Die Osterkekse ca. 8 Min. im heißen Ofen backen und anschließend auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.
4. Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die ungelochten Kekse mit einem Teil der Schokolade bestreichen und mit den gelochten belegen. Restliche Schokolade gleichmäßig in den Löchern verteilen.
5. Puderzucker mit etwa 1 EL kaltem Wasser und einigen Tropfen Lebensmittelfarbe zu einem rosafarbigen Guss verrühren. Diesen in eine kleine Papierspritztüte umfüllen und die Kekse damit nach Belieben verzieren.

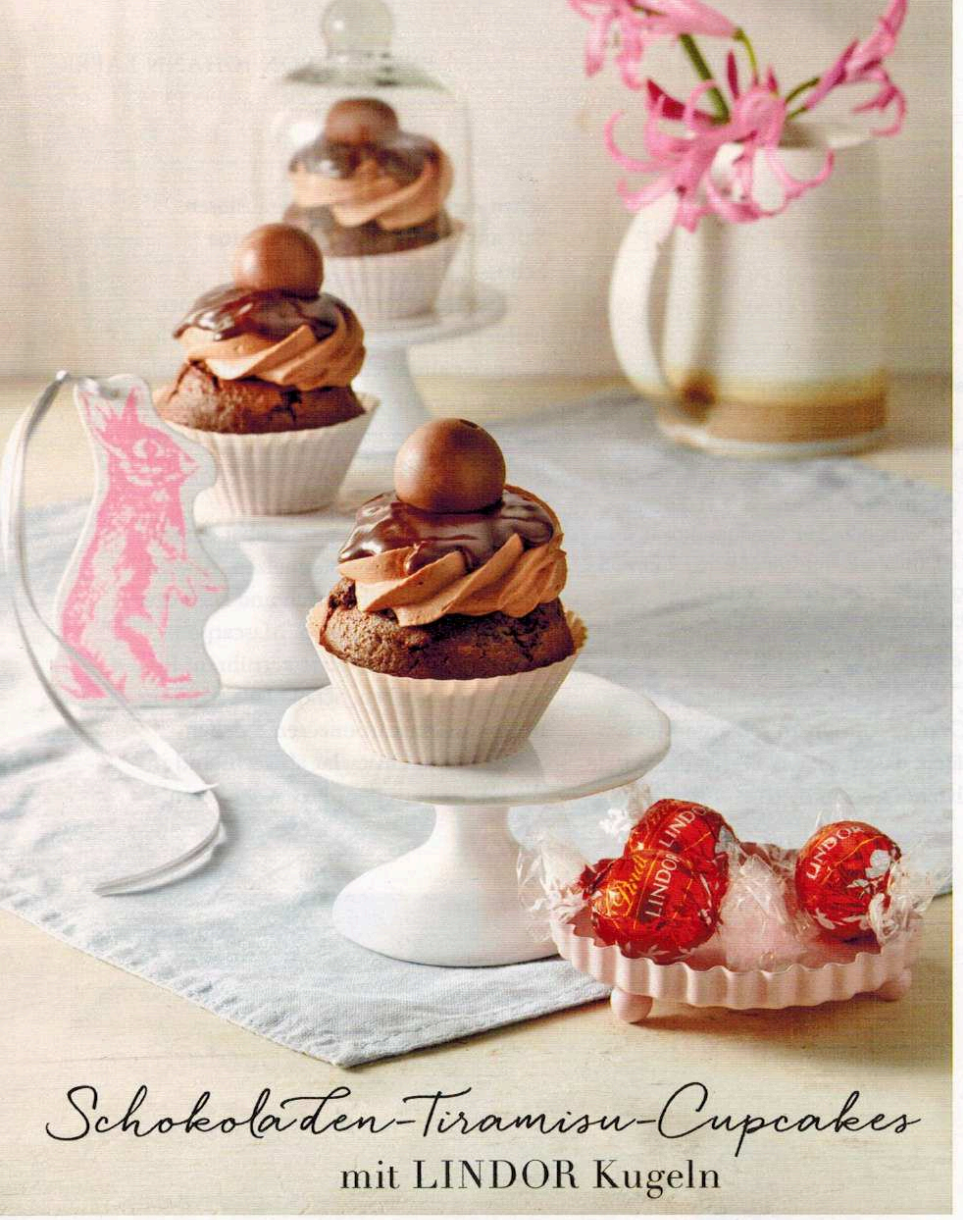
FRUCHTIGER OBSTCOCKTAIL MIT MASCARPONE-SCHOKOLADEN-SCHAUM

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 Orange • 2 Pflaumen • 150 g gemischte Beeren • 1 reife kleine Birne • 1 reife Banane • 150 g kernlose Trauben • 2–3 TL Zucker • nach Belieben 2–3 EL Orangenlikör • 100 g Lindt Zartbitter-Chocolade • 2 Eiweiß • 50 g Zucker • 250 g Mascarpone • 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: leicht ★

1. Orange mit einem scharfen Messer schälen, dass auch das Weiße der Schale vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Saft aus den Trennhäuten in eine Schüssel drücken.
2. Obst waschen. Birne und Pflaumen halbieren, Kerne entfernen. Hälften in dünne Spalten schneiden. Trauben halbieren. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Das ganze Obst mit Zucker und – nach Belieben – mit etwas Orangenlikör mischen.
3. Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Eiweiß steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Mascarpone und Vanillezucker glatt verrühren. Eischnee unterheben. Schokolade schlierig unter die Mascarponecreme heben. Schaum und Obstsalat abwechselnd in die Gläser verteilen. Frisch servieren!



Schokoladen-Tiramisu-Cupcakes mit LINDOR Kugeln

VEGANE SCHOKOLADEN-KOKOS-TARTE MIT AVOCADO UND SALTED-CARAMEL-SIRUP

Zutaten für 1 kleine Tarte mit ca. 16 cm Durchmesser (ca. 6 Portionen):

Für die Tarte:
75 g Kokosöl • 100 g vegane Haferkekse • 200 g Lindt EXCELLENCE 70 % • 175 ml Kokosmilch • Saft von 1 Limette • 1 kleine Prise Salz • 50 g brauner Zucker

Außerdem:
2 kleine reife Avocados • Saft von 1 Limette • 100 g brauner Zucker • 50 g Margarine • 100 g Sojacreme • ca. ½ TL Fleur de Sel

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + ca. 3 Std. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★ / ★★

1. Einen kleinen Tortenring (Durchmesser ca. 16 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Kokosöl schmelzen. Kekse in einem Mixer fein mahlen und mit dem flüssigen Kokosöl in einer Schüssel gründlich vermischen. Mix im Ring verteilen und mit dem Löffelrücken fest andrücken. Blech mit dem Ring in den Kühlschrank stellen und den Boden fest werden lassen.
2. Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kokosmilch mit Limettensaft, einer kleinen Prise Salz und dem Zucker aufkochen. Dann die Mischung zur geschmolzenen Schokolade gießen. Alles zu einer glatten Creme verrühren und diese auf den fest gewordenen Keksboden in den Ring gießen. Tarte 2 Std. in den Kühlschrank stellen und die Creme fest werden lassen. Dann die Tarte auf eine Servierplatte umsetzten. Den Ring mit einem kleinen Messer lösen und abziehen.
3. Avocados schälen, halbieren, Kerne entfernen. Die Hälften der Länge nach in Scheiben schneiden und mit etwas Limettensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Avocado von der Mitte beginnend nach außen rosettenförmig auf der fest gewordenen Tarte verteilen.
4. Zucker in einem Topf schmelzen, vom Herd ziehen und nach und nach die Margarine und die Sojacreme unterrühren. Sirup mit Fleur de Sel würzen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.
5. Tarte mit Sirup beträufeln und frisch servieren.

SCHOKOLADIGE FRUCHTSCHAUMKÜSSE

Zutaten für ca. 25 kleine Schaumküsse:

Für die Waffeln:
125 g weiche Butter • 200 g Zucker • 2 Eier • 250 g Mehl

Für den Schaum:
1 Bio-Orange • 125 g Zucker • nach Belieben einige Tropfen orange Lebensmittelfarbe • 4 Blatt Gelatine • 4 flüssige Eiweiß • 1 Prise Salz

Außerdem:
2 Flaschen Lindt Choco-Glasur Feinherb

Zubereitungszeit: ca. 60 Min. + insgesamt ca. 25 Min. Backzeit + ca. 60 Min. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

1. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Dann das Mehl untermischen. Das Waffeleisen erhitzen und die Masse auf das Eisen streichen. Deckel schließen, Teig goldgelb und knusprig ausbacken. Die Waffel aus dem Eisen nehmen und noch warm mit einem Ring von ca. 4 cm Durchmesser

»Für die Waffeln benötigen Sie ein flaches Waffeleisen. Oder Sie kaufen fertige flache Waffelblätter, die Sie in der richtigen Größe ausstechen. Tipp: Das Rezept lässt sich auch mit anderen Aromen machen z. B. mit Zitronen. Oder Sie verwenden Kirsch-, Holunder- oder Himbeersaft.«

JOHANN LAFER

kleine Kreise ausstechen.
2. Von der Orange die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Beides mit Zucker und nach Belieben einigen Tropfen orange Lebensmittelfarbe in einem kleinen Topf verrühren und auf dem Herd so lange kochen, bis der Mix eine Temperatur von 120 °C erreicht hat und sirupartig geworden ist.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eiweiß in einer sauberen Schüssel mit einer Prise Salz schaumig, aber nicht ganz steif schlagen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und im heißen Orangensirup auflösen. Diesen nun langsam in dünnem Strahl unter das schaumige Eiweiß schlagen. Danach noch weitere 1 bis 2 Minuten weiterschlagen, bis der Eischnee steif ist.
4. Die Waffeln nebeneinander auf ein Gitter setzten. Eiweißschaum in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle umfüllen. Mit leichtem Druck und in die Höhe ziehend den Schaum auf die Waffeln spritzen. Für ca. 30 Min. im Kühlschrank auskühlen lassen.
5. Inzwischen die Glasur nach Packungsangabe in einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle temperieren. Die Schaumküsse aus dem Kühlschrank nehmen und mit der flüssigen Schokolade gleichmäßig überziehen. Schaumküsse nochmals für ca. 30 Min. kühl stellen.

SCHOKOLADEN-TIRAMISU-CUPCAKES MIT LINDOR KUGELN

Zutaten für 8 Stück:

Für die Schokoladensahne:
100 g Lindt Vollmilch-Chocolade • 200 ml Sahne • 1 EL wasserlösliches Espressopulver
Für die Muffins:
125 g weiche Butter • 75 g Zucker • 2 Eier • 125 g Mehl • 1 TL Backpulver • 2 gehäufte EL Kakaopulver • 75 ml kalter Espresso • 3 EL Amaretto
Für die Schokoglasur und Garnitur:
100 ml Sahne • 50 g Zucker • 20 g Butter • 100 g Lindt EXCELLENCE 70 % • 8 Lindt LINDOR Kugeln nach Belieben, z. B. LINDOR Milch

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + ca. 30 Min. Backzeit + insgesamt ca. 2 Std. Abkühlzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel ★ / ★★

1. Für die Schokoladensahne die Vollmilch-Chocolade hacken. Sahne mit Espressopulver erhitzen, Schokolade zufügen und darin schmelzen. Sahnemix in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.
2. Inzwischen für die Muffins den Ofen auf 180 °C vorheizen. Förmchen in ein Muffinbackblech geben. Butter und Zucker mit einem Handrührgerät in ca. 5 Min. cremig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, darübersieben und unterrühren. Dann den kalten Espresso mit dem Amaretto unterheben. Förmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen, Muffins im heißen Ofen ca. 25 bis 30 Minuten backen. Danach erkalten lassen.
3. Für die Schokoladenglasur die Sahne mit Zucker aufkochen, dann Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und darin schmelzen. Mischung etwas abkühlen lassen.
4. Kalte Schokoladensahne mit einem Handrührgerät in ca. 5 Min. cremig aufschlagen. Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen und auf die Muffins spritzen. Jeweils etwa 2 EL von der Schokoladenglasur darauf verteilen und mit je einer LINDOR Kugel krönen.

»Mein Tipp: Der Teig lässt sich mit zwei Löffeln ganz einfach in die Förmchen füllen. Auf die fertigen Cupcakes kommt je eine unendlich zartschmelzende LINDOR Kugel.«

JOHANN LAFER

Noch mehr Rezepte von Johann Lafer

Welche Vielfalt an verführerischen Kreationen sich aus Lindt Chocolade zaubern lässt, zeigt Sternekoch Johann Lafer in zahlreichen weiteren Rezepten. Sie finden diese unter www.lindt.de.

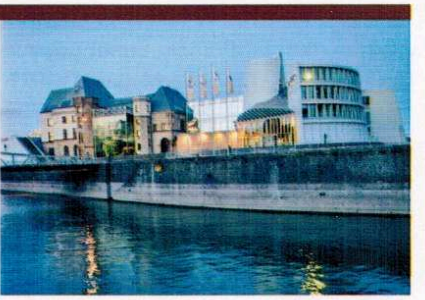
Ein Klassiker, neu interpretiert

Was passiert, wenn Schweizer Premium-Chocolade und die beliebte französische Tarte eine Liaison eingehen? Ganz klar: ein kulinarisches Gipfeltreffen der Extraklasse. Bei ihrer neuesten Kreation haben sich die Maîtres Chocolatiers von Lindt von der Tarte au Citron inspirieren lassen und daraus ein Geschmackserlebnis gezaubert, das gleichzeitig altbekannt und doch erfrischend neu ist. Hier trifft feine Lindt Vollmilch-Chocolade auf eine cremige Füllung, abgerundet durch die Aromen frischer Zitronenstückchen. Unbedingt probieren!

Die ganze Welt VON LINDT

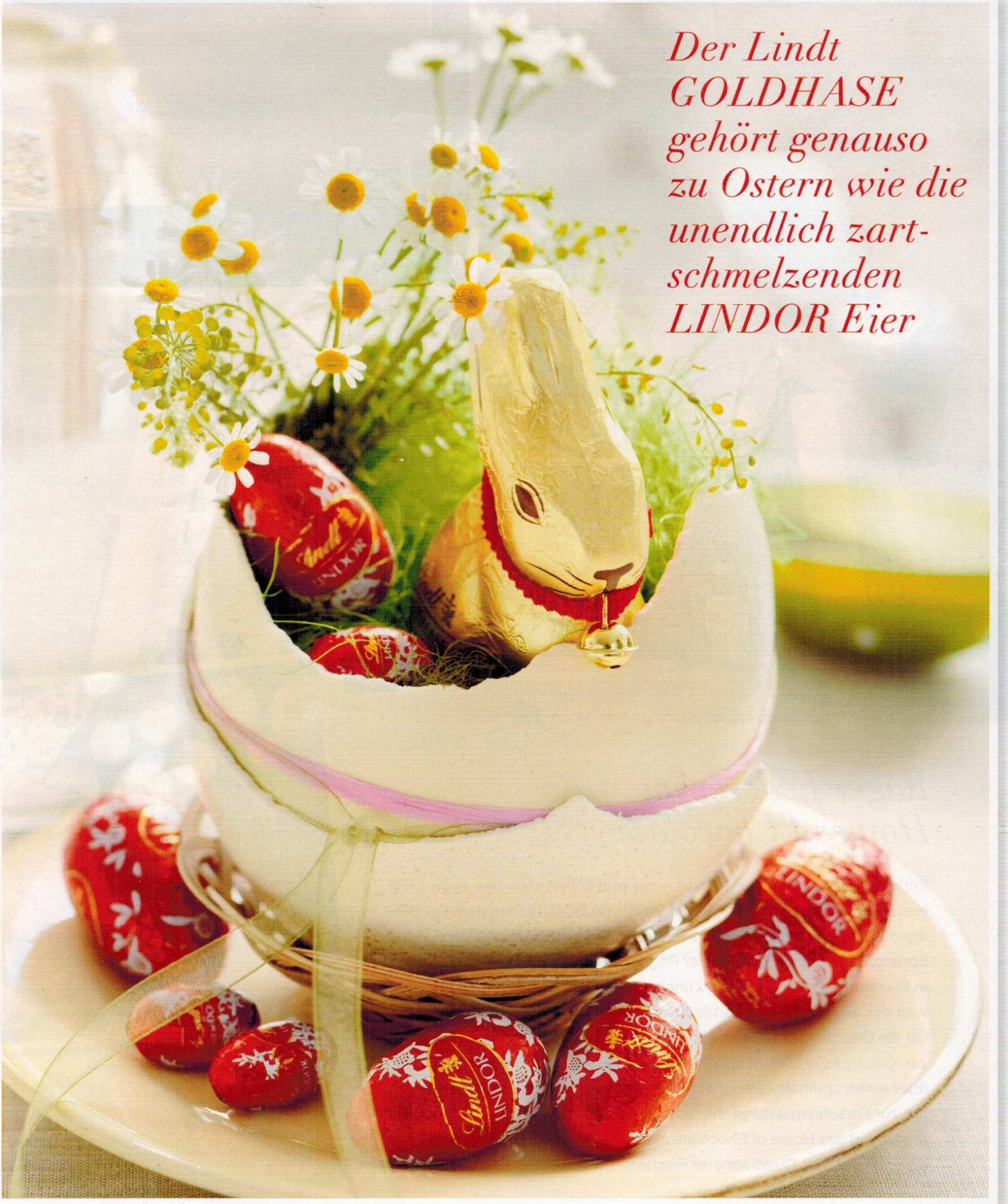
Schokoladenkultur erleben

Vor 5.000 Jahren begann die Geschichte der Schokolade im alten Mittelamerika und heutigen Mexiko mit der Entdeckung der ersten Kakaopflanze. Damals war Schokolade nicht nur Genussmittel, sondern gleichsam Aphrodisiakum, Opfergabe, Zahlungsmittel und Nahrung. Das Schokoladenmuseum in Köln bietet in seiner Ausstellung „Braunes Gold – süße Verführung" Einblicke in die kulturhistorische Geschichte des Kakaos von mythischen Zeremonien über Schokolade als luxuriöses Getränk des europäischen Adels bis zum heutigen Genussmittel für jedermann. In der neu gestalteten gläsernen Schokoladenfabrik wird dann Schokolade mit allen Sinnen erlebbar. In einer einstündigen Verkostung erfahren Sie alles von der Herkunft bis zur Herstellung, von der Kakaobohne bis hin zur Edelschokolade. Mehr Infos und Buchungen unter: **www.schokoladenmuseum.de**



Roger Federer im Home of Chocolate

Puristisch, modern und interaktiv – so präsentiert sich das neue Lindt Home of Chocolate, das im Herbst 2020 von Ernst Tanner, dem langjährigen CEO und heutigen Exekutiven Verwaltungspräsidenten von Lindt & Sprüngli, und Markenbotschafter Roger Federer feierlich eröffnet wurde. In Kilchberg am Westufer des Zürichsees ist eine Schokoladen-Erlebniswelt der Superlative entstanden: von der interaktiven Schokoladentour, die die Geschichte der Schweizer Schokoladenpioniere und des Schweizer Kulturguts und nicht zuletzt die des Hauses Lindt & Sprüngli erzählt, über einen spektakulären, neun Meter hohen Schokoladenbrunnen bis hin zur Forschungsanlage mit Schauproduktion. Noch mehr Superlative präsentiert das Home of Chocolate mit dem größten Lindt Chocolate Shop der Welt auf 500 Quadratmeter Fläche.


Der Lindt
GOLDHASE
gehört genauso
zu Ostern wie die
unendlich zart-
schmelzenden
LINDOR Eier
Lindt
LINDOR

Wie feiern Sie Ostern?

Rund um das Osterfest gibt es viele Bräuche, die eng mit seiner langen Tradition verbunden sind: das Färben und Suchen von Eiern, der Osterspaziergang und natürlich der Lindt GOLDHASE. Denn egal, ob allein, zu zweit oder mit der ganzen Familie – der Lindt GOLDHASE gehört für die meisten zu Ostern dazu. Mit seinem goldenen Glöckchen am Band und der feinen Lindt Chocolade ist er ja auch unverwechselbar.

Wie feiern Sie mit dem GOLDHASEN? Wo versteckt er sich bei Ihnen? Wer bekommt einen GOLDHASEN geschenkt und wie und wo beißen Sie am liebsten in die feine Lindt Chocolade? Fotografieren Sie Ihre GOLDHASEN-Erlebnisse oder schreiben Sie sie auf.

Mit Lindt gewinnen

Teilnehmen und 1 von 10 XXL-Chocoladen-Paketen gewinnen!

So können Sie gewinnen*: Gehört der Lindt GOLDHASE auch bei Ihnen zu Ostern dazu? Erzählen Sie uns Ihre GOLDHASEN-Geschichte oder machen Sie ein Foto. Beides können Sie auf **www.lindt.de/goldhasenfeier2021** hochladen und nehmen damit automatisch am Gewinnspiel teil. Die besten, lustigsten und rührendsten Beiträge wollen wir veröffentlichen. Teilnahmeschluss ist der 31. Mai 2021*.

Zur Gewinnspielseite gelangen Sie auch, wenn Sie diesen QR-Code einscannen.

*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 Teilnehmer werden ausschließlich für die Auslosung des Gewinnspiels verwendet. Die Teilnehmer erklären sich damit einverstanden, dass Text- und Bildbeiträge online sowie in einer der folgenden Ausgaben des Magazins „Chocoladenseiten" veröffentlicht werden können.

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 Nadine Lindt OBJEKTLEITUNG Sascha Booker CHEFREDAKTEUR Jens Leichsenring PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Alexandra Handgrödinger, Sabine Krohberger, Bettina Stickel MITARBEITER DIESER AUSGABE Eva-Marie Dusik, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Anja Hanke, Barbara Lang, 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 (Ganghoferstr. 66f, 80339 München, Tel. 0 89 / 693 13 96-0, Leitung: Stefan Endrös) REPRODUKTION Media Diversified, München DRUCKEREI Tiefdruck Schwann-Bagel GmbH & Co. KG, Grunewaldstr. 59, 41066 Mönchengladbach

Herstellernachweise: S. 12/13 Kissen, Decke: www.minimarkt.com **S. 16/17** Glasgefäße Gerona: www.lambert-home.de, Porzellan-Eierkarton: www.amazon.de

Auf **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, solange 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. 0 30 / 22 19 56 22.** 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

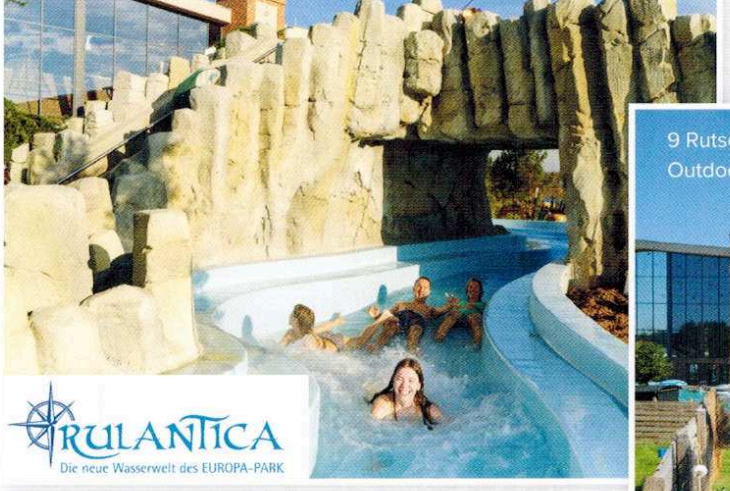
** 24,95 € zzgl. Versand pro Genießer-Kollektion | Mindestabnahme sind neun Genießer-Kollektionen.

Fotos: istock, Krentz Photography

Chocoladen Club – Freude schenken für unsere Liebsten

Für Genießer ist es der Höhepunkt des Monats: die Lindt Genießerbox, die Monat für Monat direkt nach Hause geliefert wird. Was für ein wundervolles Geschenk für wahre Schokoladenfans. Sie dürfen sich über die vielfältigen Chocoladen-Kreationen aus dem Hause Lindt & Sprüngli freuen, darunter spannende Neuheiten, exklusive Spezialitäten und köstliche Rezeptideen. Ob Sie anderen eine besondere Freude bereiten oder sich selbst und Ihre Familie mit den Neuheiten der Maîtres Chocolatiers von Lindt verwöhnen wollen, feinste Premium-Chocolade und höchste Confiserie-Kunst sind garantiert.

Abbildung Inhalt beispielhaft



9 Rutschen, 100 Spielmöglichkeiten und ein sonniger Outdoor-Bereich zum Relaxen: Rulantica im Sommer.

Mit Lindt gewinnen

Die Wasserwelt des Europa-Park

Rulantica heißt die Wasser-Erlebniswelt vor den Toren von Deutschlands größtem Freizeitpark, dem Europa-Park. 2021 dürfen Wassermänner und Badenixen auf noch mehr Wasserspaß gespannt sein: Stand bisher die umfangreiche Indoor-Welt im Fokus von Rulantica, wird im kommenden Jahr das Outdoor-Angebot erweitert. Gleich zwei neue Bereiche sorgen für jede Menge Spaß: „Svalgurok" verspricht mit neuen Rutschen Action für die ganze Familie und wird Deutschlands größter Outdoor-Wasserspielplatz, während „Snorri Strand" mit weiteren spritzigen Attraktionen perfekten Rutschen- und Wasserspaß für die jüngsten Snorri-Fans liefert. Mit gleich 9 Rutschen und über 100 Spielmöglichkeiten bietet Svalgurok Sommer-Outdoor-Spaß für Groß und Klein.
Rulantica ist das ganze Jahr tägl. von 10 bis 22 Uhr geöffnet (außer 24./25.12.), der Europa-Park öffnet wieder seine Tore für die Sommersaison am 20.03.2021!

* Der Gewinn ist eine Übernachtung im 4-Sterne Hotel „Krønasår" sowie 1 x 4 Eintrittskarten (Kategorie „Erwachsene") für Rulantica. Die Übernachtung findet in einem Standardzimmer (mit 4 Betten) statt. Das Datum der Übernachtung gilt je nach Verfügbarkeit des Europa-Park Hotels und Rulantica (ausgenommen August und Oktober). Der Gutschein ist 3 Jahre gültig. Reise- und Verpflegungskosten werden nicht übernommen.
Nicht teilnahmeberechtigt sind Lindt Mitarbeiter, ihre Angehörigen sowie Mitarbeiter der Verlage. 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. Die Gewinnerdaten werden zum Zweck des Gutscheinversands an den Europa-Park weitergegeben.

Ihre Gewinnchance

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels einen traumhaften Erlebnisaufenthalt für bis zu 4 Personen in der Wasserwelt „Rulantica". Sie und Ihre Begleitung sind 1 Nacht zu Gast im 4-Sterne-Superior-Erlebnishotel und genießen 1 Tag die neue Indoor-Wasserwelt „Rulantica"*.

So können Sie gewinnen:
Einfach im Internet auf **www.lindt.de/Europa-Park** teilnehmen oder eine Postkarte mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Europa-Park", Postfach 52095 Aachen. Teilnahmeschluss ist der 31.05.2021. Viel Glück!

Immer gut informiert!

Aktionen und Gewinnspiele für Genießer, eine neue Rezeptur der Maîtres Chocolatiers von Lindt oder ein Frühlingsspecial, das nur für kurze Zeit erhältlich ist – damit Sie stets auf dem Laufenden bleiben, haben wir für Sie den Lindt Newsletter eingerichtet. Er informiert Sie über alles, was Schokoladenliebhaber wissen sollten. Am besten gleich unter www.lindt.de registrieren – wir freuen uns auf Sie!

Lindt
LINDOR

Mein kleiner Glücksmoment.

ZARTSCHMELZENDER GENUSS ZUM VERSCHENKEN.

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