

Chocoladen

DAS LINDT MAGAZIN FÜR GENIESSER

Seiten



WEIHNACHTEN MIT JOHANN LAFER

Exklusive Rezepte zum
Nachbacken

FESTLICH DEKORIEREN MIT LINDT

Weihnachtliche Stimmung
zaubern mit feiner Schokolade

GESCHENKE, DIE FREUDE BEREITEN

Neue Kreationen und Ideen
für Schokoladenliebhaber



Mit Lindt gewinnen!
Erlebnisaufenthalt
für 4 Personen im
EUROPA-PARK



7
INHALT



36

Lindt & Sprüngli unterstützt die Kakaobäuerinnen und -bauern in vielen Lebensbereichen.



30



10

Weihnachtlich
dekorieren mit
Lindt - ein
Genuss für Groß
und Klein!

In dieser Ausgabe:

- 4 Einblicke**
Wenn Kinder- und Erwachsenenaugen leuchten und alle sich mit Lindt Schokolade die Vorfreude aufs Fest versüßen
- 10 Weihnachten mit der Familie**
Gemeinsam für Heiligabend dekorieren mit feiner Schokolade
- 18 Jeden Tag ein Türchen**
Lindt Adventskalender mit dem gewissen Extra
- 20 Wintergenuss zum Verschenken**
Die neuen MINI PRALINÉS Winter Edition passen wunderbar in die Weihnachtszeit
- 22 Magische Momente mit LINDOR**
LINDOR Kugeln für den perfekten Moment: zum Genießen, Teilen und Verschenken
- 26 Vielfalt mit feinherber Note**
Ob zu einem Glas Wein oder pur: Lindt EXCELLENCE verwöhnt die Sinne
- 30 Genuss für jede Stimmung**
Die neuen Lindt GENUSS-MOMENTE veredeln den Alltag mit außergewöhnlichen Kreationen
- 34 HOCHFEIN in Nuss**
Den edlen Lindt Pralines-Klassiker gibt es jetzt auch als Premium Nuss-Edition
- 36 Lindt & Sprüngli Farming Program**
Weltweite Unterstützung der Kakaobäuerinnen und -bauern
- 40 Weihnachten mit Johann Lafer**
Exklusive Rezepte mit edler Lindt Schokolade
- 48 Die ganze Welt von Lindt**
Lindt Bonus-Programm, Gewinnspiele und mehr

Titelfoto: Krentz Photography



Köstlich und fein:
LINDOR Kugeln machen
jeden Moment zu einem
Glücksmoment.



Liebe
Leserinnen,
Liebe Leser,

wir alle freuen uns auf die Weihnachtstage und auf die Zeit mit der ganzen Familie, die sich dann unter dem festlich geschmückten Weihnachtsbaum versammelt, um gemeinsam zu feiern und zu genießen. Schon früh wird mit den Vorbereitungen für das Fest begonnen, Geschenke werden besorgt, das Festessen vorbereitet und das Zuhause weihnachtlich dekoriert. Wir wollen Sie bei den Vorbereitungen unterstützen. In dieser Ausgabe finden Sie viele Ideen und Tipps. Ab Seite 10 zeigt Ihnen die Lindt Familie, wie sie ihr Zuhause stimmungsvoll dekoriert, Geschenke liebevoll verpackt und Kinderaugen zum Strahlen bringt. Lassen Sie sich inspirieren! Selbstverständlich ist auch der Lindt Weihnachtsmann dabei, den es in verschiedenen Größen und als Vollmilch-, Nuss-, Edelbitter- und weiße Variante gibt. Er sorgt auch am 6. Dezember für große Begeisterung (siehe Seite 6) und auf dem traditionellen bunten Teller steht er mit weiteren Lindt Köstlichkeiten im Mittelpunkt (siehe Seite 8).

Herrlich schokoladig geht es auch dieses Mal in Johann Lafers Weihnachtsbackstube zu. Er hat sich wieder verführerische Kreationen einfallen lassen, die zum Genießen und Nachbacken einladen. Seine Rezepte finden Sie ab Seite 40.

Die Weihnachtszeit ist auch Geschenkzeit. Die neuen MINI PRALINÉS Winter Edition (ab Seite 20) oder der elegante Pralinen-Klassiker HOCHFEIN als Premium Nuss-Edition (ab Seite 34) sind dafür genau das Richtige. Unser Tipp: Beschenken Sie andere und sich selbst mit einem Adventskalender (ab Seite 18). Jeden Tag eine köstliche Lindt Kreation und das Warten aufs Christkind wird zum Genuss – viel Vergnügen! Ich wünsche Ihnen schöne Weihnachtstage!

M. Spiller

MICHAL SPILLER
Geschäftsführer Lindt & Sprüngli Deutschland


26



34

Besondere Anlässe erfordern besondere Pralinen wie HOCHFEIN als Premium Nuss-Edition.





*Schokolade macht Weihnachten
noch süßer und lässt uns den
Zauber dieser Jahreszeit spüren.*

Helene Steiner Rice, US-Dichterin und Schriftstellerin, Mitte 20. Jhdt.



Strahlende Kinderaugen

AM 6. DEZEMBER IST ES WIEDER SO WEIT!

Der Legende nach warf der heilige Nikolaus von Myra seinerzeit Geldmünzen durch die Kamine, um den armen Kindern etwas Gutes zu tun. Die Familien hatten ihre Socken am Kamin zum Trocknen aufgehängt und waren sehr verdutzt, als sie am nächsten Morgen die Geschenke darin fanden. Ob daher unser Brauch vom Nikolausstiefel kommt – wer weiß? Doch wie wunderbar ist es anzusehen, wenn der Lindt Weihnachtsmann am Nikolaustag mit seinem goldenen Glöckchen die Augen der Kinder jedes Jahr aufs Neue zum Strahlen bringt!

SCHÖNE ADVENTSZEIT

Festlich geschmückt

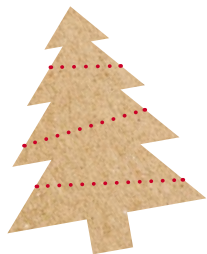
Wenn es überall funkelt und glitzert, Zweige dekoriert werden und sich köstliche Schokolade auf dem bunten Teller vereint, dann ist es wieder so weit: Die Vorweihnachtszeit beginnt und lädt zum Genießen ein.

Familientradition mit Lindt

In der Adventszeit gehört Schokolade zum Genuss dazu und der bunte Teller darf in vielen Familien nicht fehlen. Köstlich bestückt mit Überraschungen von Lindt, wird die Adventszeit für Liebhaber feiner Schokolade zu einem Fest für die Sinne. Mit den Kugeln, Glocken und Monden von LINDOR, den CRESTA und Marzipan Kugeln, den Lindt Blätterkrokant- und Marc de Champagne-Zapfen und vielem mehr ist für jeden Genießer etwas dabei. Nicht nur die vielfältigen Rezepturen auf dem bunten Teller sorgen für Überraschungsmomente, hübsch verpackt sind die Lindt Schokoladen ein dekorativer Blickfang und machen Lust auf mehr. Einer darf auf dem bunten Teller nicht fehlen: der Lindt Weihnachtsmann. Mit seiner edlen Schokolade versüßt er das Fest und versprüht den Zauber der Weihnachtszeit.

Stimmungsvolle Weihnachtszeit

In diesem Jahr lassen wir uns von der Natur inspirieren und dekorieren unser Zuhause festlich mit Naturmaterialien. Die Lindt Schokoladenfiguren, Weihnachtsmänner, LINDOR Kugeln und anderen Köstlichkeiten passen hervorragend dazu und laden zum Naschen ein.



FESTLICH

Die Weihnachtsmänner von Lindt in verschiedenen Größen sind in dieser Tischdeko gemeinsam mit den LINDOR Kugeln ein festlicher Hingucker. Abgerundet wird alles durch die hübschen Weihnachtsbäume zum Selbermachen.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com

KOMMT HEREIN!

Der ein Kilo schwere Lindt Weihnachtsmann in neuer Verpackung aus Papier wird für große Augen bei den Enkelkindern sorgen.



Fotos: Krentz Photography, Styling: Anne Beckwilim

JEDEN TAG EINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG

Dieser Adventskalender ist einfach zu basteln und ein echtes Highlight. Das Beste daran: Es ist sehr viel Platz unter den Tannenbäumen für die vielen köstlichen Lindt Überraschungen.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com



KNUSPER, KNUSPER

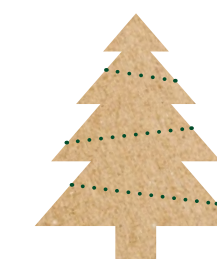
Das süße Eichhörnchen mit dem Tannenzapfen-Schweif hält einen Lindt Blätterkrokant-Zapfen in den Pfötchen und bezaubert als Mitbringsel und weihnachtliche Deko.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com



DEKO-HIGHLIGHT

Die Lindt Weihnachtsmänner und Kugeln aus der neuen Design Edition punkten in einem stylischen Arrangement mit Dekoschnee, Bäumchen und Sternen.

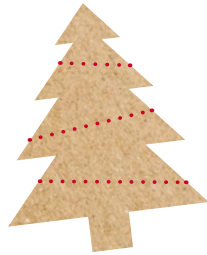


GROSSE VORFREUDE

Mit dem Arm voller Geschenke und dem niedlichen Lindt TEDDY obenauf lässt sich die Aufregung kaum noch aushalten. Was sich wohl in den Päckchen befindet?

BUNTE KÖSTLICHKEITEN

Für ein festliches Arrangement: ein schönes Holzbrett, zwei Schälchen, eines mit Nüssen und eines mit den Alkohol-Fläschchen, zum Beispiel in der neuen Sorte Winterpflaume, sowie dem neuen Frohes Fest Kissen und den CRESTA Kugeln.



*Draußen eine
schöne Zeit
genießen, drinnen
gemeinsam
festlich feiern ...*



FAMILIENZEIT

Während der Weihnachtsbaum geduldig auf seine Lichterkette wartet, genießt der Vater draußen die gemeinsame Zeit mit dem Sohn. So werden zu Weihnachten schöne Kindheitserinnerungen kreiert.



WINTER- ROMANTIK

Wer sich mit der Familie zum weihnachtlichen Beisammensein auch mal an der Feuerschale trifft, wird die Pause mit den weihnachtlichen Köstlichkeiten von Lindt unter freiem Himmel sehr genießen.





HERZALLERLIEBST

Die veganen Schokoherz-Plätzchen sind nicht nur bei der Herstellung ein wundervolles Erlebnis, das lange in Erinnerung bleiben wird. Sie eignen sich auch als Mitbringsel hervorragend – vorausgesetzt, es sind genug übrig.

@ Rezept unter www.lindt.com

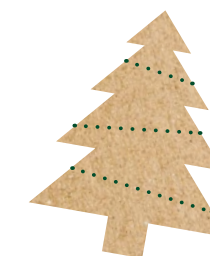
WIR-MOMENT

Die Großeltern wissen, wie es geht: Sie machen aus dem Me-Moment mit LINDOR einen Genuss der Zweisamkeit im weihnachtlichen Trubel...



NATÜRLICH SCHÖN

Wer seine Geschenke passend zu den Pralinés und Kugeln der Nature Edition von Lindt verpackt, erfreut die Beschenkten ganz besonders.



WIE DIE SCHNEEKÖNIGE

Die kleine Schneelandschaft auf dem Fensterbrett verzaubert nicht nur die Jüngsten. Mit Lichterkette und Dekoschnee sorgt sie auch abends, wenn die Kinder längst im Bett sind, für weihnachtliche Stimmung. Dann kann es passieren, dass eines der niedlichen Lindt Wintertiere morgens nicht mehr da ist.

@ Bastelanleitung unter www.lindt.com

.....
Diese und viele weitere hübsche Weihnachtsideen finden Sie ausführlich erklärt im Internet: www.lindt.com



Überraschung ...

TÜR FÜR TÜR



Fotos: Krentz Photography; Styling: Anne Beckwilm

NOCH MEHR ADVENTSKALENDER

mit köstlicher Lindt
Chokolade finden Sie
im Internet unter
[www.lindt.de/
adventskalender](http://www.lindt.de/adventskalender)

Wann kommt endlich das Christkind? Mit der großen Auswahl an Adventskalendern von Lindt und der Vielfalt an köstlichen Rezepturen vergehen die Tage bis Heiligabend mit Vergnügen, denn hier ist für große und kleine Genießer etwas dabei.

FÜR GENIESSER



Zehn verschiedene LINDOR Rezepturen verstecken sich hinter den Türchen des neuen **LINDOR Adventskalenders** – inklusive der neuen Rezeptur LINDOR Caramel & Salz sowie Kugeln und viele andere Formen. Das überaus festliche Design in Gold mit Rentier und Sternen passt nicht nur perfekt in jedes weihnachtlich geschmückte Haus, sondern eignet sich auch hervorragend als Geschenk für alle großen Schokoladenfreunde, die sich in der Zeit bis zum Fest gerne verwöhnen.



FÜR TRENDBEWUSSTE

Die neuen **Nature Edition Adventskalender** greifen den Trend zu naturbelassenen Materialien auf und überzeugen mit ihrer nachhaltigen Verpackung. Ein schokoladiges Vergnügen mit beliebten Sorten wie CRESTA, Nougat und Doppelmilch.

FÜR VEGANE FEINSCHMECKER

vegan!



Allen, die bewusst auf Kuhmilchprodukte verzichten, bereitet der **HELLO Vegan Adventskalender** eine ganz besondere Freude mit vier Sorten veganer Mini Sticks und dem HELLO Mini Santa. Das stilvolle Cover mit weihnachtlicher New-York-Silhouette kommt bei Jung und Alt hervorragend an.



FÜR KLEINE SCHLECKERMÄULCHEN

Ein Adventskalender, der mehr kann als „nur“ das Warten aufs Fest zu versüßen – dank der neuen Augmented-Reality-Technik. Klappt man die Tore des neuen Lindt **TEDDY Adventskalenders** auf, erscheint zunächst eine zauberhafte Szenerie mit allem, was zu einem Weihnachtsabend dazugehört.

Doch das ist längst nicht alles: Hinter den kleinen Türchen verbergen sich nicht nur Mini TEDDYS und köstliche Schokoladenkugeln, sondern auch 24 weihnachtliche Kurzfilme. Einfach den QR-Code auf der Rückseite des Kalenders mit dem Handy scannen und schon kann es losgehen. Viel Spaß beim Schauen und Genießen!

FÜR ALLE, DIE ES KLASSISCH LIEBEN



Der tiefblaue Lindt **Weihnachts-Zauber Adventskalender** mit der verschneiten Winterlandschaft sorgt für ein heimeliges Weihnachtsgefühl und überrascht jeden Tag mit einer erlesenen Auswahl feinsten Praliné-Spezialitäten und Weihnachtskugeln, zum Beispiel in den beliebten Weihnachtssorten Blätterkrokant, Nougat und Marzipan – was wird wohl morgen hinter dem Türchen stecken?



Erwecke den Kalender
24x zum Leben!



Kleine Freuden

MIT DEN LINDT MINI PRALINÉS

Ob zur weihnachtlichen Brucheinladung, beim Besuch der besten Freundin oder einfach zwischendurch als Dankeschön an einen lieben Menschen – die neue MINI PRALINÉS Winter Edition lässt sich mit ihren winterlichen Rezepturen hervorragend in der Weihnachtszeit verschenken.



WINTERLICHE KÖSTLICHKEITEN

Ein leuchtender Petrolton, kombiniert mit feinen, goldfarbenen Details – die neuen Lindt MINI PRALINÉS in der Winter Edition bestechen nicht nur durch ihr stilvolles Äußeres. Auch die inneren Werte bringen uns zum Dahinschmelzen – mit vier neuen köstlichen Rezepturen, die perfekt zur kalten Jahreszeit passen. Das Beste daran: Die Pralines sind so klein, sodass man gleich alle probieren kann.

Ob ergänzend zu Selbstgebackenem oder als geschmackvolle Alternative – auch Freunde oder die Familie werden diesen kleinen Köstlichkeiten nicht widerstehen können. Das bezaubernde Mini Lebkuchenherz ist eine Kombination aus Marzipan und Lebkuchen, eingebettet in feine, dunkle Milkschokolade. Das Mini Walnuss-Marzipan ist mit gerösteten Mandelstückchen bestreut und von zartschmelzender Milkschokolade umhüllt. Wer es knusprig mag, kostet das Mini Krokantdreieck mit feinblättrigem Mandelkrokant in Gianduja-Milkschokolade. Besonders weihnachtlich: die kleine Zimtmarzipan Praline. Sie besteht durch eine aromatische Zimtnote in Kombination mit Haselnuss und weißer Schokolade. Na, schon Lust aufs Genießen bekommen?



Schönes Mitbringsel

Als kleine Aufmerksamkeit mit 20 MINI PRALINÉS oder ideal zum Teilen mit 34 kleinen Kostbarkeiten.

Samt für die Seele

LINDOR IST LIEBE



Jetzt, da es draußen früh dunkel wird, kalt und ungemütlich, sehnen wir uns nur nach einem: nach kleinen Auszeiten. Warm soll es sein, weich und kuschelig. Nichts Großes, nur ein kleines Innehalten. Oft sind es diese kurzen Augenblicke, die uns Freude und Genuss schenken.

AUSZEIT GENIESSEN

Wir haben alle Haken hinter die Geschenkeliste gesetzt, fürs Weihnachtsmenü eingekauft und alles vorbereitet, den Tannenbaum festlich geschmückt, die Kinder sind schon ganz aufgeregt. Der Tisch ist gedeckt und wartet auf die Familie. Es hat wieder mal alles geklappt – denn das Christkind war da und alle strahlen! Jetzt ist es an der Zeit, sich ein paar Minuten Me-Time zu gönnen nach all den Wochen der Vorbereitung und Spannung. Einfach einen Moment die Augen schließen und nicht viel mehr tun, als jenem köstlichen Schokoladengenuss nachzuspüren, die Wärme wahrzunehmen, das kleine Glück auf der Zunge zergehen und sich treiben zu lassen. War es das Knistern der Kerzen oder der sanfte Biss auf knackige Schokolade, die den zarten Kern freigibt, der unserem Körper diese Wohligkeit schenkt? Völlig egal: Es fühlt sich gut an. Und jetzt kann es weitergehen ...

EIN AUGENBLICK FÜR MICH

Natürlich darf das nicht nur zur Weihnachtszeit sein: eine kleine Auszeit nehmen und nur an sich denken. Mit allen Sinnen genießen und Danke zu sich selbst sagen – mit einem kleinen Luxus, der so sinnlich ist wie Kaschmir auf unserer Haut. Ja, Schokolade macht glücklich. Von der Vorfreude beim Auspacken, das immer von einem verheißungsvollen Knistern begleitet wird, bis zum Schmelzen der zarten LINDOR Kugel im Mund – das ist Genuss pur!



Kleine Auszeitstrategie

Dem Trubel für kurze Zeit entfliehen, die Seele baumeln lassen und eine LINDOR Kugel genießen. Dazu haben wir unsere Liebsten um uns, hören sie im Hintergrund lachen und plaudern – alles ist gut.



Genießen

Die LINDOR Liaison

Einfach mal nur an sich denken: Ein kleiner Beutel voller LINDOR Schokolade, ob in Vollmilch, weißer oder dunkler Schokolade, als Kugel oder in weihnachtlicher Glockenform, ist die schönste Art, sich selbst Danke zu sagen.



GLÜCK SCHENKEN

Schenken macht zweimal glücklich – mindestens! Einmal den Beschenkten, genauso aber auch den Schenkenden. Der allerdings wird sogar öfter belohnt, nämlich bereits beim Ausschauen, wenn wir in Gedanken schon die Freude sehen, die unser Präsent – ob groß oder klein – auslösen wird. Dies alles gilt natürlich nur für den Fall, dass unsere Wahl die richtige war. Wir wissen, was Freunde und die Familie lieben. Was aber ist das perfekte Geschenk für alle anderen? Wie können wir all jenen wunderbaren Menschen, die uns durchs ganze Jahr begleiten, Dankeschön sagen für all die kleinen, zauberhaften Augenblicke, in denen so viel Nähe entsteht? Ganz einfach: Wir schenken wertvolle Momente zurück – zarte Träume, die auf der Zunge zergehen und alle Sinne umfassen.



Verschenken



Das LINDOR Glück

Wo und wie man das kleine Glück präsentiert? Da sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt: LINDOR ergänzt Geschenke, dekoriert als Pralinenbox den Tisch, versteckt sich als einzelnes Kügelchen im Adventskalender oder glitzert verheißungsvoll am Christbaum ...

Fotos: creative market/ Digital Curio, Krentz Photography



Die LINDOR Vielfalt

Nicht einfach Schokolade: Jede LINDOR Kugel ist eine Mini-Überraschung! Und es gibt Neuheiten wie die dunkle Mischung und die silberne Mischung mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Das ist Vielfalt zum Teilen.



GLÜCK TEILEN MIT LINDOR

... schließlich ist Glück das einzige Gefühl, das sich verdoppelt, wenn man es teilt. Deshalb tun wir es gern und von ganzem Herzen. Und was würde man lieber teilen als den puren Genuss – jene kleinen Auszeiten, die uns Kraft tanken lassen? Nun ist das aber mit dem Dahinschmelzen so eine Sache: Jeder tut es nach seiner eigenen Fassung, sprich, Gaumenkitzel ist eine ziemlich individuelle Angelegenheit. Zum Glück haben sich die Maitres Chocolatiers von Lindt da jede Menge einfallen lassen, sodass bei der LINDOR Sortenvielfalt einfach jeder fündig wird. Egal, ob vollmundig-schokoladig, fruchtig, mit Nuss oder in Weiß – stellen Sie sich einfach im Lindt Onlineshop oder in den Lindt Shops mit Pick &

Mix ganz nach persönlichem Geschmack eine Kombination zusammen. Zu kompliziert? Dann greifen Sie zu den LINDOR Mischungen zum Teilen und Genießen und lernen dadurch vielleicht ganz neue Vorlieben und neue Geschmacksrichtungen wie in der dunklen und silbernen Mischung kennen! Das leise Knacken der Hülle, der unendlich zarte Schmelz und die feinen Füllungen – da scheint die Welt kurz mal still zu stehen. So ist das Glück nicht nur abwechslungsreich und spannend, sondern – in diesem Fall ganz buchstäblich – eine runde Sache. Pssst: Mit Freunden oder Familie macht das Entdecken und Genießen doppelt Spaß!



Excellence

AUS LEIDENSCHAFT BESONDERS

Die aufregende Welt der Lindt EXCELLENCE Tafeln lädt auf eine sinnliche Reise ein, die immer wieder neue Entdeckungen bietet. Jetzt wurde die Lindt EXCELLENCE 70% Cacao mit köstlichen Zutaten für ein besonderes Geschmackserlebnis bestreut.



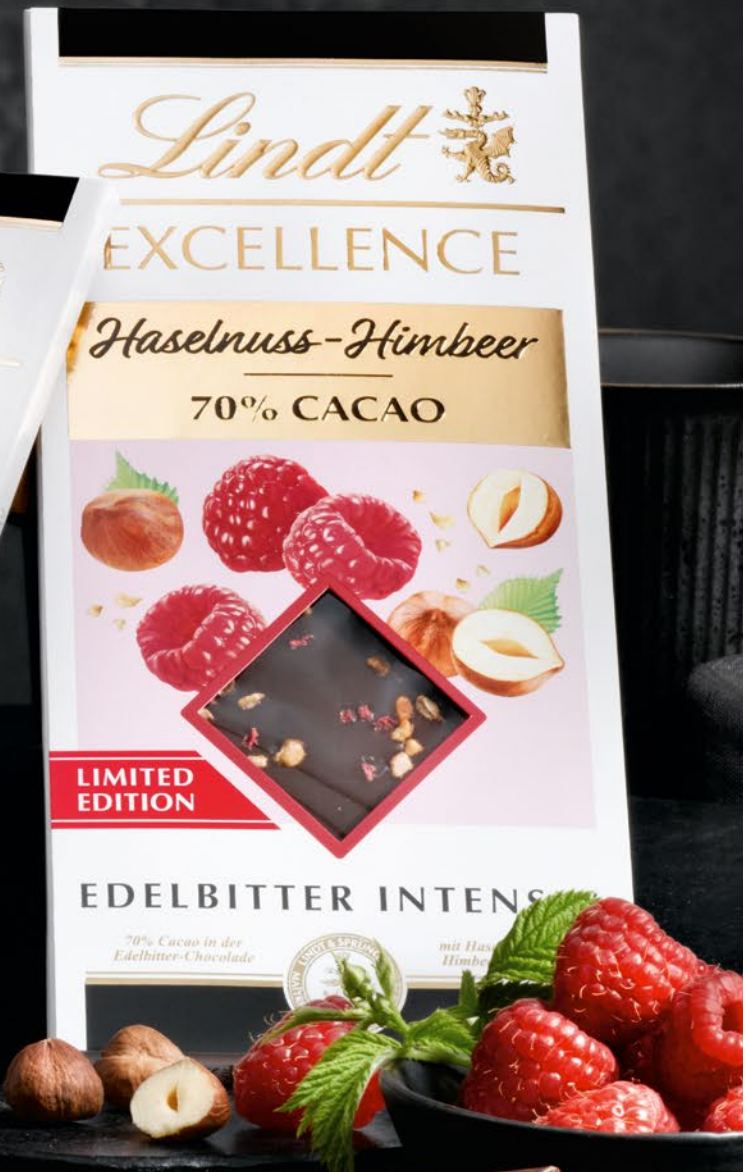
Orange-Mandel

Zarte Orangenstücke und knusprige gehackte Mandeln, gestreut auf dunkle Schokolade, verbinden sich zu einem wunderbar fruchtig-herben Genuss.



Caramel-Fleur de Sel

Verheißungsvoll: Caramel umspielt die Schokolade vollmundig und süß. Ein Hauch von Fleur de Sel intensiviert das Geschmackserlebnis gekonnt.



Haselnuss-Himbeer

Die feine Säure der fruchtigen Himbeere und das edle Aroma gerösteter Haselnüsse umgarnen den zarten Schmelz der Schokolade perfekt.

EINE KÖSTLICHE KOMBINATION

Es gibt Begegnungen, die unwiderstehlich sind. Lindt EXCELLENCE und ein guter Wein beispielsweise. Ein Traumpaar voller Geheimnisse und Tiefen.



GENIESSEN MIT ALLEN SINNEN

Das Geheimnis von köstlicher Schokolade kennen die Maîtres Chocolatiers von Lindt und teilen es allzu gerne mit Liebhabern dunkler Schokolade in ihrer EXCELLENCE Vielfalt, in der sie ebenso wertvolle wie auch seltene

Edelkakaosorten aus Zentral- und Südamerika zu einem feineren Genuss veredeln. Einer von ihnen ist Stefan Bruderer, der genau weiß, was den feinen, aber eben entscheidenden Unterschied ausmacht. Er beginnt mit einem Augenbekenntnis: „Wie immer im Leben zählt der erste Eindruck. Ich achte auf die Farbe der Schokolade, auf die Beschaffenheit ihrer Oberfläche und ertaste sie. Sie sollte glatt sein, einen schönen Glanz und eine feste Konsistenz haben.“ Denn wenn man ein Stück abbricht, erkennt man die hohe Güte der Schokolade am Knackgeräusch und der glatten Bruchkante. Wenn man sich dann noch nach der Nase und dem Gaumen richtet, sind es die inneren Werte, die zum Tragen kommen: der zarte Schmelz und die intensive, facettenreiche Aromenwelt, die sich nur durch die schonende Röstung, das feine Mahlen der Kakaobohnen und das extralange Conchieren entfalten können. So entsteht die erlesene EXCELLENCE Vielfalt, die die Maîtres Chocolatiers zwischen 50 und 100 % Kakaanteil kreieren. Sie sind pur oder

mit aufregenden Geschmackspartnern erhältlich. Ein Klassiker unter ihnen ist die EXCELLENCE 70% Cacao, die für einen harmonisch abgerundeten Geschmack mit feiner Kakaonote steht.

Eine ähnlich aufmerksame Reise erlebt ein guter Rotwein ebenfalls von seinem Rebstock bis in die Flasche. Auch bei ihm kommt es auf seine Herkunft an – auf das Terroir und die Sorgfalt, mit der die Trauben verarbeitet werden. Nur so kann er sein schönstes Bouquet entfalten und den Gaumen mit vielschichtigen Nuancen betören.

HARMONIE AUF AUGENHÖHE

So haben ein Klassiker wie die EXCELLENCE 70% und ein guter Rotwein faszinierende Gemeinsamkeiten. Sie sind wie ein Ehepaar, das sich immer besser kennenlernt, um dann in einer Harmonie gemeinsam zu schwingen, die selten, kostbar, nahezu einmalig ist. Denn das Degustieren von Schokolade wie auch von Wein berührt alle Sinne. Riechen. Tasten. Fühlen. Sehen. Schmecken. Schritt für Schritt bewegen sich beide aufeinander zu, um im Mund miteinander zu verschmelzen. Das Geheimnis dabei ist, dass sich Partner auf gleich hohem Niveau begegnen. Denn dann passiert das, was für Stefan Bruderer der Höhepunkt einer Degustation ist, die dann „mit einem Schokoladenlächeln endet, das ich gerne als den sechsten Sinn bezeichne“.

Maître
Chocolatier
Stefan
Bruderer aus
der Schweiz

Lindt
WISSEN

In Kombination mit Süßwein gilt: Ist die Schokolade dunkel, sollte es der Wein auch sein. Im Fass gereifte Tawny-Portweine aus roten Rebsorten harmonisieren aromatisch herrlich mit edelbitterer Schokolade.



Eine charakterstarke wie ebenbürtige Begegnung findet die EXCELLENCE 70% auch mit einem im Fass gereiften Rotwein mit reduktiven Fruchtaromen. Wunderbar sind Riojas, die meist auf der Rebsorte Tempranillo aufbauen.



Foto: Krentz Photography



*Köstliches
Paar*

Vanille, Trockenfrüchte und mehr – die vielschichtigen Aromen der EXCELLENCE 70% suchen einen harmonischen Weinpartner mit einer milden Säure. Ein Traumpaar bildet die Schokolade mit Shiraz, denn beide unterstützen sich gegenseitig aufs Feinste.

MAXIMALE GENUSS-MOMENTE

LIMITED EDITION

Nach Lust & Laune



Ganz entspannt

die Beine hochlegen und sich einer besonderen Gaumenfreude hingeben – Lindt GENUSS-MOMENTE Caramel & Salz in zwei Kombinationen: als Tafel mit Cookies oder als Praliné mit Mandelstückchen, vollendet mit einem Hauch von Salz. Beides feiert das Lebensgefühl des süßen Nichtstuns und beschert uns ein überraschendes Geschmackserlebnis. Das feine Caramel auf zarter Schokocrème zergeht wohligh im Mund, während ein wenig Salz und knusprige Gebäckstückchen dem Vollmilchschokoladengenuss das gewisse Etwas verleihen.

Lust auf Neues

macht diese außergewöhnliche Lindt Kreation: GENUSS-MOMENTE Nougat & Brezel. Ob als knackige Tafel oder als handgeschichtetes Praliné – die Überraschung liegt im Detail. Cremiges Mandelnougat und Haselnusscrème treffen auf knusprige Salzbrezel-Stückchen und vereinen sich auf der Zunge zu einem überraschenden Geschmackserlebnis. Für die Entdecker unter den Schokolieliehabern!



Lust auf einen Genuss, der klassische Rezepturen mit trendigen Geschmacksrichtungen vereint? Die neuen GENUSS-MOMENTE von Lindt bieten genau das und verführen mit köstlicher Vielfalt.

Vielfältigen Genuss

bieten die GENUSS-MOMENTE **Marzipan & Nougat**. Warum nur einen einzigen intensiven Geschmack genießen, wenn auch mehrere gleichzeitig möglich sind? Die Lindt Maîtres Chocolatiers kombinieren hier den unvergleichlichen Mandelgeschmack von Marzipan mit dem cremigen Vergnügen von feinstem Nussnougat, eingebettet in zartschmelzende Vollmilchschokolade – eine köstliche Kombination für die Herbst- und Winterzeit.



Fotos: Wolfgang Schardt; Foodstyling: Anne-Katrin Weber; Styling: Miriam Geiger

Ob als Praliné oder Tafel



Die neuen GENUSS-MOMENTE von Lindt sind als Pralinés oder als feine Schokoladentafel erhältlich und immer ein sinnliches Vergnügen! Bei allen Kreationen haben die Lindt Maîtres Chocolatiers beliebte Zutaten spannend kombiniert für maximale Genussmomente: ob zum Kaffee oder Tee, ob allein, zu zweit, in Gesellschaft oder als Geschenk – immer dann, wenn wir uns und unseren Lieben etwas Gutes tun möchten. Die unterschiedlichen Texturen der Pralinés und Tafeln – von knackig über cremig bis zartschmelzend – überraschen auch verwöhnte Gaumen. Denn das Leben möchte zelebriert werden, und das am besten jeden Tag.

Das Leben feiern

und auskosten: GENUSS-MOMENTE **Mandel-Nuss & Weiße Schokolade** laden ein, die sorglosen Stunden des Lebens zu genießen. Ob beim lockeren Prosecco-Plausch mit der besten Freundin, im Kreise der Familie oder beim Entspannen auf dem Sofa – die gerösteten Mandel-Nuss-Splitter, umhüllt von feinsten weißer Schokolade, sind eine knackige Gaumenfreude und versüßen den Alltag.



Zusammen sein

mit den Liebsten wird zum kulinarischen Genuss. Bei GENUSS-MOMENTE **Chococrème & Mousse** schmelzen alle garantiert dahin. Die Pralinés in schmeichelnder Tropfenform bestehen aus feinherber Schokolade, gefüllt mit cremigem Trüffel auf feiner Schokoladen-Mousse. Ein vollmundiges Vergnügen!



HOCHFEIN

in Nuss!

Besondere Anlässe erfordern besondere Köstlichkeiten: Den edlen Lindt Pralinés-Klassiker HOCHFEIN gibt es jetzt auch in einer exquisiten Premium Nuss-Edition. Ein ausgesprochen sinnliches Vergnügen!

Echte Schokoladen-Kenner und wahre Genießer wissen es schon lange: Die Lindt Pralinés HOCHFEIN sind nicht nur auffallend liebevoll und hochwertig verpackt, sondern verwöhnen den Gaumen auch auf einmalige Art. Die neue HOCHFEIN Premium Nuss-Edition ergänzt das Sortiment um ein weiteres exquisit-sinnliches Vergnügen: In der neuen limitierten HOCHFEIN Premium Nuss-Edition verbergen sich neben einer edlen Auswahl der beliebtesten Nuss-Spezialitäten auch neue verführerische Kombinationen aus Schokolade und Nuss. Feinste Zutaten wie Marzipan oder Karamell runden die hochfeinen Pralinés ab und sorgen für ein unübertreffliches Geschmackserlebnis. Alle Pralinés HOCHFEIN werden mit höchster handwerklicher Sorgfalt hergestellt. So werden die sorgsam ausgewählten Nuss-Variationen – von Mandel über Walnuss bis Pistazie – einzeln von Hand aufgelegt. Genießen oder verschenken Sie kostbare Momente mit den feinen Pralinés von Lindt, handverlesen und meisterhaft kreiert von den Lindt Maîtres Chocolatiers.

MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL

Jedes einzelne Praliné wurde von den Lindt Schokoladen-Experten mit viel Fachwissen und Liebe zum Detail konzipiert. Die Lindt Maîtres Chocolatiers experimentieren, verkosten und kreieren jedes einzelne Produkt mit unübertroffenem Know-how und echter Leidenschaft für Schokolade. Fast jedes Lindt Praliné beginnt mit einer Idee, einem Konzept und einer Skizze. Mit viel Geduld, Liebe und den erlesensten Zutaten entstehen so immer wieder neue großartige Schokoladen-Kompositionen wie die Lindt Pralinés HOCHFEIN Premium Nuss-Edition.

Das perfekte Präsent

Schon von außen ist die neue HOCHFEIN Premium Nuss-Edition ein Augenschmaus: Ganz in Weiß und Gold gehalten und mit einer schönen Schleife verziert, sind neun verschiedene Pralinés enthalten. Zusätzlich zu den hier abgebildeten Pralinés enthält die HOCHFEIN Premium Nuss-Edition die folgenden Sorten: Mandel-Nuss-Splitter Vollmilch, Nuss-Krokant Praliné und Amande de Luxe, allesamt unwiderstehlich – und das perfekte Geschenk für außergewöhnliche Gelegenheiten.



HANDWERKSKUNST

Zarte Linien aus ideal temperierter Schokolade, eine feine Umhüllung, ein tadellos glänzendes Finish und Nüsse aus internationalen Anbaugebieten, nicht nur hochwertig verarbeitet und sorgfältig geröstet, sondern dazu noch von Hand platziert auf der jeweiligen Praline. Dies sind nur einige der präzisen Besonderheiten, welche die Lindt Maîtres Chocolatiers für ein perfektes Lindt Praliné umsetzen. Jedes Detail zählt, um die perfekte Optik und den besten Geschmack mit jedem HOCHFEIN Praliné zu erzielen.



Mandel-Caramel & Salz

Eine der drei Neuheiten: aromatische Vollmilchschokolade mit einer Füllung aus feinem Karamell auf zarter Crème mit Mandelstückchen, vollendet mit einem Hauch von Salz.



Mandel-Nuss-Splitter Weiß

Ein Klassiker, neu aufgelegt: fein geröstete Mandel- und Haselnuss-Splitter, umhüllt von weißer Schokolade.



Mandel-Nuss-Splitter Dunkel

Für Liebhaber des dunklen Schokoladengenusses: die neuen Mandel- und Haselnuss-Splitter mit Edelbitterschokolade.

Pistazien-Marzipan Praline

Ein Traum aus aromatischem Pistazien-Marzipan, verfeinert mit edlem Kirschwasser in dunkler Milchschokolade, gekrönt von einer handverlesenen Pistazie.



Nuss-Becherli

Eine frisch geröstete ganze Haselnuss, eingebettet in eine zartschmelzende Pralinécreme, umhüllt von feiner Milchschokolade, dekoriert mit einem Tupfen aus dunkler Schokolade.



Walnuss-Marzipan Praline

Innen feinstes Walnuss-Marzipan, außen eine präzise gestaltete Hülle aus weißer Schokolade mit dunklem Boden und als Krönung die von Hand platzierte Walnusshälfte.

Lindt & Sprüngli Farming Program

Bis 2025 sollen alle Kakaoprodukte – einschließlich Kakaobohnen, Kakaobutter und -pulver, die für die feine Lindt Schokolade verwendet werden – aus Nachhaltigkeitsprogrammen stammen. Ein greifbares Ziel, das aus einem jahrelangen Engagement für die Kakaobäuerinnen und -bauern resultiert.



Das Lindt & Sprüngli Farming Program unterstützt die Dorfgemeinschaften, in denen die Kakaobäuerinnen und -bauern leben. Dies geschieht beispielsweise durch die Entwicklung gemeinsamer Aktionspläne, Investitionen in die Infrastruktur der Dörfer oder den Bau von Brunnen für sauberes Trinkwasser.

UNTERSTÜTZUNG DER KAKAOBÄUERINNEN UND -BAUERN, IHRER FAMILIEN UND GEMEINSCHAFTEN

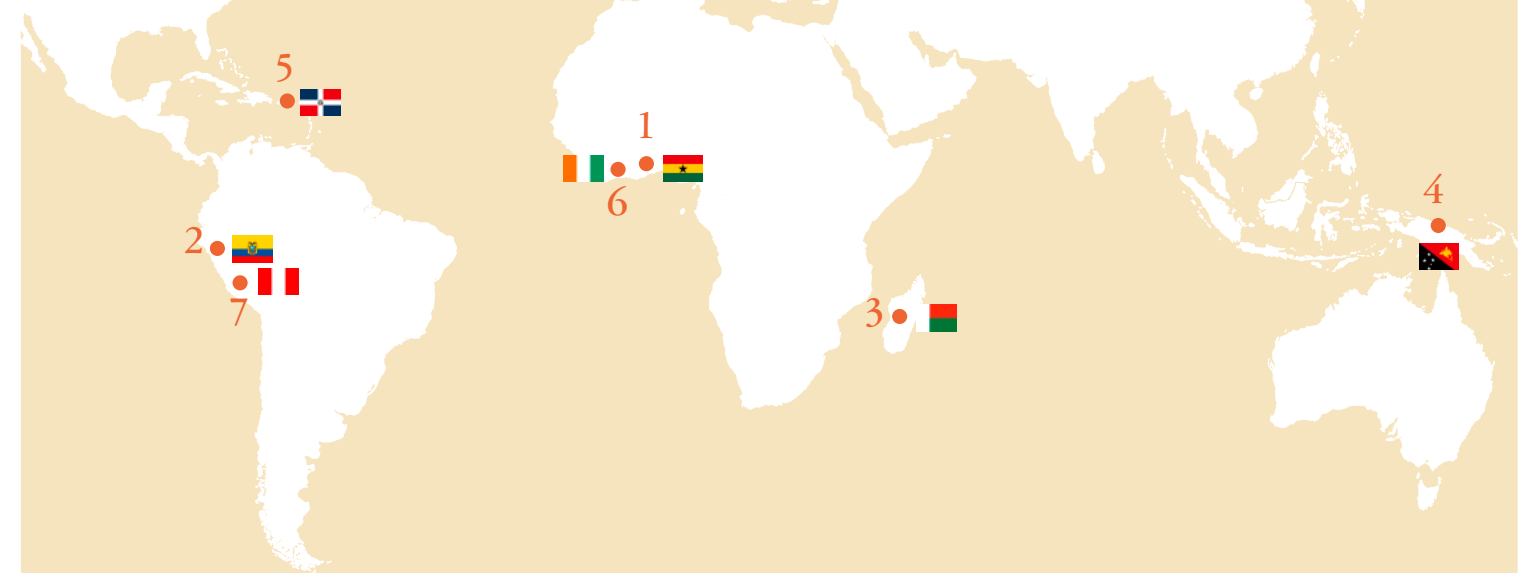
Wenn Schokolade zartschmelzend auf der Zunge zergeht, kann höchster Genuss nur entstehen, wenn sie auch verantwortungsvoll produziert wurde. Das ist die Überzeugung von Lindt & Sprüngli. Darum ist die Beschaffung der einzelnen Rohstoffe – allen voran die der Kakaobohnen – von größter Bedeutung. Denn nur, wenn diese unter guten landwirtschaftlichen, ökologischen und sozial fairen Bedingungen angebaut und geerntet werden, können nachhaltige Schokoladenmomente

kreiert werden. Aus diesem Bewusstsein heraus entstand das Lindt & Sprüngli Farming Program: Das Programm wurde 2008 in Ghana ins Leben gerufen und mittlerweile in sieben Herkunftsländern ausgerollt, aus denen das Unternehmen seinen hochwertigen Kakao bezieht. Ziel des Programms ist es, die Arbeits- und Lebensbedingungen der Kakaobäuerinnen und -bauern, ihrer Familien und Gemeinschaften zu verbessern und nachhaltige Anbaumethoden zu fördern.

RUND UM DEN GLOBUS

Lindt & Sprüngli produziert Schokoladenprodukte „von der Bohne bis zur Tafel“ – von der Auswahl der Kakaosorten über die Beschaffung der Kakaobohnen und die Herstellung der Kakaomasse bis hin zum fertigen Produkt. Die Rückverfolgbarkeit der Bohnen ist ein wichtiges Schlüsselement, denn nur wer weiß, woher die Kakaobohnen kommen, kann auf die unterschiedli-

ÜBERSICHT ÜBER DIE KAKAOHERKUNFTSLÄNDER, IN DENEN WIR MIT DEM FARMING PROGRAM TÄTIG SIND:



chen lokalen Bedürfnisse in den Anbaugeländern Ghana, Madagaskar, Ecuador, Papua-Neuguinea, Peru und der Dominikanischen Republik eingehen. Mittlerweile sind es mehr als 112.800 Bäuerinnen und Bauern, die vom Farming Program profitieren. Tendenz weiterhin steigend, denn die enge und langjährige Zusammenarbeit mit den Kakaobäuerinnen und -bauern ist einer der Grundpfeiler des Programms.

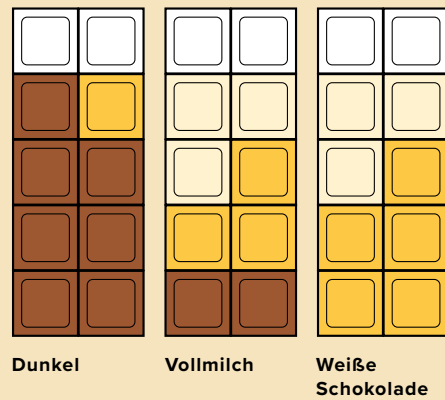
JEDES DETAIL IST ENTSCHEIDEND

Um dem Ziel einer nachhaltigen Produktion gerecht zu werden, ist es essenziell, die gesamte Wertschöpfungskette zu überblicken. Dies garantiert der Lindt & Sprüngli Sustainability Plan, der zudem Ziele in unterschiedlichen Bereichen definiert, u. a. die Bekämpfung der Kinderarbeit im Kakaoanbau oder den Schutz natürlicher Ökosysteme.

1.		Ghana	Bäuerinnen und Bauern: 78.198
			Programm-Mitarbeitende: 510
			Programmstart: 2008
2.		Ecuador	Bäuerinnen und Bauern: 9.146
			Programm-Mitarbeitende: 43
			Programmstart: 2014
3.		Madagaskar	Bäuerinnen und Bauern: 2.274
			Programm-Mitarbeitende: 15
			Programmstart: 2015
4.		Papua-Neuguinea	Bäuerinnen und Bauern: 4.544
			Programm-Mitarbeitende: 20
			Programmstart: 2017
5.		Dominikanische Republik	Bäuerinnen und Bauern: 865
			Programm-Mitarbeitende: 4
			Programmstart: 2018
6.		Elfenbeinküste	Bäuerinnen und Bauern: 16.926
			Programm-Mitarbeitende: 419
			Programmstart: 2021
7.		Peru	Bäuerinnen und Bauern: 850
			Programm-Mitarbeitende: 6
			Programmstart: 2021



VON DUNKEL BIS WEISS



- KAKAOMASSE
- KAKAOBUTTER
- MILCH
- ZUCKER

IMMER EIN BESONDERER WEG

Das Geheimnis einer Premiumschokolade liegt in der Qualität der einzelnen Zutaten. Sie machen den feinen, aber entscheidenden Unterschied aus. Denn die Welt der Schokolade mag zwar vielfältig sein, es werden jedoch generell die gleichen Zutaten verwendet. Für eine Bitterschokolade sind die Hauptbestandteile Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker. Der milderen Milchschokolade wird noch Milchpulver hinzugefügt. Weiße Schokolade entsteht aus den Hauptbestandteilen Zucker, Kakaobutter und Milchpulver. Durch das Rösten und Mahlen der Kakaobohnen entsteht die wertvolle Kakaomasse, die Lindt & Sprüngli selbst herstellt. Der Fettanteil des Kakaos ist die Kakaobutter. Die Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen ist ein wesentliches Element, um die Bedingungen vor Ort verbessern zu können. Im Rahmen des Farming Program werden daher alle Landwirte registriert, die GPS-Koordinaten der Farmen erfasst, Daten gesammelt und Systeme eingerichtet. Die Rückverfolgbarkeit ermöglicht uns, den Weg der Bohnen bis zu unseren Produktionsorten nachvollziehen zu können. 97 % der Landwirte haben ihre Farmen für den Kakao, der über das Farming Program bezogen wird, bereits kartiert. 100 % unserer Kakaobohnen werden heute schon aus dem Farming Program bezogen. Der Anteil aller Kakaoprodukte (Bohnen, Kakaobutter und Pulver), die über Nachhaltigkeitsprogramme bezogen werden, liegt aktuell bei 67 %. Ziel: 2025 sollen es 100 % sein.

WISSEN SCHAFFT ZUKUNFT

Mehr als 7,5 Millionen Kakaosetzlinge wurden seit Beginn des Lindt & Sprüngli Farming Program bereitgestellt. Durch Schulungen werden die Bäuerinnen und Bauern unterstützt, ihre landwirtschaftlichen Methoden zu verbessern. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf der Förderung von Bäuerinnen. So wird gewährleistet, dass auch Frauen der Zugang zu Schulungen und einem eigenen Einkommen zugutekommt.



IN PARTNERSCHAFT MIT KAKAOBAUERN UND IHREN GEMEINSCHAFTEN
 LESEN SIE MEHR ZU UNSEREM
 LINDT & SPRÜNGLI FARMING PROGRAM:
WWW.FARMING-PROGRAM.COM



WERTVOLLE WÄLDER

Der Erhalt der Biodiversität und der natürlichen Ökosysteme in den Anbaugebieten ist entscheidend. Lindt & Sprüngli setzt sich für den Schutz von Regenwäldern und für die Eliminierung von Entwaldung in seiner Kakaolieferkette ein. Auch die Förderung von Agroforstsystemen auf den Kakaoplantagen ist Bestandteil des Lindt & Sprüngli Farming Program. Daher wurden bisher fast 4 Millionen Schattenbäume durch das Farming Program an Kakaobäuerinnen und -bauern verteilt. Ab einer gewissen Größe bieten diese den Kakaopflanzen Schutz vor zu viel Sonne und damit optimale Lebensbedingungen.



UNSER HÖCHSTES GUT

Die Rechte von Kindern zu schützen, hat oberste Priorität. Denn gerade in landwirtschaftlichen Wertschöpfungsketten, insbesondere im Kakao-sektor, ist Kinderarbeit noch immer eine komplexe Herausforderung, die auf viele Faktoren zurückzuführen ist. Auch fehlende Bildungseinrichtungen in den Dörfern der Bauernfamilien steigert das Risiko von Kinderarbeit. Daher wurden im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative bislang 43 Schulen gebaut oder saniert, von denen ca. 6.700 Kinder profitieren. Als Mitglied der Child Learning and Education Facility (CLEF) stellte Lindt & Sprüngli zudem 1,25 Millionen Schweizer Franken bereit, um eine der Ursachen der Kinderarbeit zu bekämpfen und das Bildungssystem zum Beispiel in der Elfenbeinküste zu stärken.

In Johann Lafers Weihnachtsbackstube

Folgen Sie uns in die weihnachtliche Backstube von Johann Lafer, in der er auch dieses Jahr köstliche Kreationen aus feiner Lindt Chocolate zaubert. Rezeptideen für kleine und große Schokoladenliebhaber.



Fotos: Jan C. Brettschneider; Styling: Christine Mähler



*Tausendschichtige
Schokoladen-Haselnuss-Torte*
aus Crêpes geschichtet

Weihnachts-Mozart-Kuchen

mit einem Tannenbaumkern aus
Pistazienbiskuit



Baumkuchen-Päckchen

mit essbarem Goldpuder verziert



Weihnachts- Schokoladen-Cheesecake mit hellen Sternentupfen



TAUSENDSCHICHTIGE SCHOKOLADEN- HASELNUSS-TORTE

Zutaten für 1 Torte mit ca. 14 cm Durchmesser:

Für die Creme: 250 ml Milch • 50 g Zucker • 20 g Sahne-Puddingpulver • 100 g Lindt Edel-Nougat • 150 g weiche, zimmerwarme Butter • 100 g zimmerwarme Mascarpone
Für die Crêpes: 3 Eier • 125 g Mehl • 2 EL Kakao • 2 EL Vanillezucker • 250 ml Milch
Für die Glasur und Deko: 150 g Lindt EXCELLENCE 60 % • 75 g Honig • 75 g Butter • einige Lindt Weihnachts-Haselnüsse

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
+ insgesamt ca. 1 Std. Kühlzeit
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer bis schwer
★★/★★★

1. Für die Creme 2/3 der Milch mit dem Zucker erhitzen. Restliche Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren, zur heißen Milch gießen und alles unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Nougatschokolade hacken, in den heißen Pudding geben und darin schmelzen. Creme erkalten lassen. Danach Butter mit Mascarpone cremig rühren und anschließend nach und nach den abgekühlten Nougatpudding löffelweise unterrühren.
2. Inzwischen für die Crêpes Eier mit Mehl, Kakao und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Dabei nach und nach die Milch unterrühren.
3. Eine kleine beschichtete Pfanne (ca. 12 bis 14 cm Durchmesser) erhitzen. Vom Teig jeweils ca. eine Kelle hineingießen und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Ca. 30 Sek. backen. Crêpe mit einer Palette wenden und weitere 5 bis 10 Sek. backen. Auf die gleiche Weise ca. 20 bis 24 weitere kleine Crêpes backen.
4. Nougatcreme gleichmäßig dünn, abwechselnd mit den Crêpes zu einer Torte aufeinanderschichten. Mit dem letzten Crêpe bedecken. Dann die Torte ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
5. Währenddessen für die Schokoladenglasur Lindt EXCELLENCE 60 % hacken, mit Honig und Butter in einen Topf geben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen und glatt rühren.

6. Torte auf ein Gitter setzen. Glasur gleichmäßig darübergießen und etwas an den Seiten verstreichen. Torte mit den Lindt Weihnachts-Haselnüssen dekorieren und nochmals 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.



TIPP VON JOHANN LAFER

„Zugegeben, für diese Torte ist schon etwas Geduld nötig. Doch allein für die Optik lobnt sich die Mühe und Ihre Gäste werden Ihren Fleiß gewiss würdigen. Und wem 1.000 Schichten zu viele sind, backt einfach größere Crêpes und schichtet diese dann zu einer flacheren Torte mit weniger Schichten.“



WEIHNACHTS- MOZART-KUCHEN

Zutaten für 1 Kuchen von ca. 24 cm Länge:

Für den Pistazienteig: 75 g Pistazienkerne • 75 g Mehl • 3 Eier • 125 g weiche, zimmerwarme Butter • 50 g Marzipanrohmasse
Für den Nougatteig: 100 g Lindt Edel-Nougat • 4 Eier • 150 g weiche Butter • 50 g Zucker • 100 g Mehl • 2 EL Kakao
Zudem: 100 g Lindt EXCELLENCE 70 % • 50 g Honig • 50 g Butter • Lindt Hauchdünne Täfelchen Auslese • gemahlene Pistazien zum Bestreuen

Zubereitungszeit: etwa 60 Min.
+ ca. 60 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: schwer ★★★

1. Den Ofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Ein rundes Pizzablech (ca. 22 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Für den Pistazienteig das Mehl zusammen mit den Pistazien in einem Mixer sehr fein mahlen. Eier trennen. Butter mit Marzipan cremig schlagen. Dann zuerst nach und nach die Eigelbe einzeln unterrühren, anschließend den Mehlmix unterheben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Diesen auf das Pizzablech geben, gleichmäßig ca. 2 cm hoch verteilen und im Ofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 bis 25 Min. backen. Danach den gebackenen Boden abkühlen lassen. Mit einem Ausstecher ca. 12 bis 14 ca. 4 bis 5 cm hohe Tannen ausstechen.
2. Inzwischen für den Nougatteig die Nougatschokolade hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Butter mit Zucker cremig schlagen. Dann zuerst nach und nach die Eigelbe einzeln unterrühren, danach flüssige Nougatschokolade, Mehl und Kakao unterheben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Die Hälfte vom Teig in eine halbrunde gut gebutterte Backform (ca. 24 cm lang) füllen.
3. Die ausgestochenen Tannen umgedreht dicht an dicht in die Form in den Nougatteig eindrücken. Weiterhin so vorgehen, bis in der Form über die ganze Länge eine Reihe von Tannen steht. Nun den restlichen Nougatteig vorsichtig neben und über den Tannen in der Form verteilen. Backform auf einem Gitter in der mittleren Einschubleiste



Schokoladige Cantuccini mit Pistazien und Mandeln

35 bis 40 Min. backen. Dann den Kuchen etwas abkühlen lassen und auf ein Gitter stürzen.

4. Für die Glasur die Schokolade klein hacken und zusammen mit Butter und Honig in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter regelmäßigem Rühren schmelzen. Glasur gleichmäßig über den abgekühlten Kuchen gießen und fest werden lassen.

5. Aus den Hauchdünnen Täfelchen Sterne ausstechen. Tipp: Den Ausstecher immer wieder leicht an der Unterseite erhitzen, damit die Täfelchen nicht zerbrechen. Ausgestochene Schokosterne mit einer der Spitzen leicht in den Kuchen stecken. Mit gemahlener Pistazien bestreuen.



BAUMKUCHEN-PÄCKCHEN

Zutaten für ca. 15 bis 20 kleine Baumkuchen-Päckchen:

Für den Baumkuchen: 100 g Marzipanrohmasse • 50 ml Milch • 4 Eier • 125 g weiche Butter • 75 g Puderzucker • 1 Prise Salz • 50 g Zucker • 75 g Mehl • 30 g Speisestärke
Zudem: 100 g Lindt EXCELLENCE 70% • 50 g Lindt weiße Schokolade • nach Belieben essbarer Goldpuder und Sternchen

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

1. Marzipan klein würfeln, mit lauwarmer Milch in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse rühren.

2. Butter zusammen mit dem Puderzucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Eier trennen. Nach und nach die Eigelbe unter die cremige Butter rühren. Dann den glatten Marzipanmix untermischen.

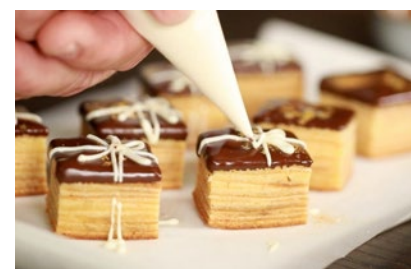
3. Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. 1/3 vom Eischnee unter den Teig heben. Mehl und Speisestärke mischen, die Hälfte unter den Teig rühren. Restlichen Eischnee und die restliche Mehl-Stärke-Mischung behutsam unterheben.

4. Backofengrill vorheizen. Eine ca. 3 bis 5 mm dünne Schicht Teig gleichmäßig

TIPP VON
JOHANN LAFER



„Die Baumkuchen-Päckchen kann man auch vollständig mit Schokolade ummanteln – so bleiben sie länger saftig. Ob Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Schokolade spielt keine Rolle. Erlaubt ist, was schmeckt und hübsch aussieht.“



in eine mit Alufolie ausgekleidete Form (ca. 15 x 20 cm) streichen. Diese Schicht unter dem Grill in ca. 2 Min. goldbraun backen. Danach eine weitere dünne Teigschicht einfüllen, glatt streichen und ebenso goldbraun backen. Auf diese Weise weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Kuchen abkühlen lassen. Mit der Alufolie aus der Form nehmen.

5. Dunkle und weiße Schokolade getrennt klein hacken und jeweils in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad langsam schmelzen. Baumkuchen in beliebig große Würfel schneiden und diese mit der Oberseite in die flüssige dunkle Schokolade tauchen. Dann die Baumkuchenwürfel umdrehen, auf ein Tablett setzen und die Schokolade etwas fest werden lassen.

6. Weiße Schokolade in eine kleine Papierspritztüte füllen und die Baumkuchen damit verzieren. Abschließend die Päckchen nach Belieben mit etwas Goldpuder bestäuben und mit kleinen Goldsternchen bestreuen.

WEIHNACHTS-SCHOKOLADEN-CHEESECAKE

Zutaten für einen Cheesecake mit ca. 24 cm Durchmesser:

Für den Boden: 2 EL Kakao • 225 g Mehl • 50 g Puderzucker • 125 g weiche Butter
Für die Creme: 250 g Magerquark • 250 g Quark 20% • 250 g Mascarpone • 125 g Zucker • 1 EL Spekulatiusgewürz • 3 Eier • 2 EL Speisestärke • 100 ml Milch • 25 g Kakaopulver • 100 g Lindt EXCELLENCE Mild & Cremig 50% • 100 g Lindt Weiße Tafel

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. + 60 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer ★★

1. Eine Tarte- oder Springform (24 cm) sorgfältig mit etwas Butter einfetten. Kakao mit Mehl, Puderzucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten und diesen in kleinen Klümpchen in der Form verteilen. Mit den Fingern auf dem Boden und bis hoch an den Rand sorgfältig fest andrücken. Form kurz kühl stellen.

2. Inzwischen beide Quarksorten mit

Mascarpone, Zucker, Spekulatiusgewürz und den Eiern in eine Schüssel geben und glatt rühren. Danach die Stärke dazusieben und unterrühren. Von der Masse 2 bis 3 Esslöffel abnehmen, in eine kleine Spritztüte geben und zur Seite legen. Die übrige Quarkmasse halbieren.

3. Ofen auf 230 °C vorheizen. Zartbitterschokolade hacken. Weiße Schokolade fein raspeln. Milch mit gehackter Zartbitterschokolade und Kakao langsam erhitzen und die Schokolade schmelzen. Mix unter die eine Hälfte der Quarkmasse rühren. Die fein geriebene weiße Schokolade unter die andere Hälfte mischen.

4. Helle Quarkmasse auf den Boden der Backform füllen. Dann die dunkle Quarkmasse darauf verteilen. Anschließend mit der reservierten Masse in der Spritztüte Punkte auf die oberste Schicht spritzen und mit einem kleinen Spieß nach außen ziehen, sodass Sterne entstehen.

5. Den Kuchen im Ofen auf der untersten Schiene 10 Min. backen. Dann die Hitze auf 130 °C reduzieren und den Kuchen in ca. 1 Std. fertig backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen.

SCHOKOLADIGE CANTUCCINI

Zutaten für ca. 50 Stück:

Für den Teig: 100 g Lindt Weihnachtsmandeln Caramel & Salz • 275 g Mehl (Type 405) • 1 TL Backpulver • 2–3 TL Kakao • 75 g Puderzucker • 50 g weiche Butter • 2 Eier • 75 g Pistazienkerne

Zudem: Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. + ca. 1 Std. Kühlzeit
+ insgesamt ca. 25 Min. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht ★



1. Mandeln grob hacken. Mehl, Backpulver, Kakao und Puderzucker in eine große Schüssel geben. Butter und Eier zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Ganze Pistazien und gehackte Mandeln gründlich unterarbeiten.

2. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen, diese zu ca. 30 cm langen Rollen formen und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

3. Ofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Teigrollen mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 15 Min. vorbacken.

4. Die Rollen etwas auskühlen lassen, mit einem Sägemesser schräg in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden und weitere 10 bis 15 Min. backen.

5. Cantuccini auf dem Blech abkühlen lassen und nach Belieben leicht mit etwas Puderzucker bestäuben.

Lust auf noch mehr Rezepte von Johann Lafer?

Dann lassen Sie sich von der Vielfalt an verführerischen Kreationen aus Lindt Chocolate verzaubern. Johann Lafer zeigt weitere Rezepte und inspirierende Videos auf www.lindt.com.



Einfach den QR-Code scannen und weitere köstliche Rezeptvorschläge von Johann Lafer entdecken.





Per Newsletter bestens informiert!

Viele Aktionen und Gewinnspiele, dazu innovative Kreationen der Lindt Maîtres Chocolatiers und überraschende Rezeptideen, passend zu jedem Anlass und jeder Jahreszeit – über dies und vieles mehr informiert Sie regelmäßig der Lindt Newsletter. Er hält Sie über alles auf dem Laufenden, was Schokoladenliebhaber wissen sollten. Am besten gleich anmelden unter www.lindt.com.



Mit Lindt gewinnen



Entdecken Sie die ganze Welt

VON LINDT

Der Europa-Park: eine Reise – viele Ziele!

Verschnittene Tannen und farbenfrohe Chrysanthemen säumen den Wegesrand und der Duft von frisch gebrannten Mandeln vermischt sich mit dem von leckerer Kürbissuppe – vom 6. November bis zum 1. Dezember 2023 spielt Deutschlands größter Freizeitpark wieder verrückt und vereint gleich zwei Jahreszeiten. HALLOWinter verbindet das Beste aus der bunten Herbstzeit mit magischen Wintermomenten und bietet seinen Besuchern so ein einzigartiges Erlebnis. Ab dem 2. Dezember 2023 hüllt sich der Europa-Park dann in ein zauberhaftes Winterkleid und öffnet seine Türen für die besinnlichste Zeit des Jahres. Die 16 europäischen Themenbereiche verwandeln sich in ein magisches Winterwunderland und 3.000 verschnittene Tannenbäume säumen die Wege. Neben dem Europa-Park begrüßt auch die ganzjährig geöffnete Wasserwelt Rulantica mit Vikingløp, der größten Speedrutsche Europas, die Besucher. Darüber hinaus versprechen zahlreiche Wasserattraktionen für die ganze Familie einen actionreichen Tag in Rulantica.

Lindt verlost unter allen Teilnehmern des Gewinnspiels einen Erlebnisaufenthalt im Europa-Park für 4 Personen inklusive Übernachtung und Frühstück in einem der 6 parkeigenen 4-Sterne-(Superior-)Erlebnishotels in einem Standard-Familienzimmer. Inbegriffen sind der Eintritt für einen Tag im Europa-Park und einen Tag in der 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, 52093 Aachen. Teilnahmeschluss ist der 31.01.2024. Viel Glück!

* Der Gutschein hat eine Gültigkeit von 3 Jahren. Eine Einlösung in den Monaten August und Oktober ist nicht möglich. Reisekosten werden nicht übernommen. Der Rechtsweg sowie eine Barauszahlung des Gewinns sind ausgeschlossen. Die Daten der Gewinnspielteilnehmer werden ausschließlich für die Auslosung des Gewinnspiels verwendet und 14 Tage nach Teilnahmeschluss gelöscht.

Geschenkideen gesucht?

Alle Jahre wieder die Frage: Was schenke ich Menschen, die eigentlich schon alles haben? Für diese und viele weitere Fälle hat Lindt im Online-Shop schokoladig-kreative Präsentkörbe zusammengestellt. Inspirationen unter www.lindt.com bei „Geschenkkörbe & Sets“.



Fotos: Shutterstock

Impressum

CHOCOLADENSEITEN ISSN: 1618-4033 HERAUSGEBER Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Süsterfeldstr. 130, 52072 Aachen, Tel. 02 41/88 81-0
 GESCHÄFTSFÜHRER Michal Spiller (verantwortlich für den Inhalt) OBJEKTVERANTWORTLICHE Nadine Lindt OBJEKTLEITUNG Sascha Booker REDAKTIONSLEITUNG Jutta Kautny PROJEKTLEITUNG Brigitte Buhmann ART DIRECTION Sabine Krohberger, Dagmar Örtl MITARBEITER DIESER AUSGABE Sabine Amar, Claudia Götz, Nicole Grinzinger, Anja Hanke, Jens Leichsenring, Alexandra Neumaier, Barbara Schulz, Jürgen Stoll, Viktoria Udjbinac, Maïke Zürcher 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. 66 f, 80339 München, Tel. 0 89/69 31 39 60, Leitung: Stefan Endrös) REPRODUKTION Media Diversified, München DRUCKEREI Tiefdruck Schwann-Bagel GmbH & Co. KG, Grunewaldstr. 59, 41066 Mönchengladbach



Süße Träume im Home of Chocolate

Sie wollen einmal zu den Ursprüngen der Schokolade reisen und erfahren, wie der Kakao Europa eroberte? Im Lindt Home of Chocolate im Schweizer Kilchberg ist das möglich: Hier erwartet Sie nicht nur der mit 500 Quadratmetern größte Lindt Shop der Welt, sondern auch ein neun Meter hoher (!) Schokoladenbrunnen sowie eine interaktive Tour rund um das Schweizer Kulturgut Schokolade. Erleben Sie auf der abwechslungsreichen und informativen Führung, wie viel Aufwand nötig ist, um Kakaobohnen in zartschmelzende Lindt Schokolade zu verwandeln, oder werden Sie in einem der vielen Mitmachkurse selbst zum Maître Chocolatier und kreieren Sie Ihre ganz persönlichen Schokoladenträume. Mehr Infos und Tickets gibt es unter www.lindt-home-of-chocolate.com.

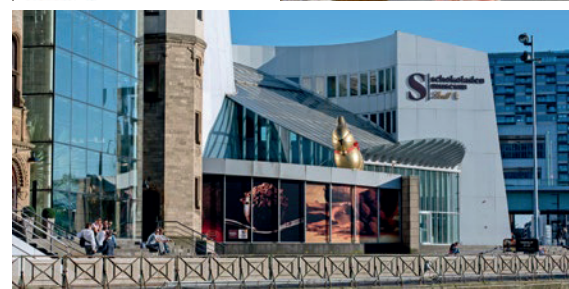
Ja, das ist echte Schokolade! Einfach gigantisch, den riesigen Schokoladenbrunnen im Home of Chocolate einmal live zu erleben.

Das „braune Gold“ – Schokoladenmuseum Köln

Hautnah erleben, wie Schokolade gemacht wird – das können Sie auch im Schokoladenmuseum in Köln. Lernen Sie Erfindungen für die moderne Schokoladenproduktion wie die Conche oder den Melangeur kennen und blicken Sie den Maitres Chocolatiers direkt bei der Arbeit über die Schulter. In der kulturgeschichtlichen Abteilung „Braunes Gold – süße Verführung“ erfahren Sie mehr über die spannende Geschichte des Kakaos: vom Kultgetränk der Maya und Azteken in Altamerika über das Luxusgetränk des Adels im Barock bis hin zum süßen Genuss von heute für alle.

Lindt verlost 20 VIP-Führungen durch das Schokoladenmuseum Köln für 2 Personen (Anreise- und Transferkosten nicht enthalten). **So können Sie gewinnen:** im Internet auf www.lindt.de/Schokoladenmuseum teilnehmen oder eine Postkarte mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse schicken an: Lindt & Sprüngli, Gewinnspiel „Schokoladenmuseum“, Postfach, 52094 Aachen. Teilnahmechluss: 31.01.2024. Viel Glück!

Mit Lindt gewinnen



Sind Sie schon Mitglied im MyLindt Bonus Club?

Als Mitglied in unserem Treueprogramm profitieren Sie von vielen exklusiven Vorteilen in Lindt Shops und dem Lindt Online-Shop – und das schon beim ersten Einkauf! Freuen Sie sich auf:



10 % Willkommenscoupon



5 € Treuecoupon für 50€ Einkaufswert
(bis zu 3 x pro Jahr)



Geburtstagsgeschenk



exklusive Angebote & Preise für Mitglieder

Weitere Informationen zu den Vorteilen für Mitglieder finden Sie unter www.lindt.de/mylindt



Melden Sie sich jetzt an und sichern Sie sich Ihren 10 % Willkommenscoupon!

- Scannen Sie den QR-Code oder gehen Sie auf www.lindt.de/mylindt und klicken auf „JETZT ANMELDEN“.
- Geben Sie Ihre persönlichen Daten ein. Vergessen Sie nicht, sich zu unserem Newsletter anzumelden, wenn Sie über personalisierte Angebote und Rabatte, Produktneuheiten, Aktionen und Events informiert werden möchten.
- Die E-Mail mit Ihrem persönlichen 10% Willkommenscoupon wird sofort nach Abschluss der Registrierung versendet.
- Sie möchten den Willkommenscoupon erst zu einem späteren Zeitpunkt einlösen, zum Beispiel für Ihren Weihnachtseinkauf? Kein Problem! Der Coupon ist sechs Monate gültig.

Scannen & registrieren!



www.lindt.de/mylindt



Mein kleiner Glücksmoment.

UNENDLICH ZARTSCHMELZEND.
ZUM VERSCHENKEN.



Kreiert von den Lindt Maîtres Chocolatiers. Liebe und Leidenschaft für Chocolate seit 1845.