



AUS LIEBE

Marzipan. Nougat. Trüffel.

Süßes für die Seele

Himmliche Gebäckideen

*Polettos
Weihnachtsgans*

Starköchin Cornelia Poletto
verrät ihr Lieblingsrezept



*Kleine
Meisterwerke*

*Edle Kreationen aus Marzipan,
Nougat und Trüffel*



Das Niederegger Brot des Jahres

Vanille-Toffee

*Ein Hauch Vanille küsst saftiges Marzipan mit
feinen Toffeestückchen und wird umhüllt
von knackiger Vollmilchschokolade. Das Niederegger
Brot des Jahres **Vanille-Toffee** ist die
pure Verführung.*



*Mit sahnigem Toffee,
das auf der Zunge zergeht!*



Liebe **Leserin,** lieber **Leser,**



Holger Strait

Inhaber des Familienunternehmens Niederegger in siebter Generation

willkommen in der wunderbaren Genusswelt von Niederegger. Auch in diesem Jahr haben wir wieder viele sinnliche Appetithappen und Inspirationen für Sie zusammengestellt. Unsere kleinen Meisterwerke aus Marzipan, Nougat und Trüffel haben wir in einer fröhlichen Welt aus Pastelltönen inszeniert. Zum Fest der Liebe verrät Ihnen Starköchin Cornelia Poletto ihr Lieblingsrezept für das Gelingen der perfekten Weihnachtsgans. Damit auch die besinnliche Zeit vor Weihnachten von Genuss und Freude erfüllt ist, haben wir liebevolle Dekorations- und Geschenkideen für Sie zusammengestellt. Viel Vergnügen beim Durchblättern! Herzlichst,

Holger Strait

- 4** SCHON ENTDECKT?
Niederegger stellt vor
- 6** GENUSS
Stilvoll inszenierte Spezialitäten
- 13** GENUSS & QUALITÄT
Niederegger Marzipan ist einzigartig
- 14** KUCHEN, KEKSE, CUPCAKES
Leckeres zum Nachbacken
- 18** MÄNNERSACHE
Süßes für harte und weniger harte Kerle
- 20** CORNELIA POLETTO
Weihnachtsgans aus der Kochschule
- 24** WEIHNACHTEN
Genießen und dekorieren
- 30** FANS WELTWEIT
Niederegger im Netz

IMPRESSUM **Herausgeber und verantwortlich:** J.G. Niederegger GmbH & Co. KG, Zeißstraße 1-7, 23560 Lübeck, Tel. 0451 53010, www.niederegger.de **Marketingleitung:** Thomas Arndt **Projektleitung:** Marie Bewig **Konzept & Produktion:** Torner Brand Media GmbH, Barmbeker Straße 3a, 22303 Hamburg **Projektleitung:** Sven Torner **Art Direktion:** Svetlana Vukovic **Text:** Stella Brikey **Bildbearbeitung:** Daniela Jänicke **Schlussredaktion:** Esther Bloch **Druck:** PerCom



14

BACK DICH
GLÜCKLICH!



20

POLETTOS HIMMLISCHE
WEIHNACHTSGANS



24

DAS FEST DER LIEBE
ZELEBRIEREN

Schon entdeckt?

CAFÉ NIEDEREGGER

Himmelreich für Genießer

Das legendäre Café Niederegger ist seit vielen Jahren eine Lübecker Institution. Im Jahre 1806 wurde es vom Konditormeister Johann Georg Niederegger gegründet und bietet in einmaliger Atmosphäre eine erlesene Auswahl an Köstlichkeiten wie fantasievolle Eiskreationen oder die berühmte Niederegger Nusstorte. Seit acht Generationen werden die überlieferten Rezepte und einzigartigen Gebäck-Kreationen ständig verfeinert und begeistern Kenner auf der ganzen Welt. Tipp: Auch Geburtstags- oder Hochzeitsfeiern können im Café ausgerichtet werden.

Adresse: Breite Straße 89 in Lübeck
Info: www.niederegger.de





Unser Klassiker®
„Caramel Brownie“ –
inspiriert vom
Trendgebäck aus
den USA



SCHOKOFANS AUFGEPASST!

Unser Niederegger Klassiker® des Jahres 2014 „Caramel Brownie“ aus saftig-schokoladigem Marzipan mit Karamellstückchen war so beliebt, dass es ihn ab sofort ganzjährig im Sortiment gibt. Kein Wunder, sind die kleinen Happen doch im Nu vernascht!

38 HERZEN SAGEN MEHR ALS 1000 WORTE

„Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“ (Goethe)



Was liegt also näher, als den Menschen, den man so liebt, mit sinnlichen Gaumenkitzeln zu verwöhnen? Besonders stilvoll geht das mit der romantisch bedruckten Geschenkschachtel von Niederegger, in der 38 köstliche Marzipan-Herzen enthalten sind. Ein Präsent, das man nicht so schnell vergisst.

Erhältlich ab Januar 2017



Wer ein vierblättriges Kleeblatt besitzt, dem gehört der Legende nach ein Stück vom Paradies. Der ideale Glücksbringer also für ein erfolgreiches 2017! Ein besonders liebevoller Gruß zum neuen Jahr sind die Kleeblatt- und Schweinchen-Glücksbringer aus feinstem Niederegger Marzipan.

Erhältlich ab Dezember 2016

Koch dich glücklich!



Im hektischen Alltag ausgewogen essen und dabei fit und schlank bleiben – geht das überhaupt? In ihrem neuen (Koch-)Buch „Koch dich glücklich mit Cornelia Poletto“ erklärt die bekannte Spitzenköchin, wie sie selbst den Spagat zwischen stressigem Beruf und Familie schafft und dabei Körper und Geist im Gleichgewicht hält. Wer sein Wissen noch vertiefen möchte, dem empfiehlt sich ein Besuch in ihrer Kochschule „Cucina Cornelia Poletto“. Alle Infos auf www.cornelia-poletto.de

Buchtipp: „Koch dich glücklich mit Cornelia Poletto“
(Gräfe und Unzer)



Bei diesem verführerischen
Aufgebot an bestem
Niederegger **Marzipan** weiß
man gar nicht, was man
zuerst probieren soll. Die saftigen
Brote oder die Klassiker® in vielen
unterschiedlichen Geschmacksrichtungen,
die Tafeln oder die berühmten
Marzipankartoffeln, die kleine Torte
oder die feinen Pralinen?
Ach, warum nicht alles der Reihe
nach kosten ...



Süße Meisterwerke

*kunstvoll eingebettet in die
pastelligen Trendtöne des Jahres*



*Einfach zum Dahinschmelzen,
diese verlockenden
Kreationen aus feinstem
Nideregger **Nougat**, und fast zu
schade, um sie mit einem
Happs im Mund verschwinden
zu lassen. Aber wer kann
den zarten Happen in den Sorten Nuss,
Sahne und Feinherb, den
handgefertigten Confiseriepralinen
oder den knackigen Sticks
widerstehen?*



Farter Schmelz

*in vielen köstlichen Facetten, der
Genießerherzen höherschlagen lässt*



Die leckeren Niederegger
Trüffelkompositionen

sind ein Luxus, den man sich
ruhig häufiger gönnen
kann. Die zarten Pralinen
und knackigen
Tafeln sind mit verführerischen
Trüffelcremes gefüllt.
Sorten wie Mousse au Chocolat,
Marc de Champagne oder
Sahne lassen das Herz
jedes anspruchsvollen Genießers
höerschlagen.



Kostbare Füllungen

*in raffinierter
Zusammensetzung*





Saftiges Marzipan

als Brot oder Klassiker® bietet den unverwechselbaren Genuss, für den Niederegger weltberühmt ist.



NOUGAT

AUS TRADITION

Zart schmelzendes Nougat

in den himmlischen Varianten Nuss, Sahne und Feinherb verwöhnt die Geschmacksnerven.



Was das Herz begehrt

Unsere Kreationen aus saftigem Marzipan, zart schmelzendem Nougat und edlem Trüffel überzeugen nicht nur durch ihren köstlichen Geschmack, sondern auch durch ihre eleganten Verpackungen. Sie sind für jede Gelegenheit eine stilvolle Geschenkidee und natürlich auch wunderbar geeignet, um sich selbst etwas ganz Besonderes zu gönnen.



Trüffel

Einen Hauch von Luxus versprühen Tafeln und Pralinen mit Trüffelfüllungen in den Sorten Mousse au Chocolat, Sahne oder Marc de Champagne.

Genuss & Qualität

Seit über 200 Jahren stellt Niederegger seine Marzipan-Rohmasse selbst her – nach eigener Familienrezeptur in seiner Manufaktur in Lübeck

Sobald Weihnachten vor der Tür steht, herrscht Hochbetrieb in der Marzipanmanufaktur von Niederegger in Lübeck. Denn die ganze Welt sehnt sich jetzt nach den erlesenen Köstlichkeiten aus der Hansestadt.

Neben Deutschland beliefert das Familienunternehmen nämlich noch 40 weitere Länder – allen voran die USA, was wegen der zahlreichen Familien mit



deutschen Wurzeln kaum überrascht. Auch Japan, China und Singapur sind ganz verrückt nach der besonderen Süßigkeit. Pro Tag werden in Lübeck in dieser „heißen Phase“ 30 Tonnen Marzipan produziert – egal ob als Zimtstern, Weihnachtstaler, Brot oder Tafel.

Hierfür werden zunächst feinste Mandeln über offener Flamme in rotie-

renden Röstkesseln geröstet, wobei sich das einzigartige Aroma entfaltet, für das Niederegger so berühmt ist. Anschließend werden die Mandeln gemahlen und mit Zucker vermischt. Nach dem Abkühlen wird noch eine alles entscheidende geheime Zutat hinzugefügt, die im Hause Niederegger von Generation zu Generation weitergegeben wird. Durch sie bekommt das Marzipan den geschätzten Niederegger-Geschmack.

Als Nächstes wird die abgekühlte Rohmasse in die gewünschte Form gebracht. Handarbeit ist hierbei nach wie vor an der Tagesordnung. Die beliebten Weihnachtsmotive auf ausgeformtem Marzipan werden bei Niederegger

beispielsweise von Hand bemalt – das dauert jeweils eine halbe Stunde. Auch die Glücksschweine, die so gern an Silvester verschenkt werden, bekommen einzeln ihre Schnäuzchen aufgedrückt und werden per Hand rosa gefärbt. So ist jedes Schwein ein kleines Individuum. Niederegger, das ist eben



Marzipan aus Liebe und Tradition. Seit über 200 Jahren stellt das Familienunternehmen seine Rohmasse nun schon selbst her. Als Hansestadt verfügte Lübeck schon früh über die entsprechenden Rohstoffe,

um Marzipan herstellen zu können: Als die Kreuzritter aus dem Orient zurückkehrten, brachten sie exotische Gewürze und orientalische Geheimnisse mit. Später kamen die Zutaten mit den gewaltigen Hansekoggen in den Norden und sicherten so den Status Lübecks als internationale Hochburg besten Marzipans. ♣

Die geheime Rezeptur wird von Generation zu Generation weitergegeben

Bitte nachbacken!

Mit diesen zehn Glücksrezepten, bei denen Marzipan und Nougat die verführerischen Hauptrollen spielen, werden Sie Ihre Liebsten verzaubern

Fruchtige Beeren als Krönung

Fluffiger
Marzipan-Cupcake mit
feinster Sahne aus
Marzipan Sahnliqueur
und Beeren

Mit Nougat übergossen

Nougat-Marzipan-Cupcake
mit Sahne aus
Marzipan Sahnliqueur und
zart schmelzendem
Nougat

Sahniges Nougat küsst Marzipan

Cupcake mit einer
cremigen Marzipan-Nougatcreme
und einem Hauch Vanille

Crunchy Marzipan-Topping

Raffinierte
Tarte mit Sauerkirschen
und Marzipan Crunch aus
Pinienkernen und
Mandeln



Lebkuchen- Tannenbäumchen

Weißer Lebkuchen
mit Orangenblüten-Honig,
Haselnüssen und einer rosa
Marzipanglasur

Marzipan- Schneesterne mit Spekulatius

Feine Plätzchen
mit Spekulatiusgewürz und
einer Zucker-
glitzerverzierung

Knusprige Mandel- Marzipan- kekse

Mit
einem Aroma aus
Orangenlikör,
Marzipan, Zimt und
Vanille

Paranuss- Nougat- Plätzchen

Der Clou an
diesen nussigen Keksen
ist ein Klecks
fruchtige Aprikosen-
marmelade

Nougatkekse mit Cassisgelee

Mit Pistaziensplittern
garniert sind diese Plätzchen
eine wahre Geschmacks-
explosion

Zuckersüße Tupfen aus Himbeerbaiser

Himbeeren
verleihen den
supersofthen Keksen
ihre hellrosa
Farbe

Kirsch-Tarte mit crunchy Marzipan

Zutaten für 10 Stücke

Zubereitung 45 Min. | Backen 55 Min.

Für den Teig:

120 g Butter
160 g Mehl &
20 g zum Bestreuen
70 g Zucker
1 Eigelb
1 Prise Salz
2 TL Kakaopulver

Für den Crunch:

40 g Niederegger
Weißbrot®
10 g gehackte Mandeln
10 g Sonnenblumenkerne
10 g Pinienkerne
½ TL Zimt
35 g Weizenmehl
½ TL Kakao
15 g Zucker
1 Prise Salz
30 g Butter

Für die Creme:

150 g Niederegger
Nuss-Nougat
250 g Mascarpone
100 g Vollmilch-Joghurt
2 Eier
110 g Zucker
1 Glas Sauerkirschen
(340 g Abtropfgewicht)

1 Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden (26 cm Durchmesser) und 4 cm hohem Rand mit 20 g Butter austreichen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.

2 Übrige Butter, Mehl, Zucker, Eigelb, Salz und Kakaopulver in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Boden herausnehmen und die Hälfte des Teigs mit Mehl bestreut darauf ausrollen. In die Form zurücklegen und in den mittleren Einschub des Backofens schieben. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3 Übrigen Teig zu einer Rolle formen, an den Rand legen und gut andrücken.

4 Für den Crunch das Weißbrot® in feine Stücke zupfen und in eine Rührschüssel geben. Mandeln, Sonnenblumenkerne, Pinienkerne, Zimt, Mehl, Kakao, Zucker, Salz und Butter zugeben. Zu einem krümeligen Teig verkneten.

5 Niederegger Nuss-Nougat im Wasserbad schmelzen. Mascarpone, Joghurt, Eier und Zucker verquirlen. Auf den Teig gießen. Niederegger Nuss-Nougat spiralförmig daraufgießen und mit einer Gabel verrühren.

6 Sauerkirschen abtropfen lassen und auf der Creme verteilen. Den Marzipan-crunch daraufstreuen.

7 In den mittleren Einschub des Ofens schieben und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Heißluft ca. 55 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



Marzipan-Nougat-Cupcake

Zubereitung 45 Min. | Backen 35 Min.

1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen.

2 Niederegger Weißbrot® in kleine Stücke zupfen, mit Eiern, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Öl unterrühren.

3 Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron vermischen. Unter den Teig schlagen. Niederegger Nuss-Nougat auf der Haushaltsreibe grob reiben und unter den Teig ziehen.

4 Den Teig in Formen verteilen und in den mittleren Einschub des Backofens schieben. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

5 Schlagsahne halb steif schlagen. Sahnesteif und Zucker vermischen, zur Sahne geben und steif schlagen. Niederegger Marzipan Sahnliqueur unterrühren. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Durchmesser) füllen.

6 Auf jeden Cupcake einen 1 cm hohen Tupfen spritzen. Um jeden Tupfen spiralförmig die übrige Sahne aufspritzen. Orangenschale über den Cupcakes fein abreiben. Mit Kapstachelbeeren garnieren und mit Nonpareilles Gold-Sprinkles bestreuen.

Zutaten für 12 Cupcakes

Für den Teig:

100 g Niederegger
Weißbrot®
3 Eier
120 g Kristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker
280 ml Sonnenblumenöl
200 g Weizenmehl,
Type 550
150 g Speisestärke
2 TL Backpulver
½ TL Natron
80 g gekühltes Niederegger
Nuss-Nougat

Für die Creme:

600 ml Schlagsahne,
gekühlt
1 Päckchen Sahnesteif
50 g Kristallzucker
50 ml Niederegger
Marzipan Sahnliqueur
12 Kapstachelbeeren zum
Garnieren
1 unbehandelte Orange
1 EL Nonpareilles Gold-
Sprinkles

Alle zuckersüßen
Glücksrezepte
aus unserer
Weihnachtsbäckerei
finden Sie auf
www.niederegger.de

WAS IST EIN MÄNNERSACHE

WHISKEY COLA

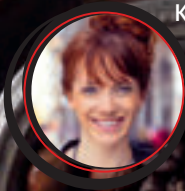
Der Kult-Drink kommt als hochwertige Trüffelkomposition und gehört ab sofort in jede Aktentasche und jeden Werkzeugkoffer.

Die erste Süßwarenrange für Männer ist da! Mit den neuen köstlichen Kreationen von Niedregger werden selbst knallharte Typen weich wie Butter. Aber wann belohnen sich Männer eigentlich mal selbst? Und wann tun Frauen ihren Liebsten etwas Gutes?

Malte (36, Architekt): „Männer arbeiten manchmal einfach zu viel. Wenn ich bis spätabends noch an meinen Entwürfen sitze, kann ich nur den Espresso Shot empfehlen. Der hilft mir immer!“



Lina (28, Studentin): „Schrank aufbauen? Sich um den tropfenden Wasserhahn kümmern? Kein Problem, meine Brüder sind stets meine Retter in der Not. Dafür belohne ich sie mit Trüffelpralinen in der Geschmacksrichtung ihres Lieblingsdrinks Whiskey Cola.“



Ole (42, Lehrer): „Heute müssen Männer alles gleichzeitig können. Sie sind der sprichwörtliche Mann auf dem Mond – nur mittlerweile mit Baby auf dem Arm und nebenher noch den Geschirrspüler ausräumend. Da darf man sich schon mal selbst mit einer leckeren Tafel Apple Bourbon belohnen.“



ESPRESSO SHOT

Der crispy Nuss-Nougat-Stick sorgt mit seiner kraftvollen Espresso-Note für einen wahren Genusskick.

WIRTLICH SACHE?



CLASSIC

Purer Marzipangenuss, umhüllt von knackiger Zartbitterschokolade. Wie gemacht für Rudelführer, Draufgänger und andere Helden.

SALTED CASHEW CRUNCH

Gesalzene, crunchige Cashews treffen auf leckeres Marzipan in einer Hülle aus zarter Vollmilchschokolade. Auspacken, reinbeißen, genießen!



APPLE BOURBON

Saftiges Marzipan mit Bourbon und Apfel im handlichen Tafelformat. Lasst es knacken, Männer!

Cornelia Polettos Weihnachtsgans

Die Hamburger Starköchin verrät exklusiv ihr
Lieblingsrezept mit Niederegger Marzipan und Nougat für eine
rundum gelungene Weihnachtsgans



In ihrer Kochschule „Cucina Cornelia Poletto“ hat die beliebte TV-Köchin und Top-Gastronomin exklusiv für Niederegger eine knusprige Gans zubereitet.



Zutaten für 6 Personen

Für die Gans:

1 küchenfertige Gans, 5 kg mit Innereien
 200 g getrocknete Feigen
 1 Bio-Orange
 6 Schalotten
 2 EL Rosmarinnadeln
 20 g Gänseschmalz
 1 EL Majoran, gerebelt
 1 TL Ras el Hanout (marokk. Gewürzmischung)
 125 g Niederegger Nougat Feinherb
 500 ml Geflügelbrühe
 500 ml Apfelsaft
 1 Bund Suppengemüse
 8 Backpflaumen
 50 ml Bier
 1 TL Spekulatiusgewürz
 Salz, Pfeffer

Cornelias Tipp:

Völlig stressfrei wird die Zubereitung, wenn die Gans einen Tag vorher gefüllt und mit den Saucenzutaten in den Kühlschrank gestellt wird. Dann muss man sie nur noch drei Stunden vor dem Servieren in den Backofen schieben.

1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Gänseschmalz und die Innereien aus der Gans herausnehmen. Die Gans waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Innen und außen mit 1 EL Salz einreiben.

2 Die Feigen entstielen, vierteln und in eine Schale füllen. Orangenschale darüber abreiben. Saft auspressen, die Feigen ca. 30 Minuten einweichen.

3 Gänseleber und Herz in Würfel schneiden. Hals und Magen grob zerkleinern. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Rosmarin fein hacken.

4 Ca. 30 g vom Gänseschmalz in einer Pfanne auslassen. Die Schalottenwürfel darin braun braten. Das geschnittene Herz und die Leber zugeben und anbraten. Rosmarin, Majoran und die Feigen zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout würzen.

5 Niederegger Nougat Feinherb auf der Haushaltsreibe grob raspeln und unter die Füllung mischen. Die Gans damit füllen und mit einem Holzspieß verschließen.

6 Die Flügel und Beine mit Küchenband zusammenbinden. Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen großen Bräter legen. Geflügelbrühe,

Apfelsaft und 500 ml Wasser zugießen. Die zerkleinerten Gänsehals- und Magenstücke hineinlegen. Das Suppengemüse waschen, putzen und schälen. In kleine Stücke schneiden und in den Bräter geben. Backpflaumen zugeben.

7 Den Bräter in die untere Einschubleiste des Backofens schieben. Bei 180 Grad ca. 90 Minuten braten. Die Gans umdrehen und weitere 90 Minuten bei 180 Grad braten. Zwischendurch das austretende Fett abschöpfen.

8 Bier und 1 TL Salz vermischen und die Gans in regelmäßigen Abständen damit bestreichen.

9 Den Bräter ca. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen. Die Gans auf ein Backblech legen und zurück in den Backofen schieben. Den Bratenfond mit Gemüse in einen Topf gießen. Das Fett vom Bratenfond abschöpfen. Aufkochen lassen und mit einem Pürierstab fein mixen. Die Sauce durch ein Sieb streichen und mit Spekulatiusgewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce warm halten.

10 Den Grill einschalten und die Haut kurz kross braten. Die Gans aus dem Ofen nehmen und mit den Beilagen servieren.



„Wirklich gutes Essen kann nur aus wirklich guten Produkten entstehen. Fleisch kaufe ich daher ausschließlich von Fleischlieferanten, die ich persönlich kenne.“

Zutaten für 6 Personen

Für den Rotkohl:

1,5 kg Rotkohl
1 Gemüsezwiebel
20 g Gänseschmalz
1 EL Rohrzucker
4 EL Aceto Balsamico
300 ml schwarzer Johannisbeersaft
1 kleine Zwiebel
2 Lorbeerblätter
5 Nelken
½ TL gemahlener Anis
1 Zimtstange
200 g Cranberrys
100 g schwarzes Johannisbeergelee
Salz, Pfeffer

Für das Kartoffel-soufflé:

200 g weiche Butter
4–5 EL Semmelbrösel
600 g mehlig-kochende Kartoffeln
125 g Niederegger Weißbrot®
5 Eier
150 g Ricotta
1 TL Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Für die Äpfel:

6 kleine Äpfel
1 TL Lebkuchengewürz
6 Niederegger Klassiker® ohne Schokolade
100 g weiche Butter



Cranberry-Rotkohl

Zubereitung: 50 Minuten

1 Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen. Den Rotkohl vierteln und den Strunk herausschneiden. Auf einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Mit 1 TL Salz mischen. Die Gemüsezwiebel schälen und in Streifen hobeln.

2 Gänseschmalz in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin anbraten. Rotkohl zugeben und zwei Minuten mitbraten. Rohrzucker und Aceto Balsamico untermischen. Schwarzen Johannisbeersaft zugießen.

3 Die kleine Zwiebel schälen. Lorbeerblätter mit Nelken hineinstecken. Die Gewürzzwiebel, Anis und Zimtstange hineinlegen. Mit einem Deckel verschließen. Bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten dünsten. Die Gewürzzwiebel entfernen.

4 Cranberrys in den Rotkohl geben und ca. drei Minuten mitkochen. Johannisbeergelee zugeben und mit Salz abschmecken.



Kartoffelsoufflé

Zubereitung: 40 Minuten

1 50 g Butter schmelzen. 6 Timbal-Formen (je 180 ml Inhalt) oder 12 Cannelés-Formen (je 120 ml Inhalt) mit flüssiger Butter ausstreichen. Mit Semmelbröseln ausstreuen.

2 Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, Wasser abgießen, Kartoffeln ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Niederregger Weißbrot® auf einer Reibe grob raspeln.

3 150 g Butter in eine Rührschüssel füllen und mit dem Handmixer schaumig schlagen. Eier trennen, Eigelbe unter die schaumige Butter schlagen. Geraspeltetes Niederregger Weißbrot® und Ricotta untermischen. Mit Muskat und Salz abschmecken.

4 Eiklar steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben. Kartoffelmasse in die Formen verteilen und diese in den Topf stellen. So viel Wasser zugießen, bis die Formen ca. 1,5 cm im Wasser stehen. Das Wasser zum Kochen bringen, Deckel auflegen. Die Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten dämpfen. Bis zum Servieren heiß halten.

5 Vor dem Servieren die Formen aus dem Topf nehmen und auf eine Servierplatte stürzen.



Gezuckerte Marzipan-Äpfel

Zubereitung: 10 Minuten

1 Die Äpfel waschen. Mit einem Kugelausstecher vom Blütenansatz aushöhlen. Die Apfelhöhlung mit jeweils einer Prise Lebkuchengewürz ausstreuen. Dann einen Niederregger Klassiker® in die Höhlung schieben.

2 Eine Auflaufform mit 20 g Butter ausstreichen. Die Äpfel rundum mit weicher Butter bestreichen und in Kristallzucker wälzen. Mit der Höhlung nach unten in die Auflaufform stellen.

3 Die Auflaufform ca. 15 Minuten vor dem Servieren zur Gans auf das Blech stellen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen. Zur Gans servieren.

Cornelias Tipp:

Perfekt ist das Soufflé gelungen, wenn es während des Backens über den Formrand wächst und eine goldbraune Kruste ausbildet. Beim Füllen der Form sollten Sie bedenken, dass sich der Teig ausdehnt – idealerweise um das Doppelte.

Verwöhnt euch, denn es ist Advent!

Sobald die erste Kerze auf dem Adventskranz brennt und süßer Plätzchenduft durchs Haus strömt, hat die herrlichste Zeit des Jahres begonnen. Dabei dürfen verführerische Leckereien von Niederegger nicht fehlen



Eine Farbenwelt aus Mattschwarz und Gold im Stil der Niederegger-Reihe „Merry Christmas“ wirkt edel und verströmt Behaglichkeit.





*Niederegger
Weihnachtsbrot mit
Spekulatius-Geschmack
und knackigen
Nussstückchen.*



Genießen und dekorieren

Mit den liebevoll gestalteten Verpackungen von Niederegger macht das Verschenken von süßen Leckereien noch mehr Spaß. Etwas ganz Besonderes ist die edle Nostalgiebox „Wichtelwerkstatt“ (siehe unten). Denn jedes der darin enthaltenen Täfelchen ist mit seinen märchenhaften Motiven von Mario Grasso ein kleines Kunstwerk für sich und eignet sich toll zum Dekorieren.



Unsere neuen Niederegger Tannenbäume sind das perfekte Mitbringsel im Advent. Der goldene ist lecker befüllt mit zart schmelzenden Nougat-Sternen. Der Baum im modernen Paillettenlook birgt saftige Marzipan- und Zimtsterne.

*Do-it-yourself-
Tipp für eine
moderne
Adventsschale:
Goldene
Ziffern
aus dem
Bastelshop mit
Goldschnur
um Kerzen
binden und mit
goldenen
Nougat-Sternen
dekorieren.*





Ich hab euch etwas mitgebracht!

Morgen, Kinder, wird's was geben!

Seine Liebsten mit stilvoll verpackten Aufmerksamkeiten zu überraschen ist ein herrliches Gefühl. Tipp: Die Päckchen mit opulenten Goldschleifen aus dem Bastelshop verzieren und mit funkelnden Marzipan-Sternen, -Brotten oder Klassikern® von Niederegger verzieren.

Die bunten Klassiker®-Variationen sind ein stilvoller Weihnachtsgruß. Der Adventskalender mit liebevollem Wichtelaufdruck verschönert das Warten auf Weihnachten.



Selbst gebastelte Papiertütchen
(Anleitung auf www.niederegger.de),
gefüllt mit Niederegger
Klassikern® oder
Marzipan-Sternen, sorgen
bei lieben Gästen für
Begeisterung.





Saftige Marzipan-Brote, Sterne aus Nougat, Marzipankartoffeln, Zimtsterne, Marzipan-Weihnachtsmänner, gebrannte Mandeln und Klassiker® machen als bunter Weihnachtsteller besonders großen Eindruck.





24 Schächtelchen voller Liebe

Ver süßen Sie Ihren Liebsten das
Warten aufs Christkind mit einem
selbst gebastelten Adventskalender:

Einfach Streichholzschachteln
mit Goldpapier bekleben,
Niederegger-Leckereien darauf
festbinden und kleine Botschaften
(z. B. mit Goldstift auf schwarzem
Papier) darin verstecken.



Besonderen Ruhm hat
das Café Niederegger unter
anderem für seine leckeren
Gebäckkreationen erlangt –
mit dem original Niederegger
Baumkuchen oder dem
saftigen Stollenkonfekt sind
genussvolle Akzente auf
der Adventstafel
garantiert.



Besonders viele „Likes“ gab es bei Facebook für unsere Fürst-Pückler-Torte aus dem Niederegger Café. *Mjam!*

www.facebook.com/Niederegger.Marzipan.Luebeck



„Ihr müsst unbedingt bei #Niederegger vorbeischaun und einen Kaffee mit Marzipan trinken. Mein neues Lieblingsgetränk!“

(jacob_burton1 via Instagram)



#Germany #HolstenGate #Niederegger (jacob_burton1 via Instagram)

#NIEDEREGGER FANS WELTWEIT

Auf der ganzen Welt teilen unsere Fans ihre Niederegger-Momente miteinander. Genuss kennt eben keine Grenzen! Macht mit und zeigt uns eure schönsten Niederegger-Fotos mit dem Hashtag **#NIEDEREGGER** auf Facebook oder Instagram. Vielleicht gehört ihr ja zum Best of 2017? ;)



#hellosummer #niederegger #strawberry (byalexrobinson via Instagram)



#love #seeaustralia #niederegger (janbreckwold_photography via Instagram)

„Ich war eben eine Runde laufen. Jetzt belohne ich mich mit Bananenmilch, Marzipan und YouTube.“

(ellipirelli_22 via Instagram)



#niederegger #caramelbrownie (ellipirelli_22 via Instagram)



#DIY #niederegger #marzipan (kartenwind.blogspot.de via Pinterest)

Die Niederegger-Fans haben auf Facebook gewählt:
Klassiker® des Jahres 2016

Himbeer Panna cotta

Fruchtige **Himbeeren** und sahnige **Panna cotta**
verleihen unserem diesjährigen Marzipan Klassiker® das Flair eines leckeren
italienischen Desserts.



Die Nr. 1 in diesem Jahr
ist ein fruchtig-sahniges Mini-Dessert



GÖNN DIR WAS, MANN!

Endlich! Speziell auf die Bedürfnisse harter und weniger harter Jungs abgestimmte Rezepturen lassen keine Wünsche offen. Ob Apple Bourbon Marzipan, Whiskey Cola Trüffel, Salted Cashew Marzipan oder Espresso Shot Nougat – hier findet jeder etwas für seinen Geschmack. PS: Für die weniger draufgängerischen gibt es auch klassisches Marzipan in Zartbitter-Schokolade ;-)



Unsere Gewinnspielfrage:

In wie vielen verführerischen

Sorten gibt es „Männersache“?

Schicken Sie die Antwort per Post an:

J. G. Niederegger GmbH & Co. KG

Zeißstraße 1-7, 23560 Lübeck

Einsendeschluss ist der 31.12.2016.

Viel Glück!