



# AUSLIEBE

*Marzipan. Nougat. Trüffel.*

## **Weihnachten kann kommen**

*So wird die schönste Zeit des Jahres ein süßes Erlebnis*

## **Cornelia Poletto**

*Die Starköchin verrät  
ihr liebstes Festtags-Dessert*



## **Aufregung in der Wichtelwerkstatt**

*Die Niederegger Weihnachtsgeschichte zum Vorlesen und Nachhören*

KLASSIKER® DES JAHRES 2017

# Double Chocolate

Schokolade? Marzipan? Beides!  
„Double Chocolate“ ist schokoladiges **MARZIPAN** mit  
**SCHOKOSTÜCKCHEN**, umhüllt  
von knackiger Zartbitter-Schokolade



FÜR DOPPELT GUTEN  
SCHOKOLADEN-GENUSS



**Theresa Mehrens-Strait**  
Mitinhaberin des Familienunternehmens Niederegger in achter Generation

# Liebe Leserin, lieber Leser,

das in Scheiben geschnittene Marzipan Brot, die bunten Klassiker® auf dem Weihnachtsteller, der Besuch im Niederegger Stammhaus: Welche süßen Erinnerungen verbinden Sie mit dem Genuss von Niederegger Spezialitäten? Was ist Ihr ganz persönlicher Niederegger Moment?

Seit 1806 begleiten wir Generationen beim Genießen – aus Tradition und aus Liebe. Aus Liebe zu unseren Produkten und aus Liebe zu den schönen Seiten des Lebens.

Apropos schöne Seiten: Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserem Magazin. Lassen Sie sich inspirieren zu vielen wunderbaren Niederegger Momenten mit den Menschen, die Ihnen wichtig sind, denn die kleinen Freuden von heute sind die süßen Erinnerungen von morgen.

Im Namen meiner Familie und aller Niederegger Mitarbeiter wünsche ich Ihnen eine genussvolle Weihnachtszeit. Wir freuen uns, dass Niederegger ein Teil davon ist.

Herzlichst,

*Sure Theresa Mehrens-Strait*

## INHALT

**4** Meldungen  
Neues aus der Welt von Marzipan, Nougat und Trüffel

**12** Advent, Advent  
Jeden Tag genießen: Diese Kalender haben's in sich!

**20** Vorlese-Geschichte  
Die Niederegger Wichtel-Weihnachtsgeschichte

**28**



Der pure Genuss  
Herausragende Qualität  
stilvoll in Szene gesetzt



Adventsbackerei  
Köstliche Back-Ideen mit Marzipan und Nougat



Zum Fest der Liebe  
So wird der Weihnachts-  
Countdown zum Erlebnis für  
die ganze Familie



Cornelia Poletto  
Die Starköchin stellt ihr  
liebstes Weihnachtsdessert  
mit Niederegger Marzipan und  
Nougat vor

**30** Lübeck entdecken  
Gewinnen Sie einen Besuch  
in der Heimatstadt von  
Niederegger

## IMPRESSUM

Herausgeber und verantwortlich: J.G. Niederegger GmbH & Co. KG, Zeißstraße 1-7, 23560 Lübeck, Tel. 0451 53010, [www.niederegger.de](http://www.niederegger.de) Marketingleitung: Thomas Arndt  
Projektleitung: Marie Bewig Konzept & Produktion: Torner Brand Media GmbH, Arndtstraße 16, 22085 Hamburg Projektleitung: Sven Torner Redaktionsleitung: Sarah Ehrlich  
Art Direktion: Svetlana Vukovic Mitarbeit: Mira Eggerstedt Bildbearbeitung: Daniela Jänicke Schlussredaktion: Schlussredaktion.de Druck: PerCom

# La dolce vita



Das süße Leben! Damit verbinden wir Genuss und besten Geschmack. Das italienische Lebensgefühl lieferte die Inspiration zu unseren **Trüffel Dolce-Variationen**. Wir haben die Dessert-Klassiker **Tiramisu**, **Stracciatella** und **Himbeer Panna cotta** ganz neu gedacht und daraus köstliche Pralinen kreiert: Tiramisu hat eine cremige Füllung, umhüllt von zart schmelzender Vollmilch-Schokolade. Stracciatella ist frischer Genuss in knackiger Zartbitter-Schokolade. Himbeer Panna cotta ist eine fruchtig-sahnige Variante, die sich aufs Köstlichste mit einem Mantel aus Vollmilch-Schokolade verbindet. Für einen Hauch Italienurlaub auf Ihrer Kaffeetafel oder einfach so zwischendurch – das Dessert-Bufferet ist eröffnet!



## TRÜFFEL TO GO

Naschen mit Stil: „Smoothie Very Berry“ und „Vanille Soufflé“ sind die geschmackvollen Neuzugänge im praktischen Stick-format.



## Die kommen von Herzen

Glanzvolle Verstärkung für die Niederegger Pralinen in Herzform: **Marc de Champagne Herzen** sind gefüllt mit einer leckeren Trüffel-Creme und umhüllt mit feiner weißer Schokolade. Vielleicht die eleganteste Art, lieben Menschen zu zeigen, dass man sie mag...

## Genießer bitte an die Tafel!



Gute Nachrichten für Nougat-Genießer: Die beliebten **Niederegger Nougat Tafeln** gibt es jetzt im neuen Format und in raffinierten neuen Sorten. Wer es zart schmelzend und cremig liebt, greift zu **Sahne**. Sie genießen gern herb und kontrastreich? **Kaffee** ist Nuss-Nougat mit knackigem Kaffeekrokant. Oder doch lieber **Himbeer**, die fruchtige Variante? Himbeerstückchen verleihen dem Nuss-Nougat frische Akzente. Alle Tafeln sind umhüllt von zarter Vollmilch-Schokolade. Probieren Sie mal!



## Sehr zum Wohle!

Süßes Mitbringsel: **Nougat Sahnliqueur** nach traditioneller Niederegger Rezeptur gibt es ab September auch mit schicker Geschenkbox. Schmeckt pur oder auf Eis.



#niederegger #lübeck  
#marzipan #yummie  
von foerde\_fraeulein via Instagram



## FREUDE TEILEN



Niederegger finden Sie auch online, z. B. bei Facebook und Instagram. Hier teilen wir mit Ihnen und Marzipan-Fans aus aller Welt Rezeptbilder, Produktneuheiten und ganz persönliche Niederegger Momente. Um mitzumachen, einfach Ihre Bilder und Rezepte mit **#niederegger** oder **@niederegger** versehen. Wir freuen uns!



# Genuss IN SEINER schönsten Form

Es ist das perfekte Zusammenspiel von Aroma, Textur und Konsistenz, das die Niederegger Spezialitäten so einzigartig macht. Gehen Sie mit auf Genussreise und entdecken Sie das Beste von Marzipan, Nougat und Trüffel





Wer Marzipan mag, liebt das **Niederegger Marzipan Schwarzbrot**. Saftiges Marzipan mit dem typischen edlen Geschmack von gerösteten Mandeln, umhüllt von knackiger Zartbitter-Schokolade: der pure Genuss! Geschmacksvielfalt im Kleinformat liefern die **Niederegger Klassiker®** (links)

Zum Dahinschmelzen: **Niederegger Nougat** mit dem unverwechselbaren Haselnuss-Geschmack, veredelt mit fein abgestimmten Extras. Nougat Nuss und Nougat Sahne sind längst Klassiker, einen modernen Twist liefern Sorten wie Chocolate Crisp oder Cashew



# Marzipan, Nougat, Trüffel

DREI SPEZIALITÄTEN, EIN GENUSS:

## Begeisterung durch Geschmack und Qualität

ZWEIHUNDERT JAHRE  
KONDITIONKUNST,  
PERFEKTES HANDWERK  
UND DAS GESPÜR FÜR DAS  
GEWISSE ETWAS:  
WILLKOMMEN IN DER  
GENUSSVOLLEN WELT VON  
NIEDEREGGER

**A**ls der Konditorgeselle Johann Georg Niederegger im Jahr 1800 seine Heimatstadt Ulm verlässt, um in Lübeck sein Glück zu finden, hat er Großes vor. Lübeck gilt bereits damals als das Herz der norddeutschen Konditorkunst. Seit dem 13. Jahrhundert importiert die damalige Hanse-Metropole Mandeln für die hiesige Marzipanproduktion. Exzellente Konditoren gibt es in der Stadt zuhauf – doch der junge Herr Niederegger will der beste von ihnen werden. Gesagt, getan: Innerhalb weniger Jahre erarbeitet er sich mit seinem Ehrgeiz und seinem untrüglichen Gespür für Qualität und Geschmack einen hervorragenden Ruf. Lübecks Marzipanfans strömen in seine Geschäfte – ab 1806 in die Konditorei Maret, die er von seinem ehemaligen Arbeitgeber übernommen hat, ab 1822 in das noch heute existente Stammhaus –, um in den Genuss der unverwechselbaren Niederegger Kreationen zu kommen.

Genuss ist zeitlos. Und so hat sich daran bis heute wenig geändert. 211 Jahre nachdem Niederegger den Grundstein für den heutigen Weltruf des Familienunternehmens legte, ist die achte Generation am Ruder – und das Stammhaus in der Lübecker Innenstadt nach wie vor Anlaufstelle für Süßwaren-Connaissseure. Nur dass diese nicht mehr nur aus Lübeck und der Region kommen, sondern aus aller Welt.

Eine solche Erfolgsgeschichte ist nur möglich, wenn kompromissloses Qualitätsbewusstsein auf traditionelle Konditorkunst trifft. Wenn jedes Marzipan Brot, jeder Nougat-Happen und jede Trüffel-Praline, die die Fertigung verlassen, zu einhundert Prozent perfekt sind. Basis der Produktion ist auch heute noch das von Johann Georg Niederegger handschriftlich überlieferte Originalrezept für die Marzipanherstellung. So fand Niederegger etwa heraus, dass sein Marzipan nur durch das Rösten der Mandeln im traditionellen Kessel über offener Flamme sein unverwechselbares Aroma

erhält. Ein Verfahren, welches noch heute dafür sorgt, dass Marzipan-genießer „ihr“ Niederegger Marzipan erkennen, sobald es die Zunge berührt – und von dort aus aufs Wunderbarste die Sinne betört.

Ausgehend von der Originalrezeptur des Unternehmensgründers, haben Generationen von Konditor- und Röstmeistern dieses Geschmackserlebnis in

der Niederegger Manufaktur perfektioniert. Das beginnt bereits bei der Auswahl der Mandeln. Nur die besten werden in einem bestimmten Verhältnis gemischt, um einen stets gleichbleibenden Geschmack des Endprodukts zu garantieren – ähnlich einer



Das Auge isst mit: Die Farbenvielfalt der Niederegger Klassiker® weist den Weg zum Marzipan-genuss

Cuvée in der Weinherstellung. Eine Kunst, die beste Warenkenntnis voraussetzt. Weiter geht es vom Blanchieren, also dem Häuten der Mandeln, über das Aussortieren der untauglichen Exemplare per Kennerblick und das Rösten im traditionellen Kessel bis hin

zum Mahlen zwischen Granitwalzen – bis die Mandelmasse unter Zugabe von Feinzucker und nach anschließender Lagerung die gewünschte Konsistenz erlangt. Jeder noch so kleine Arbeitsschritt beruht auf jahrhundertelanger

## QUALITÄT OHNE KOMPROMISSE

Erfahrung, nichts wird dem Zufall überlassen. Nur so kann sichergestellt werden, dass die Marzipanrohmasse, die anschließend zu Broten, Klassikern® und all den anderen Köstlichkeiten geformt wird, so aromatisch und saftig ist, wie man es vom Niederegger Marzipan kennt.

Neben der Mandel, die übrigens zu den Steinfrüchten zählt, gibt es noch eine weitere höchst

wichtige Zutat: die Haselnuss (biologisch zu den Schalenfrüchten zählend). Aus den besten Exemplaren ihrer Art wird die zweite Niederegger Spezialität unserer Genussreise hergestellt. Die Rede ist von Nougat, jenem Naschwerk mit der unvergleichlich zart schmelzenden Note und dem intensiven Haselnuss-Geschmack.

Nur die hochwertigsten Nüsse werden in Deutschland frisch geröstet und zu Haselnuss-Mark verarbeitet. Der sanfte Schmelz, der typisch für erstklassige Nougat-Produkte ist und gleich beim ersten Bissen so herrlich auf der Zunge zergeht, entsteht durch das Feinwalzen des Marks und das anschließende Conchieren in einem spezialisierten Herstellungsverfahren. Wie beim Marzipan geht es auch hier darum, eine perfekte Grundmasse zu erlangen. Diese wird



**Johann Georg Niederegger**

Für den Konditor (1777-1856) war die Herstellung des perfekten Marzipans eine Lebensaufgabe. Sein Erbe ist das Originalrezept, nach dem noch heute gearbeitet wird

anschließend zu Happen, Sticks, Tafeln und Pralinen verarbeitet. In Verbindung mit Sahne wird das cremige Genussserlebnis noch gesteigert. Kleine Stückchen von Cashew-Nüssen sorgen für einen knusprigen Kontrast. Und als Schichtnougat verbinden sich Sahne- und Nuss-Nougat zu einem unschlagbaren Duo.

Die dritte Station auf unserer Genussreise durch die Welt der Niederegger Spezialitäten sind die Trüffel. Kostbar-sahnige Füllungen in knackiger Schokolade. Trüffel-Pralinen und -Tafeln vom Feinsten, deren Herstellung so etwas wie die Königsdisziplin der Konditorkunst ist. Eine Kunst, die so viel Feingefühl und Fachkenntnis bedarf, dass auch heute noch viele Schritte per Hand ausgeführt werden. Die Trüffel-

Variationen vereinen fein komponierte Füllungen unter einem Mantel knackiger Zartbitter- oder zart schmelzender Vollmilch-Schokolade. Auch hier steht das Genussserlebnis an erster Stelle: Wenn die

## HANDWERK TRIFFT GESCHMACKS- VIELFALT

knackige Schokoladenhülle eines perfekten Trüffels langsam die darin verborgene Füllung

mit ihrem köstlichen Aroma freigibt, dann wähen sich Kenner im Naschparadies. Die Niederegger Meisterkonditoren arbeiten daran, Sie jede Saison mit neuen Geschmacksrichtungen zu überraschen.

Immer besser werden, ohne die Tradition aus den Augen zu verlieren. Dafür hat einst Johann Georg Niederegger den Grundstein gelegt. Und so wird es in Lübeck noch heute gemacht. ➔

NIEDEREGGER SPEZIALITÄTEN



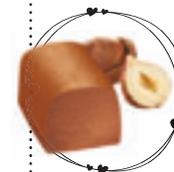
## Meister-Selektion



Sie haben Lust bekommen, die Genussreise durch das Niederegger Spezialitäten-Sortiment fortzuführen? Die **Meister-Selektion** (erhältlich in verschiedenen Größen) bietet Ihnen die gesamte Niederegger Vielfalt: Marzipan, Nougat und Trüffel – zusammengestellt von unseren Meisterkonditoren.



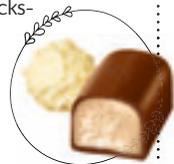
Die Basis für Niederegger **Marzipan** bilden fein gemahlene und geröstete Mandeln von bester Qualität.



Grundzutat für Niederegger **Nougat** sind Haselnüsse, die frisch geröstet verarbeitet werden.

Cremige Füllungen in leckeren Geschmacksrichtungen:

**Trüffel** bilden die dritte Säule im Niederegger Sortiment.



Erhältlich ab September 2017

Die Herstellung feinsten Trüffel ist die Königsklasse der Konditorkunst. Ob als edle Pralinen, Sticks oder Tafeln: Die **Nideregger Trüffel Spezialitäten** haben hoch raffinierte Füllungen, ummantelt von knackiger Zartbitter-Schokolade, zart schmelzender Vollmilch-Schokolade oder weißer Schokolade. Neu im Sortiment: die **Dolce-Variationen** mit dem Geschmack italienischer Dessert-Klassiker



Fotos: Kramp - Gelling, Styling: Patricia Darlson, Food-Styling: Hermann Rottmann, Niederegger

# Advent, Advent ...

Christmas-Countdown für sie und ihn: Der „Merry Christmas“-Adventskalender im Pailletten-Look ist Glamour pur. „Männersache“ hat alles, was sein Herz begehrt



WENN'S UM  
MARZIPAN GEHT  
weiß ich wo  
DER HAMMER  
HÄNGT



NIUGAT  
MIT CASHEW  
WIE LECKER  
ist das  
DENN !?

DER  
IST



IN BESCHLAG  
genommen

24  
ZAHLEN  
AUF TÜRCHEN?  
ÜBERFLÜSSIG



24  
EINE SCHÄTZCHEN  
nur für mich

DER STRAHLT  
mich schon  
MORGENS  
an!

ICH BIN  
total  
—im—  
GOLDDRAUSCH

VIELE VIELE  
GLITZER-STERNE?!  
gerne!

MEIN DRESSCODE  
FÜR DEN ADVENT:

Gold,  
SILBER und ein bisschen SCHWARZ



Zimt oder Lebkuchen?  
GUT, DASS ICH MICH NICHT ENTSCHEIDEN MUSS!

ZWEI  
SÜßE Männer  
aus Marzipan:  
einer am 6. am 24.



### Und was ist drin?

Im „Merry Christmas“-Adventskalender finden Naschkatzen 24 süße Überraschungen: funkelnde **Marzipan Sterne** in den Sorten **Classic**, **Lebkuchen** und **Zimt** – dazu gibt's zwei süße **Marzipan Weihnachtsmänner**. Und er? Hat (außer am 1. und 24.) freie Türchenwahl! Im „Männersache“-Adventskalender steckt alles, was Mann mag: Neben den Marzipan Sternen in den Sorten, Classic, Lebkuchen und Zimt gibt es **Nougat-Happen mit Cashew** und als besonderen Geschmackskick: **Whiskey-Cola-Trüffel**.



Sind die *Plätzchen*  
erst im Ofen, liegt  
*Weihnachten*  
schon in der Luft

Alle Jahre wieder duftet es in der Küche himmlisch nach Weihnachtsgebäck. Raffinierte Rezeptideen zum Fest, kunstvoll veredelt mit Niederegger Spezialitäten



*Nougat-Tartelettes*

Auf den Nougat-Küchlein thronen fruchtige Sauerkirschen und süßer Baiserschaum mit Niederegger Marzipan  
(Rezept auf Seite 16)

## Marzipan-Citrus-Pie

Heiß-kalte Liebe aus dem Ofen:  
Grapefruit-Orangen-Pies mit einem Boden  
mit Niederegger Marzipan und Vanilleeis  
(Rezept auf Seite 16)



# Nougat-Tartelettes

Saftige Küchlein mit Marzipan-Baiser-Schaum und Sauerkirschen

**1.** Für den Teig 110 g Butter, Nuss-Nougat, 270 g Mehl, Ei, Puderzucker und Kakao zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

**ZUTATEN**  
für ca. 12 Stück

Zubereitung: 70 Min.  
Backen: 30 Min.  
Wartezeit: ca. 1 Stunde

## FÜR DEN TEIG

110 g Butter  
+ 20 g für die Förmchen  
50 g Niederegger  
Nougat Nuss  
270 g Mehl, doppelgriffig  
+ 20 g zum Ausrollen  
und Ausstreuen  
1 Ei (Größe M)  
80 g Puderzucker  
1 EL Kakaopulver

## FÜR DIE FÜLLUNG

250 g Sauerkirschen, TK  
10 g Zucker  
½ TL Speisestärke

## FÜR DEN SCHAUM

200 g Niederegger  
Weißbrot\*  
70 ml Orangensaft  
1 Prise Zimt  
1 Eiklar (Gr. M)  
20 g Zucker

## FÜR DAS BAISER

3 Eiklar (Gr. M)  
70 g Zucker

**2.** 20 g Butter auflösen und 12 Tarteletteförmchen (7 cm Durchmesser) damit austreichen. Die Förmchen ca. 5 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Mit Mehl ausstreuen und ausklopfen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180°C) vorheizen.

**3.** Den Teig 3 mm dick ausrollen. Etwa 12 cm große Kreise ausschneiden und in die gebutterten Formen hineindrücken. Den Rand glatt abschneiden. Auf ein Backblech stellen.

**4.** Das Blech in den mittleren Einschub des Backofens schieben und ca. 17 Minuten backen. Das Blech herausnehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Tartelettes aus der Form lösen und wieder auf das Backblech stellen.

**5.** Die Sauerkirschen in ein Sieb geben und über einer Schale auftauen lassen. Dabei den Saft auffangen. Für den Marzipanschaum das Niederegger Marzipan Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Orangensaft und Zimt in einen Rührbecher geben. Mit einem Pürierstab cremig pürieren. 1 Eiklar in einer Rührschüssel schaumig schlagen. 20 g Zucker zugeben und 3 Minuten schlagen. Den Schaum unter das Marzipanpüree ziehen, in die Tarteletteförmchen füllen und glatt streichen.

**6.** Sauerkirschsafte in einen Topf gießen. Mit 10 g Zucker und Stärke verrühren. Einmal aufkochen und die Sauerkirschen untermischen. Auf die Tarteletteförmchen verteilen.

**7.** Den Grill des Backofens vorheizen. 3 Eiklar in einer Rührschüssel ca. 3 Minuten schaumig schlagen. 70 g Zucker esslöffelweise unterschlagen und 4 Minuten weiterschlagen, bis ein sehr festes Baiser entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (½ cm Durchmesser) füllen und das Baiser in hohen Tupfen auf die Sauerkirschen spritzen. Das Backblech in die untere Einschubleiste des Backofens schieben und ca. 1,5 Minuten bräunen. Herausnehmen und sofort servieren.



# Marzipan-Citrus-Pie

Mit Grapefruit- und Orangenfilets, warm serviert mit Vanilleeis

**1.** Butter, Mehl, 60 g Speisestärke, Vanillezucker, Salz, Eiklar und Wasser in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handmixers verkneten, dann auf höchster Stufe 1 Minute zu einem festen, elastischen Teig schlagen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. ½ Stunde kühlen.

**2.** Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**3.** Marzipan zu einer Rolle formen und in 8 Stücke schneiden. Die Marzipanstücke zu ca. 6 cm breiten Talern flach drücken.

**4.** Den Teig ebenfalls zu einer Rolle formen und in 8 Stücke schneiden. Die Teigstücke leicht mit Speisestärke bestreuen und zu etwa 17 cm großen Kreisen ausrollen. Den Rand dünn mit kaltem Wasser bestreichen, ca. 2 cm hochziehen und in regelmäßigen Abständen zusammendrücken (siehe Foto S. 15). Mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Die Marzipankreise darauflegen.

**5.** Schale der Zitrusfrüchte entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 1 cm breite Fruchtfiletstücke schneiden. Den Saft dabei auffangen. Fruchtfilets in die Teigschalen verteilen und mit jeweils 10 g Zucker bestreuen. Den Teigrand leicht auf die Fruchtfilets drücken. In die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben und ca. 18 Minuten goldbraun backen.

**6.** Den aufgefangenen Saft mit 30 g Zucker und Orangengelee in einen Topf gießen und ca. 4 Minuten einkochen. Das Blech herausnehmen, Pies mit dem Orangensud begießen und ein wenig abkühlen lassen.

**7.** Eiscreme zu Kugeln abstechen, auf die lauwarmen Pies geben und sofort servieren.

**ZUTATEN**  
für ca. 8 Stück

Zubereitung: 60 Min.  
Backen: 18 Min.

## FÜR DIE PIES

125 g Butter  
200 g Weizenmehl,  
Type 550  
60 g Speisestärke +  
20 g zum Bestreuen  
1 Päckchen Vanillezucker  
½ TL Salz  
1 Eiklar  
2 EL kaltes Wasser  
200 g Niederegger  
Weißbrot\*



4 rosa Grapefruits  
3 Orangen  
80 g + 30 g Zucker  
3 EL Orangengelee

dazu:  
Vanilleeis nach Belieben





## Nougat Poke Cake

Eine cremige  
Haube mit Niederegger  
Marzipan  
bedeckt den  
mit Quittengelee  
gespickten  
Nougat-Teig  
(Rezept auf Seite 19)

## Nougatstangen

Süßes Geheimnis: Zwischen den Teigschichten verbirgt sich eine Lage Niederegger Nougat Nuss\*

## Nougat-Plätzchen

Der Teig mit Niederegger Nougat Sahne verleiht den Plätzchen ihre ganz besondere Note\*

## Tiramisukugeln

Die Espresso-Taler sind mit Niederegger Nougat Nuss verfeinert, die Creme mit Niederegger Nougat-Liqueur\*



## Marzipan-Shortbread

Der Clou auf den Shortbread-Sternen: das Topping aus Popcorn und Erdbeergelee\*



## Marzipantraum

Fluffiger Plätzchenteig, gefüllt mit einer Creme aus Niederegger Marzipan und Kokos (Rezept auf Seite 19)

# Nougat Poke Cake

Mit Marzipanhaube und  
Quittengelee

## ZUTATEN

für ca. 12 Stück

Zubereitung: 70 Min.

Backen: 45 Min.

Wartezeit: ca. 4 Stunden

## FÜR DEN TEIG

150 g Niederegger

Nougat Nuss

200 g weiche  
Butter

190 g Zucker

1 TL Lebkuchen-  
gewürz

1 Prise Salz

1 TL geriebene  
Orangenschale

4 Eier (Gr. M)

250 g Weizenmehl,  
Type 405

70 g Speisestärke

2,5 TL Backpulver

450 ml Quittengelee

1 TL Zimtpulver

## FÜR DIE CREME

500 ml Vollmilch

1 Päckchen Vanille-  
puddingpulver

1 Prise Salz

40 g Zucker

100 g Niederegger

Marzipan Voll-  
milchbrot



250 g Butter

150 g Niederegger

Nougat Nuss

**1.** Den Boden einer eckigen Springform (18 x 28 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°C) vorheizen.

**2.** Für den Teig 150 g Niederegger Nougat Nuss im Wasserbad schmelzen. 200 g Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer cremig schlagen. Nuss-Nougat zugießen. 190 g Zucker, Lebkuchengewürz, Salz und Orangenschale zugeben. Ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Eier zugeben und unterschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Unter den Teig rühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

**3.** Die Form in den mittleren Einschub des Backofens schieben und ca. 45 Minuten backen.

**4.** Die Form aus dem Backofen nehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Kochlöffelstiel ca. 25 Löcher in den Kuchen drücken.

**5.** Das Quittengelee mit Zimt in einen Topf geben und ca. 1 Minute aufkochen. Auf den Kuchen gießen und in die Löcher füllen. Den Kuchen mindestens 4 Stunden kühl stellen.

**6.** Für die Creme 5 EL kalte Milch mit Vanillepuddingpulver verrühren. Die übrige Milch mit Salz und Zucker in einen Topf gießen und zum Kochen bringen. Das Marzipan Brot in Scheiben schneiden und in der kochenden Milch auflösen. Das Puddingpulver zugießen und einmal aufkochen. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur ca. 4 Stunden abkühlen lassen.

**7.** Weitere 150 g Nuss-Nougat im Wasserbad schmelzen lassen. Weiche Butter ca. 6 Minuten mit dem Mixer auf höchster Stufe sehr schaumig schlagen. Den Pudding esslöffelweise unterschlagen. Nuss-Nougat auf die Marzipancreme gießen und leicht unterrühren. Die Creme auf dem Kuchen wolkg verteilen. Kühl stellen und 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

# Marzipantraum

Doppeldecker-Plätzchen mit  
Kokos-Marzipancreme

**1.** Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 150°C) vorheizen.

**2.** Für die Tupfen 125 g weiche Butter, Salz und das Vanillemark in eine Rührschüssel geben. Mit dem Mixer sehr schaumig schlagen. Zucker zugeben und weitere 4 Minuten schlagen. Mehl und Speisestärke vermischen und unter die Buttermischung kneten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Ø) füllen. Etwa 60 Tupfen (1 cm breit) mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche spritzen. Jeden Tupfen mit 1 Prise Kokosraspel bestreuen.

**3.** Ober-/Unterhitze: Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub des Backofens schieben und bei 170 Grad etwa 9 Minuten sehr hell backen. Umluft: Beide Bleche in den oberen und unteren Einschub schieben und bei 150 Grad etwa 8 Minuten sehr hell backen.

**4.** Die Kekse abkühlen lassen und vom Backpapier lösen.

**5.** Für die Creme 130 g weiche Butter und Kokoscreme in eine vorgewärmte Rührschüssel füllen. Mit dem Mixer 4-5 Minuten sehr schaumig schlagen. 60 g Puderzucker und Bourbon-Vanillezucker unterschlagen. Marzipan in dünne Scheiben schneiden und portionsweise unterschlagen.

**6.** Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Ø) füllen. Die Hälfte der Kekse umdrehen und mit einem Tupfen Kokoscreme bespritzen. Einen zweiten Keks daraufdrücken. Ggf. die Ränder mit einem kleinen Messer glatt streichen und mit der Cremeseite in Kokosraspeln wälzen. Kühl stellen.

**7.** ½ Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur genießen.

## ZUTATEN

für ca. 30 Stück

Zubereitung: 60 Min.

Backen: 9 Min. bei  
Ober-/Unterhitze oder  
8 Min bei Umluft

## FÜR DIE TUPFEN

125 g weiche Butter

1 Prise Salz

1 TL Vanillemark

40 g Zucker

125 g Mehl

30 g Speisestärke

100 g Kokosraspel

## FÜR DIE CREME

130 g Butter

2 EL Kokoscreme,  
zimmerwarm

60 g Puderzucker

1 Päckchen Bourbon-  
Vanillezucker

95 g Niederegger

Marzipan Klassiker®  
ohne Schokolade



## Alle Rezepte online

Diese und weitere Backideen  
finden Sie unter:  
[www.niederegger.de](http://www.niederegger.de)

# Aufregung in der Wichtelwerkstatt

**H**eute ist Heiligabend, und es gibt noch so viel zu tun. Gut, dass der Weihnachtsmann so viele fleißige Helferlein hat.

Da sind zum Beispiel die vier Wichtelfreunde, die den Baum schmücken. Achtung Willi, pass auf, dass du nicht von der Leiter fällst! Die schönen goldverzierten Kugeln sind größer als ein Wichtelhut. Alles geht gut, und sogleich erstrahlt der Weihnachtsbaum in prachtvollem Glanz. Es duftet nach Tannenzweigen und den köstlichen Plätzchen aus der Wichtelkonditorei. Im Kamin knistert schon ein Feuer, und der Bastelwichtel Fred ist gleich fertig mit dem letzten Püppchen, das heute verschenkt werden soll. So viel Spielzeug hat er für das große Fest gebastelt, die Kinder werden Augen machen!

Damit jeder Helfer in der Wichtelwerkstatt weiß, was er zu tun hat, liest Alwin aus dem großen roten Wichtelaufgaben-Buch vor. Durch seine Wichtelbrille schaut er ganz genau hin. Weihnachtsbaum: geschmückt. Spielzeug: gebastelt. Geschenke: gepackt. Marzipan Brote: Ojemine, die Marzipan Brote sind noch nicht fertig! Und auch die Christstollen warten noch auf ihre süße Füllung! Alwin schaut in die Runde. Tatsächlich, Benno steht noch an der großen Schüssel mit dem Marzipan und schwingt seinen riesigen Löffel. Vor lauter Anstrengung hat er schon ganz rote Bäckchen. So viele Kinder und ihre Familien wünschen sich süße Leckereien für das Weihnachtsfest.

So viel Arbeit für einen Wichtel!

Alwin steht auf und räuspert



sich: „Liebe Wichtel, ihr müsst alle helfen, unser Marzipan zu rühren. Gleich kommt der Weihnachtsmann, und dann soll alles fertig sein.“ Sofort wuseln die Wichtel wild durcheinander. Schwuppdwupp sind noch ein paar Löffel aufgetrieben, und dann helfen alle mit. Gemeinsam rühren sie so lange, bis das Marzipan fertig ist. Jetzt kann der Konditorwichtel Jo es zu Broten formen, die er mit feinsten Schokolade überzieht. Danach füllt er die Christstollen, die kurz darauf im Ofen sind und einen wunderbaren Weihnachtsduft verströmen. Das ist gerade noch einmal gut gegangen.

Kurz darauf klopft es auch schon an der Werkstatttür. „Hohoho, liebe Wichtel“, sagt der Weihnachtsmann, der schon seinen roten Mantel trägt, „ich sehe, ihr habt alles vorbereitet für das Weihnachtsfest. Und es duftet so herrlich nach Marzipan und Gebäck, da bekomme ich ja direkt Lust zu naschen.“ Die Wichtel nicken stolz.

Da reicht der kleine Knut dem Weihnachtsmann ein Tablett. Darauf liegen all die Köstlichkeiten, die heute in der Wichtelwerkstatt entstanden sind. Der Weihnachtsmann greift dankbar zu. Er kaut genüsslich mit geschlossenen Augen und lässt sich ganz viel Zeit dabei. Die Wichtel halten gespannt den Atem an. Dann huscht ein zufriedenes Lächeln über das Gesicht des Weihnachtsmanns. Er öffnet die Augen und strahlt seine Wichtelmansschaft an. „Das ist mit Abstand das leckerste Marzipan. Jetzt kann Weihnachten kommen!“

## Zum Anhören

Die Niederegger Weihnachtsgeschichte gibt es ab dem 1. Advent hier: [www.niederegger.de/wichtelweihnachten](http://www.niederegger.de/wichtelweihnachten)



ES WEIHNACHTET SEHR



VOLLER *Vorfreude*  
DURCH DIE  
*Adventszeit*

Alle Jahre wieder freut sich die ganze Familie auf das große Fest. Und weil Vorfreude ja bekanntlich die schönste Freude ist, versüßen wir Ihnen die Tage bis Heiligabend mit Köstlichkeiten von Niederegger





*Für die  
Lieben nur das Beste*



Das liebevolle Verpacken und Verzieren der Geschenke und weihnachtlich dekorierte Adventskerzen gehören zur Weihnachtszeit wie „Jingle Bells“ und leuchtende Kinderaugen. Farblich abgestimmte **Nideregger Klassiker®** laden zum Naschen und kreativen Verpacken ein. Geschenktipp für liebe Freunde, Nachbarn und Kollegen: die **Nideregger Meister-Selektion** im Weihnachts-Schuber – hier ist für jeden was dabei.

## Süße Grüße vom Nikolaus



Angetan von der festlichen Stimmung, dichtet Knecht Ruprecht: „Von drauß’ von Lübeck komm ich her; ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr!“ Wer seiner Familie am 6. Dezember eine besondere Freude machen möchte, schenkt Köstlichkeiten aus dem **Niederegger Weihnachts-Sortiment**. Ganz neu dabei: **Wichtelmann** und **Wichteline**, per Hand geformt und bemalt – und ein zuckersüßes Highlight in jeder Advents-Dekoration.

# Wenn jeder Tag mit einem Türchen voll Genuss beginnt

24-mal süße Vorfreude für Liebhaber feinsten Nougat-Spezialitäten: Der **Niederegger Adventskalender Nougat** verkürzt mit süßen Leckerbissen die Wartezeit bis Heiligabend. Herzen, Sterne und ein Weihnachtsmann aus zart schmelzendem Nougat machen Lust auf mehr.





„Mehr Marzipan!“ lautet das Genuss-Motto der diesjährigen Weihnachts-Kaffeetafel. Hauptakteur: **Niederegger Marzipan Christollen**. Dazu gibt es **Marzipan Dominosteine**, umhüllt von knackiger Zartbitter-Schokolade, und das wunderbar wolkige **Marzipan Stollenkonfekt**. Wer Marzipan zum Trinken gern hat, genießt dazu einen **Marzipan Cappuccino**.

Weihnachtliche  
*Kaffeetafel* für  
das Fest der Feste

## Kostbare Glanzpunkte für den Gabentisch



Das Auge schenkt mit! Ein liebevoll dekoriertes Gabentisch macht Freude. Toptrend 2017: Ton in Ton verpackte Geschenkboxen, dezente grafische Muster und mattes Papier. Goldglänzende Hingucker von Niederegger bringen Glamour ins Spiel – z. B. die **Merry Christmas Marzipan-Stern-Variationen** im eleganten Paillettendesign.



# „Mein liebstes Weihnachts-Dessert“

**Marzipan-Tiramisu mit Gewürzkirschen und Nougateis:** Starköchin Cornelia Poletto verleiht dem italienischen Dessert-Klassiker festliches Flair



CORNELIA POLETTO



Sie ist Deutschlands erfolgreichste TV-Köchin: Cornelia Poletto betreibt in Hamburg das gleichnamige Restaurant und eine Kochschule.

[www.cornelia-poletto.de](http://www.cornelia-poletto.de)

„Biskuitteig, getränkt mit Espresso und Likör, geschichtet mit Mascarpone-Creme: so weit, so simpel – und so gut. Völlig zu Recht fehlt das Tiramisu auf keiner italienischen Speisekarte. Das Spiel mit den Konsistenzen und die Aromenvielfalt von süß bis bitter haben schon so manchen erklärten Dessertverweigerer bekehrt.

Zum Fest empfehle ich diese Variante mit zartem Mandelbiskuit, einer Marzipan-Mascarpone-Creme, dazu Gewürzkirschen und ein Nougateis, das auf der Zunge zergeht wie Schneeflocken. Mehr Weihnachten in einem Gericht geht kaum. Sie benötigen ziemlich viele Schüsseln und, wenn Sie das Eis selbst herstellen möchten, eine Eismaschine. Aber so viel sei verraten: Es lohnt sich!

Fangen wir an: Zunächst wird das **Mehl** mit der **Speisestärke**, einer Prise **Salz** und dem **Backpulver** in eine nicht zu kleine Schüssel gesiebt, dann werden die **Mandeln** untergemischt. Eine zweite Schüssel wird über einem heißen Wasserbad platziert. Wir geben die **Eier** hinein und schlagen sie mit warmem **Wasser, Zucker und Vanillemark** hell und schaumig.

## Zutaten

für 6 bis 8 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min.  
Backzeit: 15 Min.  
Gefrierzeit für das Eis: ca. 1 Std.  
(je nach Eismaschine)

### Für den Mandelbiskuit:

4 große Bio-Eier  
4 EL warmes Wasser  
150 g Zucker  
1 Vanilleschote, ausgekratzt  
1 TL Backpulver  
50 g Speisestärke  
100 g Mehl, gesiebt  
1 Prise Salz  
100 g gemahlene Mandeln

### Zum Tränken:

100 ml Espresso  
50 ml Niederregger  
Sahneliqueur  
Marzipan



### Für die Marzipan-Mascarpone-Creme:

200 g Niederregger  
Marzipan Klassiker® ohne Schokolade



100 ml Milch  
3 Eigelb  
40 g Zucker  
250 g Mascarpone  
250 g geschlagene Sahne  
4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
2 Eiweiß  
20 g Zucker  
50 ml Niederregger  
Sahneliqueur Marzipan

### Für die Gewürzkirschen:

100 g Zucker  
2 EL Wasser  
300 g Kirschen, TK  
150 ml Rotwein  
50 ml Portwein  
3 EL Kirschwasser  
1 Zimtstange  
3 Kardamomkapseln  
3 Nelken

### Zum Dekorieren:

1 Stück Niederregger  
Nougat Nuss, gefroren



### Für das Nougateis:

250 ml Milch  
200 ml Sahne  
50 g Puderzucker  
200 g Niederregger  
Nougat Nuss

Hier ist ein wenig Geduld gefragt, 15 Minuten kann es schon dauern, bis die Eimischung die perfekte Konsistenz hat. Der Einsatz lohnt sich also! Wenn alles stimmt, nehmen wir die Schüssel vom Wasserbad und schlagen weiter, während sie abkühlt.

Jetzt kann die Mehlmischung aus der ersten Schüssel untergehoben werden. Ganz langsam und vorsichtig, damit die schaumige Konsistenz der Eimasse erhalten bleibt. Auf ein mit Back-



Marzipan und Marzipan-Liqueur verleihen der Mascarpone-Creme das gewisse Extra

papier ausgelegtes Blech streichen, 10 bis 15 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Danach darf unser Biskuit in Ruhe auf Zimmertemperatur abkühlen. Derweil stellen wir die Marzipan-Mascarpone-Creme her, die so etwas wie die geschmackliche Seele unseres Desserts ist. Dafür wird das **Marzipan** gewürfelt und mit der **Milch** püriert, bis sich eine cremige Masse bildet. Anschließend rühren wir die **Mascarpone**, die geschlagene **Sahne** und den **Marzipan-Liqueur** unter. Die **Eigelbe** werden mit der Hälfte des **Zuckers** schaumig geschlagen und in die Marzipan-Mascarpone-Mischung eingerührt. Damit die Creme später Stand hat, kommt **Gelatine** zum Einsatz. In Wasser eingeweichte Blättchen ausdrücken, mit zwei Esslöffeln Wasser bei kleiner Hitze auflösen und unter Rühren in die Creme geben. Dann das **Eiweiß** mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Marzipancreme heben. Nicht zu viel naschen und dann kalt stellen.

Nächster Schritt: die Gewürzkirschen. Hierzu wird zunächst der **Zucker** mit Wasser in einen Topf gegeben und erhitzt. Wenn sich beides zu einem goldgelben Karamell vereint hat, mit **Port- und Rotwein** ablöschen, **Zimt, Kardamom und Nelken** dazugeben und um die Hälfte reduzieren lassen. Na, das duftet doch schon herrlich nach Weihnachten! Durch ein Sieb passieren, um die Gewürze abzuseihen. Die **Kirschen** dazugeben und mit dem **Kirschwasser** abschmecken.

Nun ist das Eis an der Reihe. Dafür die **Milch** mit der **Sahne** und dem **Puderzucker** in einem Topf verrühren und aufkochen lassen. Das **Nougat** einrühren und komplett schmelzen lassen. Achten Sie mal drauf, wie hübsch das aussieht. Ja, das Auge kocht hier auf jeden Fall mit. Die fertige Nougatmasse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Nun wächst zusammen, was zusammgehört: Den Biskuit rund ausstechen. Anschließend für jede Portion einen Ausstechring auf ein Backpapier setzen. Je eine Scheibe Biskuit hineinlegen, **Espresso** mit dem **Marzipan-Liqueur** vermischen und die Teigscheiben damit beträufeln. Etwas Marzipancreme hineingeben, mit Biskuit bedecken, beträufeln und so weiter ... Wenn die Ringe voll sind, kalt stellen. Wenn Sie keine Ausstechringe besitzen, eignen sich übrigens auch kleine Schalen oder Kaffeetassen.

Zum Anrichten wird das Marzipan-Tiramisu aus den Förmchen auf Teller gestürzt. Nun kommt das **Nougat** aus dem Tiefkühler zum Einsatz. Mit einem Gemüse- oder Trüffelhobel hübsch darüber raspeln. Dazu wird je eine Kugel Nougateis und eine Portion von den Gewürzkirschen gesetzt. Und dann darf geschlemmt werden: Genießen Sie es!"



Süßes Finale: mit dem Trüffelhobel fein geraspelt Niederregger Nougat Nuss

Ihre *Cornelia Palitto*



# Entdecken Sie Lübeck

Wir konnten Ihnen mit diesem Heft Appetit machen, Niederegger noch besser kennenzulernen? Dann kommen Sie uns doch mal in Lübeck besuchen!



Treffpunkt für Genießer aus aller Welt: das Café Niederegger

Kultur und Genuss, Stadtgeschichte und Natur: Lübeck ist die perfekte Destination für eine Kurzreise. Unser Tipp: Beginnen Sie Ihre Erkundungstour durch die Stadt mit einem Besuch im **Café Niederegger** – hier, im ersten Stock des Stammhauses, können sie wunderbar frühstücken, mittagsessen und köstliche Eiskreationen genießen. Nachmittags können Sie sich mit einem Stück Nusstorte und Kaffee stärken. Von hier aus ist es nur ein Steinwurf zum Rathaus mit seinen berühmten Arkaden. Danach geht es weiter: mit einer Führung durch die **Marienkirche**, einem Rundgang durch das **Holstentor**, einem Besuch im **Günter-Grass-Haus**, im **Buddenbrookhaus** oder einer Bootsfahrt auf der Trave. Es gibt viel zu entdecken!

#### Bestellungen und Reservierungen:

Café Niederegger | Breite Straße 89 | 23522 Lübeck  
Tel.: 0451 5301-126/-127 | E-Mail: [bestellung@niederegger.de](mailto:bestellung@niederegger.de)  
[www.niederegger.de/cafe-niederegger](http://www.niederegger.de/cafe-niederegger)

**Mehr über Lübeck erfahren:** [www.luebeck-tourismus.de](http://www.luebeck-tourismus.de)

#### GEWINNSPIEL

### Ein Wochenende in Lübeck

Wir verlosen unter allen Teilnehmern einen Gutschein für ein Comfort-Class Doppelzimmer inklusive Frühstück für zwei Nächte im Radisson Blu Senator Hotel (5 Sterne). Beantworten Sie einfach folgende Frage: **Wer legte vor 211 Jahren den Grundstein für die Weltmarke Niederegger?**

Wenn Sie es wissen, können Sie sich unter [www.niederegger.de/gewinnspiel](http://www.niederegger.de/gewinnspiel) für die Verlosung registrieren. Oder schicken Sie eine Postkarte an: J.G. Niederegger GmbH & Co. KG, Zeißstraße 1-7, 23560 Lübeck  
Teilnahmeschluss ist der 31.12.2017. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen  
Viel Glück!

**Radisson** BLU  
SENATOR HOTEL



Das elegante Radisson Blu Senator Hotel bietet einen spektakulären Blick auf die Trave



Wahrzeichen der Hansestadt: das 1478 erbaute Holstentor

Von allem das Beste:

# Meister-Selektion



Die Niedregger Meister-Selektion bietet eine Auswahl an feinsten **Marzipan-Klassikern**<sup>®</sup>, cremigen **Nougat-Happen** und edlen **Trüffel-Kreationen**. Exklusiv zusammengestellt von den Niedregger Meisterkonditoren



Best of Niedregger:  
Marzipan, Nougat und Trüffel,  
z. B. in der 300-g-Packung



# PANCAKE AHORN SIRUP



## MARZIPAN BROT DES JAHRES 2017

Genuss wie im American  
Diner: Unser Brot des Jahres  
mit leckerem **PANCAKE-**  
Geschmack ist mit kanadischem  
**AHORN SIRUP** verfeinert und  
von zarter Vollmilch-  
Schokolade umhüllt.

