



AUS LIEBE

MARZIPAN. NOUGAT. PRALINEN.

KÖSTLICHE VIELFALT

Wunderbare neue Kreationen und beliebte Ikonen aus Marzipan, Nougat und Schokolade



CORNELIA POLETTA

Ein exklusives Dessertrezept
von Deutschlands bekanntester Spitzenköchin

DAS WIRD EIN FEST

Mit Niederegger Spezialitäten die süßeste und stimmungsvollste Zeit des Jahres genießen

MARZIPAN
BROT DES
JAHRES 2025



PFLAUME NUSS-KARAMELL

Das Marzipan Brot des Jahres 2025 vereint fruchtige Pflaume, Haselnüsse, süßes Karamell und saftiges Marzipan – umhüllt von knackiger Zartbitter-Schokolade. Ein echter Genuss mit Charakter.



INHALT



18

Sternenglanz

Außen festlich,
innen köstlich

16

Von Herzen

Mit Niederegger
schenken heißt mit
Liebe schenken



08

Tradition in Tortenform

Gefüllte Torten für
Ihr persönliches
Caféhaus-Feeling



LIEBE GENIESSERIN, LIEBER GENIESSER,



Theresa Mehrens-Strait

Geschäftsführende Gesellschafterin des Familienunternehmens
Niederegger in achter Generation



man spürt ihn kaum – und doch ist er da: der Zauber des Anfangs. Bevor Weihnachten in voller Pracht erstrahlt, beginnt die leise Zeit des Wartens, Genießens und Teilens. Die Weihnachtszeit rückt näher. Und auf die freuen wir uns jedes Jahr ganz besonders: als Moment der Besinnung, der Begegnung und des bewussten Genusses. Seit über 200 Jahren steht unser Haus für feine Marzipan-Kunst – und für das Versprechen, Tradition mit neuen Ideen lebendig zu halten. In dieser Ausgabe laden wir Sie ein, unsere Ikonen neu zu entde-

cken und unsere Neuheiten kennenzulernen: von köstlichen Marzipan Torten über überraschende Pralinenkreationen bis hin zu modernen Interpretationen wie der femininen Glam-Edition oder unserem Escape-Adventskalender. Ob traditionell oder innovativ – jedes Produkt ist mit Hingabe entwickelt und mit dem Anspruch gefertigt, Genuss besonders zu machen.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen – und freuen uns, wenn wir auch dieses Jahr wieder Teil Ihres Festes sein dürfen.

Ihre Theresa Mehrens-Strait

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: Nadine Petersen **Konzept & Produktion:** Torner Brand Media GmbH, Lilienstraße 8, 20095 Hamburg **Projektleitung:** Sven Torner **Redaktion:** Mirka Döring
Art-Direktion: Stefan Valerio Meister **Mitarbeit:** Christina Miller **Bildbearbeitung:** Daniela Jänicke **Schlussredaktion:** Schlussredaktion.de **Druck:** Walstead Kraków Sp. z o.o., ul. Obrońców Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen **Bildnachweis:** stock.adobe.com: Seite 30-31: Mdjillur, Nattakorn



AUS LIEBE ZUM DETAIL

Neues entdecken, Bewährtes erleben und mit uns in Kontakt bleiben – Einblicke in das, was uns gerade bewegt



UNSER BEITRAG ZU MEHR NACHHALTIGKEIT



Als traditionsreicher Lebensmittelhersteller wissen wir: Genuss und

Verantwortung gehören zusammen. Deshalb arbeiten wir Schritt für Schritt daran, unsere Prozesse nachhaltiger zu gestalten – von der Verpackung über den Energieeinsatz bis zur Zusammenarbeit mit lokalen Werkstätten. Dazu zählen etwa ein zertifiziertes Energiemanagement, recyclingfähige Verpackungen und der bewusste Umgang mit Rohstoffen. Ganz konkret: Unsere Marzipan Kartoffeln stecken inzwischen in recycelbaren Folien, Produktionsreste werden als Tierfutter weiterverwertet und wir vermeiden Palmfett, wann immer möglich. Klar ist aber auch: Nachhaltigkeit ist für uns kein Etikett, sondern eine Daueraufgabe. Wir möchten nicht mit großen Versprechen glänzen, sondern mit ehrlichem Fortschritt. Mehr Einblicke und Updates über unsere Bemühungen finden Sie auf unserer Website: www.niederegger.de/nachhaltigkeit

DER URSPRUNG

In einem Zweig voller Mandelblüten liegt der Ursprung des Niederegger Genusses.



WÄRMT VON INNEN

Weckt die Sinne: Grüner Tee mit Ingwer und Zitrone für kleine Auszeiten und große Glücksmomente. Belebend, wohltuend, einfach gut.

WIE FRISCH VOM BLECH

Kehren Sie dem Alltag den Rücken und lassen Sie die Seele baumeln: Unser Klassiker® in der Sorte Apfelstreusel kombiniert saftiges Marzipan mit dem Geschmack von fruchtigen Äpfeln und frischem Gebäck. Ein Stück Landglück zum Naschen.





DOPPELTES GLÜCK

Softiges Marzipan, umhüllt von dunkler Schokolade – verfeinert mit Ingwer-Zitrone oder -Orange. Ein Duo, das überrascht und perfekt in die kalte Jahreszeit passt.

*Niederegger ist Tradition
und Handwerk mit
Blick nach vorn*

SIEBENFACHER GENUSS

Unsere Klassiker®-Variationen gibt es jetzt auch im 375-g-Format: sieben Sorten, die die ganze Vielfalt des Marzipans zeigen – zum Verschenken oder Selbstgenießen.



SOMMER ZUM NASCHEN

Süße Erdbeere, feiner Rhabarber und zart schmelzende Hülle: Diese Praline schmeckt wie ein Sommertag im Grünen.

IHRE WEGE ZU UNS



IN IHREM E-MAIL-POSTFACH

Exklusive Gewinnspiele, Produkttests und News aus Lübeck – abonnieren Sie unseren monatlichen Newsletter, und Sie sind immer up to date:
www.niederegger.de/newsletter



AUF UNSERER WEBSITE

Sie möchten mehr über unsere Produkte erfahren, die Unternehmensgeschichte kennenlernen oder im Niederegger-Rezeptarchiv stöbern? Besuchen Sie uns unter:
www.niederegger.de



IN UNSEREM ONLINE-SHOP

Hier können Sie 24/7 Ihre Lieblingsprodukte auswählen und bestellen:
www.shop.niederegger.de



AUF FACEBOOK & INSTAGRAM

Auf unseren Social-Media-Kanälen erfahren Sie als Erstes, wenn es Neuigkeiten, Produkttests, Gewinnspiele oder Aktionen gibt. Werden Sie auch dort ein Teil der Niederegger-Community:

[@niederegger_luebeck](https://www.facebook.com/niederegger_luebeck)



IN UNSEREN FILIALEN

Wir freuen uns, Sie in unseren Ladengeschäften begrüßen zu dürfen. Adressen und Öffnungszeiten unter:

[www.niederegger.de/
cafe-niederegger/filialen](http://www.niederegger.de/cafe-niederegger/filialen)

NIEDEREGGER STAMMHAUS



JEDER BESUCH EIN ERLEBNIS

*Im Stammhaus in der Lübecker Altstadt erleben
unsere Gäste Marzipan-Tradition, Tortenhandwerk –
und jede Menge Lebensfreude*



ECHTES WAHRZEICHEN

Das Stammhaus bietet einen einmaligen Blick auf die historische Treppe des Rathauses.

gen, cremige Schichten – jede Kreation erzählt von der Liebe zum Detail. Unsere Konditoren lassen täglich besondere Meisterwerke entstehen – mit präzisiertem Blick, ruhiger Hand und einem Gespür für feine Aromen.

Im Obergeschoss lädt das Marzipan-Museum zu einer Zeitreise ein. Dort erfahren Besucher und Besucherinnen, wie aus Mandeln, Zucker und einer Prise Geheimnis das weltberühmte Marzipan entsteht. Historische Exponate, aufwendig gestaltete Figuren und Zeugnisse aus der über 200-jährigen Geschichte machen den Besuch zu einem Erlebnis. Und wer das Stammhaus mit einer süßen Erinnerung verlassen möchte, wird garantiert im Erdgeschoss fündig – ob Niederegger-Ikonen oder -Neuheiten. Und manchmal ist das Schönste, was man mitnimmt, ein Gefühl.



Wer durch Lübecks Altstadt flaniert, trifft unweigerlich auf ein Haus, das mehr ist als eine Adresse – es ist ein Stück gelebter Tradition: das Stammhaus von Niederegger. Seit 1806 steht es für Handwerk, für Gastlichkeit und für die Kunst, süße Momente unvergesslich zu machen. Es ist unser Herzstück. Schon beim Betreten mischt sich in der Luft der zarte Duft von Mandeln, Schokolade und süßer Vorfreude. Zwischen glänzenden Verpackungen und liebevoll platzierten Köstlichkeiten beginnt das Erlebnis im Ladengeschäft. Eine Etage darüber: das traditionsreiche Café, wo in den Gebäcktresen die Tortenkunst zu Hause ist. Samtige Marzipan-Decken, filigrane Verzierun-

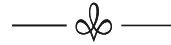
VON GENERATION ZU GENERATION

Mittlerweile wird das Unternehmen in achter Generation geführt.





WEIL KLEINE GESTEN
MANCHMAL GROSSES
BEDEUTEN



TRADITION IN TORTENFORM

*Kleine Gesten mit großer Wirkung:
unsere neuen gefüllten Torten für
ganz besondere Augenblicke*



Eine Tasse duftender Kaffee, ein Stück der Lieblingstorte und der Blick durchs Fenster auf das geschäftige Treiben der Lübecker Altstadt – ein Besuch im Niederegger-Stammhaus ist für manche längst ein lieb gewonnenes Ritual, für andere ein einmaliges Highlight beim Besuch der Stadt. Immer schlagen die Genießerherzen höher. Genau dieses Gefühl von Auszeit, von süßer Verwöhnung, steckt in unseren neuen gefüllten Marzipan Torten. Inspiriert von den beliebtesten Caféhaus-Kreationen aus dem Stammhaus, bringen die vier Sorten Nuss-Sahne, Schwarzwälder

GEFÜLLTE MARZIPAN TORTEN



Marzipan Torte
„Marc de
Champagne“,
185 Gramm



Marzipan Torte
„Eierlikör“,
185 Gramm

SÜSSE AUSZEIT

Die Torten sind eine Hommage an die beliebten Caféhaus-Originale.





Kirsch, Marc de Champagne und Eierlikör den Charakter großer Torten in ein handliches Format. Sie wurden mit viel Fingerspitzengefühl und Fantasie für den Genuss zu Hause neu interpretiert. Feiner Schokoladenüberzug, saftiges Marzipan, cremige Füllungen – jede einzelne ist eine kleine Hommage an die große Kunst der Patisserie.

Einfach mal jemandem eine Freude machen – oder sich selbst. Unsere Marzipan Torten sind ideal, wenn der Anlass vielleicht klein scheinen mag, der Anspruch an Genuss aber groß ist. Ob auf der Kaffeetafel oder zwischendurch: Sie machen aus jedem Moment etwas Besonderes – mit Format, Geschmack und Charakter.

OB ALS SÜSSE GESTE ...

... oder köstliches Highlight: Unsere Marzipan Torten treffen den Ton – und den Geschmack.

KONDITIONENKUNST FÜR ZU HAUSE

Die gefüllten Torten sind von unseren beliebtesten Caféhaus-Kreationen inspiriert.



GEFÜLLTE MARZIPAN TORTEN



*Marzipan Torte
„Schwarzwälder
Kirsch“,
185 Gramm*



*Marzipan Torte
„Nuss-Sahne“,
185 Gramm*

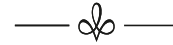


VERFÜHRUNG IN TORTENFORM
Feines Marzipan, cremige Füllung –
und ein Hauch Nostalgie.

HERB ODER FRUCHTIG

Ob Pistazie, Orange, Espresso,
Ananas oder als purer Genuss: Bei
unseren Klassikern® ist für jeden
Geschmack etwas dabei.





KLEINE IKONEN MIT GROSSER GESCHICHTE

Ob traditionell oder mit Twist: Unsere Marzipan Klassiker® sind das Herz von Niederegger und eine Liebeserklärung an unser Handwerk

MARZIPAN VARIATIONEN

Marzipan Klassiker®, 4-fach sortiert, 100 Gramm



Manche Dinge ändern sich nie – aus gutem Grund. So wie die Rezeptur unseres Marzipans: erfunden 1806, überliefert von Generation zu Generation. Der Klassiker® ist daraus entstanden: ein kleiner Genussmoment mit großer Geschichte.

Die Basis all unserer Varianten bildet unsere eigene Rohmasse, ein Zusammenspiel aus besten Mandeln, Zucker und Wasser – sowie einer geheimen Zutat. Bei Niederegger verwenden wir ausschließlich 100 % Marzipan-Rohmasse ohne zusätzlichen Zucker und setzen damit Maßstäbe in Qualität und Geschmack. Was so einfach klingt, verlangt Präzision



AUS GUTEM
GRUND EIN
KLASSIKER®



IN PERFEKTION

Die verschiedenen Variationen wollen alle Sinne erfreuen – auch optisch sind es kleine Kunstwerke.



VARIATIONEN ALKOHOLISCH

Marzipan Klassiker®, 4-fach sortiert, 200 Gramm



und Erfahrung: Die Mandeln werden sorgsam und unter ständigem Rühren in großen Röstkesseln geröstet. Der Prozess wird ständig überwacht und das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen, denn die so entstehende Marzipan-Rohmasse bildet die aromatische Grundlage für immer wieder neue Kreationen, mit denen wir Sie begeistern wollen.

Ob pur oder verfeinert mit fruchtigen, nussigen oder alkoholischen Noten – der Klassiker® ist vielfältig und doch immer ein Original. Jede Sorte erzählt ihre eigene Geschichte, aber trägt die Handschrift unseres Hauses und macht – so hoffen wir – Lust auf mehr.

So verschieden unsere Kreationen auch sind: Was immer bleibt, ist unser Anspruch an Qualität und Geschmack auf höchstem Niveau – in jedem einzelnen Happen.

MIT SCHUSS

Unsere Sorten Apfel-Calvados, Mirabellen-geist, Gin-Tonic und Rum-Krokant sind für Liebhaber alkoholischer Klassiker®.





MIT LIEBE ZUM DETAIL

Die Niederegger Kreationen sind wie gemacht fürs Schenken mit Stil.

ZEIT FÜR WUNDER

Jedes Detail mit Liebe gestaltet: Mit Niederegger wird Schenken im Advent zu etwas ganz Besonderem



Wenn sich das Jahr langsam seinem Ende nähert, beginnt eine Zeit, in der wir uns wieder auf das Wesentliche besinnen: Nähe, Wärme – und kleine Aufmerksamkeit, die von Herzen kommen. Mit festlich gestalteten Verpackungen und liebevollen Details bringt Niederegger genau das auf den Punkt. Ob die nostalgisch verzierte Weihnachtskugel, unsere beliebten Klassiker® in elegantem Winterkleid oder andere Köstlichkeiten aus Marzipan, Nougat und Schokolade: Sie alle machen das Schenken im Advent zu einem besonderen Erlebnis. Und während das Jahr draußen zur Ruhe kommt, wird Weihnachten drinnen noch ein bisschen wunderbarer.

FESTLICHE KREATIONEN

Weihnatskugel
2025, gefüllt mit
Marzipan Sternen



Täschchen
Weihnachtliche
Mischung,
5-fach sortiert

Weihnachtsbrot „Spekulatius“,
125 Gramm



DIE SCHÖNSTE JAHRESZEIT ...

... beginnt, wenn sich Niederegger Spezialitäten im festlichen Winterkleid und in weihnachtlichen Geschmacksrichtungen präsentieren.



STRAHLENDER STERNENGLANZ

*Außen festlich, innen verführerisch:
Unsere Weihnachtssterne verbinden
Genuss mit edlem Design*



Sterne gehören zu Weihnachten wie Lichter zum Tannenbaum. Sie stehen für Vorfreude, Hoffnung – und die kleinen magischen Momente dieser besonderen Zeit. In unseren Variationen sind sie das perfekte Geschenk für alle, die Weihnachten mit allen Sinnen genießen möchten, denn die edel verpackten Weihnachtssterne vereinen klassischen Niederegger Genuss mit stilvollem Design. Sechs Präsentpackungen bringen Vielfalt auf den Gabentisch – geschmacklich wie optisch, wobei einige sogar mit zwei Sorten überraschen. Ob Marc de Champagne, Mousse au Chocolat, Nougat oder Marzipan: Die Weihnachtssterne sind strahlende Highlights für kleine und große Momente.



WENN AN WEIHNACHTEN
DIE STERNE BESONDERS
HELL LEUCHTEN...



Marzipan Classic, 125 Gramm



*Marzipan Edition, Walnuss und
Salted Cashew*



Nougat, Nuss und Sahne



Marc de Champagne



Marzipan Zimt



*Mousse au Chocolat,
Mousse hell und dunkel*



Marzipan Torte
in Metalldose,
185 Gramm

Marzipan Tafel
„Apple Bourbon“,
110 Gramm



Marzipan-
Mini-Brote,
175 Gramm



Marzipan Brot
„Salted Cashew Crunch“,
200 Gramm

SCHENKEN MIT CHARAKTER

Keine Ahnung, was Sie ihm schenken sollen? Männersache vereint markantes Design und starken Geschmack



Weihnachten steht vor der Tür – und die Frage, was man einem Mann schenken könnte,

bleibt wie so oft unbeantwortet. Krawatten? Hat er schon zur Genüge. Socken? Nett, aber nichts Besonderes. Für alle, die dieses Jahr stilvoller und im wahrsten Sinne des Wortes geschmackvoller schenken wollen, gibt es das Männersache-Sortiment von Niederegger.

In coolen Designs verpackt, zeigt sich die Range von ihrer markanten Seite. Kein Firlefanz, kein Schnickschnack – sondern klare Linien, starke Sorten und ein Look, der auffällt. Die Auswahl reicht vom XXL-Marzipan Brot „Salted Cashew Crunch“ über „Toffee Salted“- und „Apple Bourbon“-Tafeln bis hin zur Marzipan Torte in einer stylischen Metalldose. Ob als Überraschung unterm Baum oder als Mitbringsel mit Augenzwinkern: Die Männersachen treffen bestimmt den richtigen Ton. So wird aus der schwierigen Frage nach dem Männergeschenk ein Kinderspiel – und zwar eines mit Stil.

**WENIGER
SCHNICKSCHNACK,
MEHR
GESCHMACK**

MÄNNERSACHE WEIHNACHTEN



Adventskalender, 5-fach sortiert (Marzipan Sterne Classic und Lebkuchen, Espresso-Shot-Nougat, Praline Whiskey Cola, Marzipan Weihnachtsmann), 300 Gramm

Adventskalender Minis Marzipan, 168 Gramm



**GENUSS UND GUTE
GESELLSCHAFT**

Mit der „Edition Glam“
wird aus einem Augenblick
ein Highlight.



GLAMOUROS GENIESSSEN

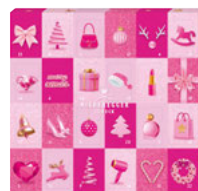
*Pretty in Pink! Die neue „Edition Glam“ verspricht
süßen Luxus für alle, die Champagner,
Pralinen & Glitzer lieben*



Manchmal braucht es keinen Anlass für Genuss – nur einen schönen Moment, gute Freundinnen und etwas, das glänzt. Die neue „Edition Glam“ von Niederegger ist gemacht für all die kleinen Feste, die das Leben besonders machen. Ob beim Mädelsabend, als funkelnader Adventsgruß oder als Geschenk mit Wow-Effekt: Hier trifft feiner Geschmack auf glamouröses Design.

Im Zentrum stehen Herzen mit zart schmelzender Marc-de-Champagne-Füllung in weißer Schokolade – verpackt in einer femininen Präsentpackung, die fast zu schön zum Auspacken ist. Ergänzt wird die Edition durch eine ikonische Marzipan Torte in einer femininen Metalldose – ebenfalls in Pink – sowie einen Mini-Adventskalender mit vier ausgewählten Sorten von klassisch bis crispy. Was alle verbindet: das Gefühl, sich oder jemandem etwas Gutes zu tun. Denn manchmal ist Schenken auch einfach ein Statement. Für mehr Glanz im Alltag. Und genau dafür ist Glam gemacht: für Momente, die glänzen – und so in Erinnerung bleiben.

EDITION GLAM



Adventskalender
Minis „Edition Glam“,
4-fach sortiert,
177 Gramm



Weihnachtssterne
Marc de Champagne,
125 Gramm



Marc-de-Champagne-Herzen „Edition Glam“, 125 Gramm



Marzipan Torte
„Edition Glam“,
185 Gramm



MIT WOW-FAKTOR

Zart wie eine Praline, frisch wie ein Smoothie: Unsere neuen Kreationen sorgen für Aufsehen im Pralinenregal

*Kühl
genießen*



RED PASSION

Red Passion kombiniert Kirsche, Himbeere und Rote Bete.



SUNNY TREAT

Sunny Treat lässt Mango, Orange und Karotte in fruchtiger Harmonie glänzen.





GREEN DELIGHT
Green Delight bringt
Apfel, Banane und
Spinat zusammen.



INGWER SHOT
Ausgewogene Schärfe
für den besonderen
Kick.



Fruchtkick pur! Cremige Füllungen treffen in unserer neuesten Kreation auf knackige Hüllen – für Aha-Momente, die bleiben. Lust auf ein leichtes, fruchtiges Abenteuer? Unsere bunten Smoothie-Sorten bringen Schwung in die Pralinschachtel und zeigen, wie aufregend Vielfalt schmecken kann. Heißer Tipp: Kühl genießen! Für Mutige gibt's den Ingwer Shot: fein dosierte Schärfe, die kitzelt und nachhallt. Und weil wir's gerne außergewöhnlich mögen, überrascht Erdbeer-Basilikum mit einer Kombi, die sofort Lust auf mehr macht. So schmeckt Innovation — frech, frisch, Niederegger!

AUCH PROBIEREN:

Süße Erdbeeren treffen
in einer cremigen
Pralinenfüllung auf
eine feine Basilikum-
Note, umhüllt von zarter
Vollmilch-Schokolade.



MARZIPAN KNÖDEL

*Mit Nougat, Marzipan,
Sauerkirschen & Pistazieneis*

EXKLUSIV
FÜR NIEDEREGGER
VON
SPITZENKÖCHIN
CORNELIA POLETTA



CORNELIA POLETTA

ist Deutschlands bekannteste Köchin. Sie begeistert regelmäßig im TV und betreibt in Hamburg eine Kochschule, ein Restaurant sowie das „Paolas“, ein Mix aus Deli und Bar. Außerdem ist sie Autorin zahlreicher Kochbücher. Jedes Jahr entwickelt sie für Niederegger ein köstliches Festtagsdessert, das sich stets großer Beliebtheit erfreut.





Rezept für 4 Personen

KNÖDEL

½ Vanilleschote, 250 ml Milch,
50 g Butter, 1 EL Zucker,
25 g Marzipan Weißbrot,
75 g Hartweizengrieß, 1 Ei,
2 Stücke Nougat Nuss,
Schale von ½ Bio-Orange

ZUBEREITUNG:

Vanilleschote aufschlitzen und mit Milch, Butter und Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Marzipan Weißbrot würfeln und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Mit dem Mixstab pürieren, sodass keine Klümpchen mehr enthalten sind. Die Flüssigkeit aufkochen lassen. Vanilleschote herausnehmen und Grieß einrühren.

So lange rühren, bis der Teig vom Topfboden „abbrennt“. Auskühlen lassen. Eier zur Grießmasse geben, glatt verrühren und den Teig in 4 gleich große Stücke teilen. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen.

In die Mitte eines jeden Teigstücks je ½ Happen Nougat Nuss geben und mit feuchten Händen zu Knödeln formen. Einen großen Topf Wasser mit Orangenschale, Zucker und 1 Prise Salz aufkochen. Hitze reduzieren, Knödel hineingeben und etwa 10–15 Minuten ziehen lassen.

BRÖSEL

40 g Pistazienkerne,
60 g Panko-Paniermehl

ZUBEREITUNG:

Pistazienkerne fein hacken. Panko-Paniermehl in einer Pfanne unter Rühren goldbraun anrösten. Mit den Pistazien mischen. Knödel aus dem Wasser nehmen und in der Mischung wälzen.

DIE VERWENDETEN NIEDEREGGER PRODUKTE

Nuss-Nougat, Marzipan Klassiker® Pistazie,
Marzipan Weißbrot, Marzipan Sahneliqueur



SAUERKIRSCHEN

250 g Sauerkirschen (TK),
75 g Vollrohrzucker, ½ Vanilleschote,
200 ml Kirschsafft, 10 g Stärke

ZUBEREITUNG:

Sauerkirschen auftauen lassen. Zucker mit etwas Wasser in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist und der Zucker goldgelb karamellisiert. Mit Kirschsafft ablöschen, aufgeschlitzte Vanillestange zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unter Rühren in den köchelnden Fond geben und diesen damit binden. Vanilleschote entfernen. Kirschen zufügen.

Pistacchio einrühren. Über dem Wasserbad zur Rose abziehen. Nach dem Abkühlen in der Eismaschine gefrieren lassen.

ZUR FERTIGSTELLUNG:

Niederegger Marzipan Klassiker® Pistazie, optional: Niederegger Marzipan Sahneliqueur

Kirschen auf Tellern anrichten, Knödel dazugeben, mit Puderzucker bestäuben und mit je einer Kugel Eis und angeschnittenen Marzipan Klassikern® Pistazie anrichten. Nach Wunsch mit Marzipan Sahneliqueur umträufeln.

PISTAZIENEIS

400 ml Milch, 100 ml Sahne,
4 Eigelb (ca. 80 g), 180 g Crema al
Pistacchio (gesüßte Pistazien-
creme)

ZUBEREITUNG:

Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Eigelbe in eine Metallschüssel geben, kochende Milch-Sahne-Mischung unter Rühren zufügen und Crema al



Cornelia
Poletto

KUNST AUS NOUGAT

Zart, vollmundig, meisterhaft komponiert: Unsere Nougaterie ist Ausdruck feiner Sortenvielfalt und handwerklicher Raffinesse

VIelfalt mit Charakter

Unser Nougat ist meisterhaft komponiert aus besten Zutaten.





VERFÜHRERISCH UND VIELSCHICHTIG

KLEINE KUNSTWERKE

Sorgfalt und Hingabe stehen bei Niederegger immer auf der Zutatenliste.



Ob samtig oder nussig, klassisch oder raffiniert: Die Nougaterie ist ein Paradebeispiel für die Kunst, Geschmack mit Sorgfalt zu formen. In der elegant verpackten Mischung treffen klassische Sorten wie Nuss, Sahne, Schichtnougat und Knusperwaffel auf Kreationen mit feinem Marzipan. Jede einzelne steht für unsere Leidenschaft, beste Zutaten in feinstem Gleichgewicht zu vereinen.

Im Zentrum stehen sorgfältig geröstete Nüsse – sie verleihen jeder Komposition Tiefe, Wärme und Charakter. Die Vielfalt an Texturen, von cremig bis knusprig, macht jede Praline zu einem kleinen Erlebnis. Und weil nicht nur der Geschmack zählt, sondern auch der Eindruck, den man hinterlässt: Die Nougaterie eignet sich ideal zum stillvollen Verschenken.

Denn jeder Bissen ist ein kleines Kunstwerk – für alle, die feinen Geschmack zu schätzen wissen. Unverkennbar Niederegger.



TÄGLICHES GLÜCK

Hinter jedem Türchen wartet ein kleiner Genussmoment. Unsere Adventskalender sind liebevoll gestaltet und köstlich gefüllt

HEISSGETRÄNKE

5-fach sortiert (Marzipan Cappuccino, Marzipan Milchkaffee, Marzipan Trinkschokolade, Toffee-Trinkschokolade, Nuss-Nougat-Cappuccino), 548 Gramm



KARUSSELL

Mit einer Vielzahl köstlicher Kreationen gefüllt (Klassiker®-Variationen, weihnachtliche Taler und Figuren, Blätterkrokant, Nougat), 500 Gramm





MINI-ADVENTSKALENDER
„Glamour“, Marzipan, 168 Gramm

CAFÉ NIEDEREGGER

Tägliche Freuden bis zum 31.12.! Mit einer Vielzahl köstlicher Kreationen gefüllt (Klassiker®-Variationen, weihnachtliche Taler und Figuren, Blätterkrokant), 525 Gramm

**FÜR TAGE
VOLL SÜSSER
VORFREUDE**

VEGAN

8-fach sortiert (Marzipan, Mandel-Brownie-Choc, Caramel Crunch, Nougat-Knusperwaffel, Double Choc, Gebrannte Mandeln, Lebkuchen Choc, Kokosmakronen Choc), 300 Gramm





DAS XMAS ESCAPE GAME:

*Mit dem neuen Adventskalender knobeln sich
Rätselfreunde durch die Vorweihnachtszeit*



Manche zählen einfach nur die Tage – andere knobeln sich stilecht Richtung Heiligabend. Der neue Escape-Adventskalender von Niederegger bringt Bewegung in die Adventszeit. Hinter jedem Türchen verbirgt sich nicht nur eine feine Überraschung, sondern auch ein cleveres Rätsel. So wird das tägliche Öffnen zur kleinen Mission – und der Weg zum Fest zum Erlebnis für Kopf und Gaumen. Eine Idee für alle, die Überraschungen lieben und Weihnachten nicht nur genießen, sondern erleben wollen.

ADVENTSKALENDER ESCAPE

8-fach sortiert (Marzipan, Orange Marzipan, Nuss-Nougat, Sahne-Nougat, Toffee Salted, Mousse au Chocolat, Crispy Waffel, Double Choc), 300 Gramm







EINE RUNDE SACHE

Diese kleinen Naschereien mit Erdbeere, Cashew und Marzipan sind überraschend anders und schnell und einfach gemacht



ERDBEER-MARZIPAN-CASHEW-BALLS

**Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten,
Zutaten für 25 Stück**

2x 125 g Niederegger Marzipan Weißbrot ohne Schokolade, 30 g gefriergetrocknete Erdbeeren, 180 g Cashewkerne, 80 g getrocknete Aprikosen, 1 EL Zitronensaft, 90 g Kokosraspel

1. Marzipan Brote verkneten und zu einer 25 cm langen Rolle formen. Auf einen Gefrierbeutel legen und mit einem Rollholz zu einem Rechteck auf 25 x 12 cm ausrollen.

2. Gefriergetrocknete Erdbeeren in einen Universalhacker geben und zu Staub hacken. Auf ein feines Sieb schütten und in eine Schüssel sieben. Übrige, dickere Erdbeerstücke aus dem Sieb in den Universalhacker zurückgeben.

Cashews, Aprikosen und Zitronensaft zugeben und alles fein mixen. Die Paste mit Wasser befeuchteten Händen zu einer 25 cm langen Rolle formen. Auf die Marzipan-Platte legen und einrollen.

3. In 1 cm breite Scheiben schneiden. Kokosraspel in eine Schüssel füllen. Die Scheiben mit Wasser benetzten Händen zu Kugeln formen. Erst in dem vorbereiteten Erdbeerstaub, dann in den Kokosraspeln wälzen. In eine luftdicht verschließbare Dose legen und bei Bedarf servieren.

Sie halten, im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt, 2-3 Wochen.

EIN WEITERES REZEPT ONLINE

Das Rezept für die abgebildeten Marzipan-Ananas-Balls finden Sie in unserer Rezeptsammlung online unter:
www.niederegger.de/marzipan/rezepte



Klassiker® des Jahres: Zimtschnecke



Von unseren Marzipan-Testern gewählt: saftiges Marzipan, fein abgeschmeckt mit Zimt und umhüllt von zart schmelzender Vollmilch-Schokolade.

INSPIRIERT VON UNSEREN TORTEN IM CAFÉ



Vier neue Marzipan Torten in den Sorten Marc de Champagne, Nuss-Sahne, Schwarzwälder Kirsch und Eierlikör – raffiniert und unwiderstehlich.
Für ein Stück Caféhaus-Glück in den eigenen vier Wänden.