



AUS LIEBE

MARZIPAN. NOUGAT. PRALINEN.



CORNELIA POLETTA

Ein festliches Dessert voller Raffinesse, kreiert von Deutschlands Spitzenköchin

KLEINE MOMENTE, GROSSES GLÜCK

Feine Kreationen aus Marzipan, Nougat und Schokolade für die schönste Zeit des Jahres



Winterzauber mit Niederegger – liebevolle
Geschenkideen für genussvolle Augenblicke

KLASSIKER
DES
JAHRES
2026



PISTAZIEN TIRAMISU

Diese limitierte Kreation überzeugt mit einer köstlichen Komposition aus aromatischem Kaffee und Amaretto-Likör sowie mit einer zarten Mascarpone-Note. Veredelt mit knackigen Pistazien und umhüllt von feiner Vollmilch-Schokolade. Einfach köstlich!



INHALT



10

BEST OF

Das Comeback der Klassiker®-Stars

16

ZUM DAHINSCHMELZEN: NOUGAT

Cremig, weich und wunderbar vollmundig



20

VOLLER VORFREUDE

Mit Niederegger stimmungsvoll durch die Adventszeit



32

WEIHNACHTSDUFT LIEGT IN DER LUFT

Feine Keks-Rezepte

LIEBE GENIESSERIN, LIEBER GENIESSER,



Theresa Mehrens-Strait

Geschäftsführende Gesellschafterin
des Familienunternehmens Niederegger
in achter Generation



die Weihnachtszeit lebt von den kleinen Gesten: von liebevoll ausgewählten Aufmerksamkeiten, gemeinsam verbrachten Stunden und den besonderen Momenten, die uns lange in Erinnerung bleiben. Oft sind es gerade die einfachen Augenblicke – ein gemeinsamer Kaffee oder ein festlich gedeckter Tisch –, die Wärme schenken und Menschen miteinander verbinden.

Seit über 220 Jahren begleiten wir als Traditionsmarke Niederegger genau diese besonderen Momente mit feinstem Marzipan, Nougat und Pralinen. Unsere Spezialitäten werden nicht nur

verschenkt, sondern geteilt und mit persönlichen Erinnerungen verbunden. Sie stehen für Wertschätzung, Gastfreundschaft und kleine Gesten, die von Herzen kommen. Wir möchten Sie inspirieren: mit neuen Kreationen, festlichen Geschenkeideen und winterlichen Genussmomenten – ob als liebevolles Mitbringsel, kleine Aufmerksamkeit im Advent oder süße Begleiter für gemeinsame Stunden.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Weihnachtszeit voller Genuss, Herzlichkeit und schöner gemeinsamer Momente.

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 **Mitarbeit:** Denise Kutzner **Konzept & Produktion:** Torner Brand Media GmbH, Lilienstraße 8, 20095 Hamburg **Projektleitung:** Sven Torner **Redaktion:** Mirka Döring **Art-Direktion:** Stefan Valerio Meister **Mitarbeit:** Florentine Filipovic **Bildbearbeitung:** Daniela Jänicke **Schlussredaktion:** Schlussredaktion.de **Druck:** Walstead Kraków Sp. z o.o., ul. Obróćców Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen **Bildnachweis:** S. 18/19 ist mit Unterstützung von KI erstellt



NEUES ENTDECKEN

Jedes Jahr neue Marzipan-, Nougat- & Pralinen-Kreationen



Aus Liebe zum Detail entstehen immer wieder neue Ideen. Manche zeigen sich in einer besonderen Rezeptur, andere in einer Verpackung, die Freude macht, oder in einer kleinen Aufmerksamkeit, die genau im richtigen Moment überrascht. So entwickelt sich die Welt von Niederegger stetig weiter – mit neuen Produkten, frischen Impulsen und dem Anspruch, Bewährtes immer wieder neu zu betrachten. Dazu gehört auch der Blick auf die Verantwortung, die mit gutem Genuss einhergeht. Deshalb arbeiten wir kontinuierlich daran, Verpackungen weiterzuentwickeln, Ressourcen bewusster einzusetzen und unsere Prozesse nachhaltiger zu gestalten. Mehr über unsere aktuellen Maßnahmen und Ziele erfahren Sie unter:

www.niederegger.de/nachhaltigkeit

Vor allem aber lebt Niederegger von den Menschen, Ihnen, die unsere Spezialitäten genießen, verschenken und mit eigenen Geschichten verbinden. Ob auf unserer Website, in den sozialen Medien, über unseren Newsletter oder bei einem Besuch in unseren Filialen – wir freuen uns darauf, mit Ihnen in Kontakt zu bleiben und die Welt von Niederegger gemeinsam weiterzuentwickeln.



FÜR EIN BISSCHEN GLÜCKLICHSEIN

Glück lässt sich nicht festhalten – aber manchmal verschenken. Die „Glücklichsein“-Kollektion steht für kleine Aufmerksamkeiten mit großer Wirkung. Das neue Design macht Freude – und bei der schönen Sammlerdose auch noch weit über den letzten Bissen hinaus.



DIE KUNST DER KLEINEN GESTEN

Ob Geburtstag, Dankeschön oder „einfach mal so“: Die Motto-Liqueure bringen ihre Botschaft direkt mit. Im neuen Design werden die kleinen Flaschen zum charmanten Mitbringsel für viele Anlässe.



SO SCHLAGEN HERZEN HÖHER

Manche Botschaften brauchen nicht viele Worte. Die Meister-Selektion „With Love“ versammelt feine Marzipan-, Nougat- und Pralinen-Herzen in einer neu gestalteten Präsent-Packung, die ihre Bedeutung schon auf den ersten Blick verrät.



GENUSS HOCH VIER

Unsere Meister-Selektion hat Zuwachs bekommen: Neben einer Nougat- und einer Vegan-Selektion (S. 17 & S. 34) gibt es jetzt auch eine Pralinen-Selektion – damit zieht erstmals eine Auswahl ein, die sich ganz den feinen Schokoladen-Kreationen widmet. Vier beliebte Sorten – Mousse au Chocolat, Toffee Salted, Crispy Waffel und Tiramisu – vereinen sich zu einem Geschenk, bei dem Pralinen-Liebhaber auf ihre Kosten kommen.

IKONEN IN NEUEM GEWAND

Manche Dinge müssen nicht neu erfunden werden, um zu begeistern. Unsere beliebten Marzipan-Torten (185 g und 390 g) präsentieren sich jetzt in einem neuen, hochwertigen Design. Die elegante Verpackung macht sie zu einer besonderen Aufmerksamkeit – und bewahrt, was sie seit jeher auszeichnet: feinstes Marzipan und unverwechselbaren Genuss.



SO BLEIBEN WIR IN VERBINDUNG

ÜBER UNSEREN NEWSLETTER

Gewinnspiele und News aus Lübeck – direkt in Ihr Postfach



AUF UNSERER WEBSITE

Die ganze Welt von Niederegger online entdecken



IN UNSEREM ONLINE-SHOP

24/7 Lieblingsprodukte auswählen und bestellen



INSTAGRAM

Werden Sie Teil der Niederegger-Community!



IN UNSEREN FILIALEN

Niederegger erleben – Filialen, Cafés und Stammhaus in Lübeck



MIT LIEBE ZUM DETAIL

*Mit Sorgfalt und Erfahrung entsteht
seit Generationen feinstes Marzipan,
das Menschen verbindet*



„Unsere Rezeptur ist seit Generationen unverändert. Entscheidend ist bis heute die Sorgfalt, mit der jede einzelne Kreation gefertigt wird.“

THERESA MEHRENS-STRAIT,
GESCHÄFTSFÜHRENDE GESELLSCHAFTERIN

Vom Rösten der Mandeln bis zur fertigen Spezialität: Hinter dem unverwechselbaren Geschmack stehen Erfahrung, Fingerspitzengefühl und Präzision.



Seit 1806 ist die Rezeptur unserer Marzipan-Rohmasse unverändert: Neben hochwertigen Mandeln, feinem Zucker und einer gut gehüteten Geheimzutat sind Tradition und echte Handwerkskunst unverzichtbar.

Die Mandeln werden in großen Röstkesseln unter stetigem Rühren schonend geröstet. So entfalten sie ihr unverwechselbares Aroma – die Basis für den charakteristischen Geschmack, für den Niederegger seit Generationen geschätzt wird. Auch die Weiterverarbeitung erfolgt mit größter Sorgfalt und viel Liebe zum Detail. Ob Klassiker®, Nougat, Pralinen, Torten oder saisonale Spezialitäten: Jede Kreation vereint Konditorenhandwerk mit dem Anspruch, Genuss immer wieder neu und besonders zu denken. Viele Arbeitsschritte werden bis heute von erfahrenen Mitarbeitenden begleitet – mit geschultem Blick, Fingerspitzengefühl und einer Leidenschaft für die Qualität, die für uns an erster Stelle steht.







KLEINE IKONEN

Unsere Spezialitäten in vielfältigen Geschmacksrichtungen für besondere Momente



Ob fruchtige Orange, kräftiger Espresso, saftige Ananas oder ganz pur: Unsere Klassiker®-Variationen

zeigen seit Generationen, wie vielseitig feines Marzipan sein kann. Die Grundlage jeder Sorte bildet unsere hochwertige Marzipan-Rohmasse – veredelt zu immer neuen Kompositionen mit ganz eigenem Charakter. So entstehen kleine Spezialitäten, die Tradition und Genuss auf besondere Weise verbinden: mal fruchtig-frisch, mal nussig-aromatisch, mal mit feinen alkoholi-

schen Noten oder als jährlich neu interpretierte Kreation des Jahres.

Was alle Klassiker® vereint: die charakteristische mundgerechte Form und die Hülle aus zart-schmelzender Vollmilch- oder knackiger Zartbitter-Schokolade – umwickelt von glänzendem Papier. Es sind kleine Happen voller Genuss, die besondere Momente noch ein bisschen schöner machen und mit jeder Sorte eine neue Facette feinen Marzipans zeigen.



MARZIPAN KLASSIKER®
200 g



MARZIPAN KLASSIKER®-VARIATIONEN,
4-fach sortiert, 200 g





COMEBACK DER STARS

Vier gefeierte Lieblingssorten kehren zurück



BEST OF 2013 – TIRAMISU

Edles Marzipan, verfeinert mit aromatischem Amaretto und kräftigem Kaffee – eine echte Gewinner-Sorte!

BEST OF



100 g



200 g



Manche Klassiker® vergisst man einfach nicht: Mit den neuen „Best of“-Variationen feiern vier der beliebtesten „Kreationen des Jahres“ der vergangenen Jahre ihr Comeback – stilvoll, köstlich und bereit für die große Bühne.

Ob cremiger Cheesecake-Geschmack, feine Tiramisu-Noten, die Aromen von Haselnuss-Toffee oder knackige Black & White-Schokolade: Jede Sorte bringt ihren ganz eigenen Charakter mit und erinnert daran, warum sie bei so vielen Fans zu echten Favoriten geworden ist. Gemeinsam vereinen sie die Freude am Wiederentdecken.

Im eleganten Design zeigen sich die „Best of“-Klassiker® von ihrer glänzenden Seite – inspiriert vom Flair großer Film-Premieren und glamouröser Events. Eine exklusive Auswahl für alle, die besondere Star-Momente lieben und unsere gefeierten Lieblingssorten noch einmal ganz neu erleben möchten.

BEST OF 2015 – CHEESECAKE

Der unverwechselbare Geschmack von cremigem Cheesecake trifft auf saftiges Marzipan – und wir applaudieren!



BEST OF 2019 – BLACK & WHITE

Vorhang auf! Hier stecken knackige Schokostückchen in kakaohaltigem Marzipan und begeistern das Publikum.



BEST OF 2020 – HASELNUSS-TOFFEE

Dieser Klassiker® überzeugt mit einer nussig-karamelligen Note – und bekommt damit natürlich eine Hauptrolle.

SIGNATURE DESIGN

*Die neue Signature Edition vereint außergewöhnliche
Marzipan-Kreationen mit dem Gefühl eines besonderen
Luxusmoments*



DIE FEINE ART ZU GENIESSEN

Die Brote der neuen Signature Edition
sind kleine Kostbarkeiten.



MEHR ALS EIN KLEINER GENUSS

Die Minis der Signature Edition bringen außergewöhnlichen Genuss und elegantes Design in ein besonders feines Format. Zum Probieren oder Verschenken oder für alle, die sich (noch) nicht auf ein Signature-Brot festlegen wollen.



Luxus beginnt dort, wo der Alltag aufhört: beim Duft eines frisch zubereiteten Espresso Macchiato am Sonntagmorgen. Beim feinen Prickeln eines festlichen Glases Marc de Champagne. Oder beim unverwechselbaren Aroma edler Pistazien. Das Besondere liegt oft in den kleinen Dingen, die einen gewissen Unterschied machen. Genau diesem Gedanken folgt unsere neue Signature Edition, die Genuss auf neue Weise interpretiert. „Marc de Champagne Erdbeere“ erinnert an feine Desserts und festliche Anlässe, „Espresso Macchiato“ an die entspannte Auszeit im Lieblingscafé. „Pistazie“ wiederum ergänzt die Kollektion um eine Sorte, deren feines Aroma seit jeher einen festen Platz in der gehobenen Patisserie hat.

Jede Kreation nimmt eine eigene Genusswelt in den Blick und macht sie erlebbar. Auch die Gestaltung der neuen Edition folgt dieser Idee. Die Brote wirken wie kleine Kostbarkeiten – inspiriert von der Welt hochwertiger Lederwaren, edler Schmuckstücke und feiner Genusskultur. Gemacht für Momente, in denen der Alltag für einen Augenblick in den Hintergrund treten darf...

SIGNATURE EDITION



MARZIPAN BROT PISTAZIE,
125 g



MARZIPAN BROT
MARC DE CHAMPAGNE ERDBEERE,
125 g



MARZIPAN BROT
ESPRESSO MACCHIATO,
125 g



MARZIPAN MINIS,
4-fach sortiert, 112 g



MARC DE CHAMPAGNE-TORTE



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



PRINZ-HEINRICH-TORTE



NIDEREGERGER MARZIPAN-NUSSTORTE



KIRSCH-BAISER-TORTE



EIERLIKÖR-TORTE





EINE SÜSSE AUSZEIT

*Caféhaus, Marzipan-Museum und Ladengeschäft –
jeder Besuch des Stammhauses ist ein kleines Erlebnis*



Eine Welt, die sich dem Alltag sanft entzieht – genau die eröffnet sich beim Betreten des Stammhauses in der Lübecker Altstadt. Der Duft von Marzipan und feiner Schokolade liegt in der Luft, golden und bunt glänzen die Verpackungen, und hinter den Glastresen warten kunstvoll verzierte Torten auf ihren großen Auftritt.

Das imposante Haus in der Breiten Straße ist ein Herzstück der Niederegger-Kultur. Gegenüber der Rathausstreppe gelegen, ist es nicht nur ein Café, sondern auch ein Ort, an dem Tradition lebendig bleibt: im Ladengeschäft mit über 300 Produkten, im traditionsreichen Café mit seiner unvergleichlichen Tortenvielfalt und im Marzipanmuseum, das Einblicke in eine jahrhundertealte Handwerkskunst gewährt.

Mit viel Präzision, Erfahrung und Liebe zum Detail entstehen hier Tag für Tag besondere Kreationen. Cremige Schichten, filigrane Verzierungen und fein abgestimmte Aromen machen jede Torte zu etwas Besonderem – nämlich zu einer kleinen Genusswelt, die den Alltag für kurze Zeit vergessen lässt. Wir freuen uns darauf, auch Sie einmal willkommen zu heißen!



Ein Ort voll süßer Verführungen – in Lübecks Altstadt ist das Stammhaus seit Generationen ein Treffpunkt für Genießer aus aller Welt.

GEFÜLLTE MARZIPAN TORTEN FÜR ZU HAUSE



SCHWARZWÄLDER KIRSCH
185 g



NUSS-SAHNE
185 g



EIERLIKÖR
185 g



MARC DE CHAMPAGNE
185 g



ZUM DAHIN SCHMELZEN

*Cremig, weich und wunderbar vollmundig:
die Nougat-Kreationen von Niederegger*



Das leise Rascheln der glänzenden Verpackung, die geöffnet wird. Das Hochheben des Deckels und der Griff hinein. Die Auswahl eines Happens und das Auswickeln. Der Duft von gerösteten Haselnüssen, der in die Nase steigt – und für einen Moment wird alles ein wenig ruhiger.

Manche Dinge brauchen keinen großen Auftritt. So wie unser Nougat. Die Kreationen von Niederegger verbinden feine Zutaten mit einer Textur, die beinahe schwerelos wirkt: cremig, weich, vollmundig und zugleich überraschend vielschichtig. Mal trifft zarter Schmelz auf feine Knusperwaffel, mal auf intensive

Haselnussnoten, auf sahnige Nuancen oder winterliche Aromen. Jede Sorte entfaltet ihren eigenen Charakter – und doch haben alle eines gemeinsam: dieses unverwechselbar sanfte Gefühl, mit dem sie auf der Zunge zergehen.

Fast wirkt es, als würde Nougat die Zeit ein wenig verlangsamen. Vielleicht passt er deshalb so gut zu den kleinen Ritualen der kalten Jahreszeit: zu gedeckten Tischen, dezentem Licht, wärmendem Kakao und den gemütlichen Augenblicken, die man am liebsten festhalten möchte. Denn manchmal sind es gerade die kleinsten Momente, die am längsten in Erinnerung bleiben.



NOUGAT-SELEKTION

Fein abgestimmte Nougat-Kreationen von sahnig-mild bis nussig-aromatisch – vereint in einer edlen Präsentverpackung für besondere Genussmomente.



KLEINE TÜRCHEN, GROSSER GENUSS

4



6



5

Die schönsten Adventsmomente beginnen oft ganz klein: mit einem Türchen, hinter dem sich jeden Tag eine neue süße Überraschung verbirgt. Ob klassisches Marzipan oder bunte Vielfalt, wir haben für jeden Geschmack einen passenden Adventskalender

1. MERRY CHRISTMAS

300 g – 8-fach sortiert (Marzipan Weihnachtsmann, Marzipan Sterne Classic & Lebkuchen, Nougat-Stern, Praliné Stern, Toffee Salted, Crispy Waffel, Marzipan Pistazie)

2. MÄNNERSACHE MINIS

168 g – Marzipan

3. NOUGAT

500 g – 8-fach sortiert (Nuss, Sahne, Knusper-Waffel, Spekulatius, Zimt, Weihnachtsmann, Herz, Stern)

4. KARUSSELL

500 g – sortiert (Klassiker®-Variationen, weihnachtliche Taler und Figuren, Blätterkrokant, Nougat)

5. VEGAN

300 g – 7-fach sortiert (Marzipan Classic, Brownie-Mandel-Choc, Caramel Crunch, Nougat-Knusper-waffel, gebrannte Mandeln, Lebkuchen Choc, Kokosmakronen Choc)

6. WICHTELWERKSTATT MINIS

168 g – Marzipan



DIE SÜSSESTE ZEIT DES JAHRES BEGINNT



EIN STÜCK WEIHNACHTEN

Wenn das Marzipan Schwarzbrot auf dem Tisch liegt, beginnt ganz offiziell die schönste Zeit des Jahres.

*Winterliche Kreationen für festliche Genussmomente –
mit Niederegger geht's zauberhaft durch die Vorweihnachtszeit*

FESTLICHE KLEINIGKEITEN

Liebevoll zusammengestellte Spezialitäten aus Marzipan, Nougat und Schokolade sorgen für genussvolle Wintermomente.



WEIHNACHTS-NOSTALGIE



WEIHNACHTS-MARZIPANERIE®
295 g



MARZIPAN
WEIHNACHTSTALER
50 g

Voller Vorfreude auf Weihnachten: Verspielte Details und nostalgische Motive bringen festliche Stimmung in die Adventszeit.



Wenn Lichter, Tannenzweige und der Duft von Weihnachtsgebäck in unsere Wohnzimmer einziehen, beginnt jene besondere Zeit des Jahres, in der kleine Gesten oft die größte Freude bereiten. Wir sind stolz darauf, dass die Weihnachtskreationen von Niederegger seit Generationen für viele Familien einfach dazugehören. Winterliche Sorten in liebevoll gestalteten Verpackungen, goldene Sterne und nostalgische Motive – unsere Spezialitäten werden so zu kleinen Weihnachtsdekorationen, die für eine festliche Atmosphäre sorgen. Es sind solche besonderen Details, mit denen wir Menschen, die uns wichtig sind, eine Freude machen können. Beim Adventskaffee und auf geschmückten Tischen, auf bunten Tellern oder als Mitbringsel entstehen genau jene Momente, die Weihnachten noch ein bisschen weihnachtlicher machen.



FÜR SAMMLERHERZEN
Die limitierte Weihnachtskugel 2026.



DIE KUNST DES SCHENKENS



Das Marzipanbrot Spekulatius ist mit seinem nostalgischen Weihnachtsmotiv ein stimmungsvoller Begleiter durch die Adventszeit.



*Sorgfältig ausgesucht,
liebevoll verpackt und
mit Freude verschenkt*



Weihnachten lebt von Ritualen, vom Zusammensein – und von kleinen Aufmerksamkeiten, die von Herzen kommen.

Das Schenken gehört zu den schönsten Ritualen der Weihnachtszeit. Man sucht kleine Aufmerksamkeiten mit Sorgfalt aus, bindet glänzende Schleifen und legt liebevoll verpackte Überraschungen unter den Weihnachtsbaum. Zwischen winterlichen Motiven, festlich gedeckten Tischen und der Vorfreude auf strahlende Gesichter entsteht jene besondere Stimmung, die Weihnachten so unverwechselbar macht. Seit Generationen sorgt Niederegger für genau solche Momente.

Ob feines Marzipan, zart schmelzender Nougat oder edle Schokoladen-Kreationen: Die festlichen Spezialitäten verbinden Genuss mit liebevollen Details und jener Wertigkeit, die ein Geschenk erst wirklich besonders macht. Manche Kreationen landen als kleine Aufmerksamkeit im Adventskalender, andere warten sorgfältig verpackt unter dem Weihnachtsbaum oder begleiten als Mitbringsel gemütliche Winterabende mit Familie und Freunden.

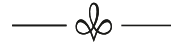
Und vielleicht beginnt genau dort der Zauber des Schenkens: mit der Vorfreude beim Ausschauen, wenn man das richtige Präsent für einen geliebten Menschen findet. Und seinen schönsten Moment erreicht er dann, wenn sich beim Öffnen des Geschenks und dem süßen Genuss der Köstlichkeit ein Lächeln zeigt.



MARZIPAN STERNE

Die festlichen Marzipan Sterne sind kleine Genussmomente zum Verschenken, Teilen und Vernaschen.





WEIHNACHTEN WIRD MAGISCH

*Bunt, funkelnd und voller Genuss:
Die „Merry Christmas“-Edition lässt
Weihnachten leuchten*

MEISTER-SELEKTION

Mal cremig, mal knusprig, mal überraschend winterlich: Die „Merry Christmas“-Edition lädt dazu ein, sich durch unsere festliche Vielfalt zu probieren.



Schimmernde Farben, goldene Ornamente und filigrane Zeichnungen – die neue „Merry Christmas“-Kollektion ist eine kleine Weihnachtsfantasie zum Verschenken. Die kunstvollen Designs erinnern an glitzernde Schneeflocken, festliche Beleuchtung und jene besonderen Winterabende, an denen alles ein bisschen wärmer und zauberhafter scheint.

Hinter den farbenfrohen Verpackungen warten feine Kreationen aus Marzipan, Nougat und Schokolade darauf, entdeckt zu werden:

Cremige Mousse au Chocolat, zart schmelzender Nougat, winterliche Gewürznoten oder saftiges Marzipan sorgen für kleine Genussmomente, die die Adventszeit versüßen. Jede Sorte bringt ihre eigene Stimmung mit – mal verspielt, mal festlich, mal überraschend. Die „Merry Christmas“-Kollektion ist mehr als eine süße Aufmerksamkeit. Sie ist eine Einladung, Weihnachten mit allen Sinnen zu genießen. Denn sie fängt genau jenes Gefühl ein, das Weihnachten so besonders macht: dieses leise Staunen, wenn Lichter funkeln, Farben schimmern und die Welt für einen kurzen Moment magisch wirkt.

MERRY CHRISTMAS



MEISTER-SELEKTION
300 g, 8-fach sortiert



MEISTER-SELEKTION
100 g, 4-fach sortiert



GEWÜRZ
MARZIPAN
100 g



MEISTER-SELEKTION
STERNE
125 g, 5-fach sortiert



FREUDE ZUM VERSCHENKEN



MARZIPAN SCHWARZBROT MIT SCHLEIFE

125 g – Perfekt zum Verschenken, Überraschen und Genießen. Das originale Niederegger Schwarzbrot gibt es jetzt auch mit Schleifen-Design.



PRALINEN-SELEKTION

200 g, 4-fach sortiert
Wer am liebsten raffinierte Schokoladen-Kreationen genießt, kommt mit unserer Auswahl köstlicher Pralinen-Sorten voll auf seine oder ihre Kosten!



MARZIPAN TORTE MARC DE CHAMPAGNE

185 g – Was wäre eine Feier ohne Torte? Mit den vom Lübecker Caféhaus inspirierten Marzipan Torten gibt es Genuss für zu Hause.



Wenn es
etwas zu
feiern gibt



MOTTO-DOSE

„HAPPY BIRTHDAY“

185 g – Zum Geburtstag nur das Beste! Und in unserer Motto-Dose steckt genau das: eine Marzipantorte, über die sich Fans des puren Marzipan-Genusses freuen.



NOUGAT-SELEKTION

100 g, 4-fach sortiert
Zart schmelzende Note und intensiver Geschmack: Die Niederegger Nougat-Selektion vereint vier köstliche Nougat-Sorten – perfekt für Liebhaber von feinem Schmelz.

MARZIPAN KLASSIKER®-VARIATIONEN

100 g, 4-fach sortiert
Vier der beliebtesten Sorten in einer edlen Packung: Espresso, Orange, Ananas und Pistazie. Für alle, die bei Marzipan eine gewisse Vielfalt zu schätzen wissen.





HERZEN IN GESCHENKDOSE

75 g – Diese Dose kommt von Herzen!
Darin: saftiges Marzipan in einer Hülle aus knackiger Zartbitter-Schokolade.



MARC DE CHAMPAGNE-HERZEN

125 g – Cremige Füllung, umhüllt von zart schmelzender weißer Schokolade. Das elegante Blütendesign begeistert alle Fans von floralen Designs.



MEISTER-SELEKTION

125 g, 4-fach sortiert
Eine Auswahl der beliebtesten Sorten aus Marzipan Klassikern®, Nougat-Happen und Pralinen-Kreationen. Für Liebhaber des gesamten Niederegger-Sortiments.



HERZEN „GLÜCKLICHSEIN“

50 g, 4-fach sortiert
Liebevoller Botschaften schenken geliebten Menschen kleine Auszeiten. Perfekt als kleine Aufmerksamkeit.



MARZIPANERIE®

298 g – Für Marzipan-Liebhaber: Edle Marzipan Herzen, gefüllte Marzipan Taler und die beliebtesten Marzipan Klassiker®, zusammengefasst in einer edlen Geschenkpäckung.



MARZIPAN HERZEN

125 g – Eine wunderschöne Präsentpackung voll köstlicher Herzen aus saftigem Marzipan. So verschenkt man Liebe!

Ob Geburtstag, Jahrestag, Jubiläum, Valentinstag oder ein liebevoller Gruß zwischendurch – die Niederegger Genusswelt hält für jeden Anlass und jeden Geschmack die passende Aufmerksamkeit bereit. Hier finden Sie ein paar Geschenkideen, die Genuss und Wertschätzung auf besonders schöne Weise verbinden



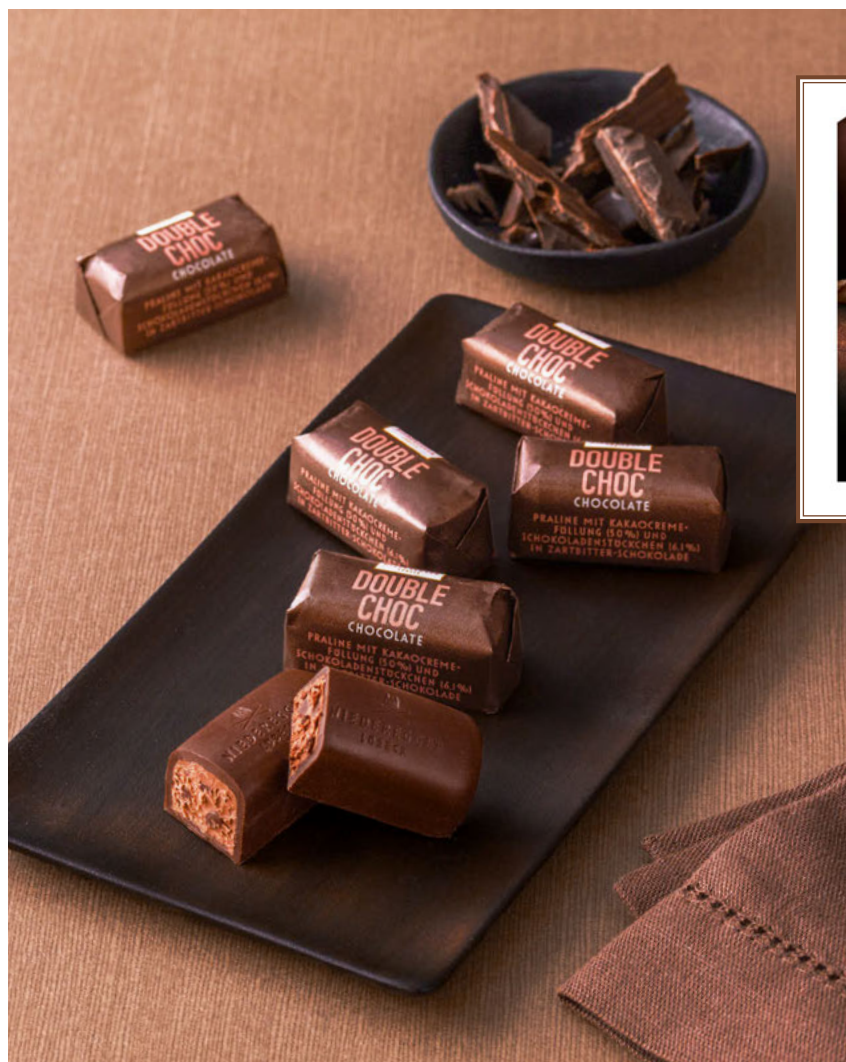
DER FEINE UNTERSCHIED

... zeigt sich oft im Detail: in außergewöhnlichen Füllungen, überraschenden Aromen und jener Raffinesse, die jede unserer Pralinen besonders macht



Für Marzipan ist Niederegger weltberühmt – doch unsere Pralinen-Kreationen stehen dem in nichts nach. Sie verbinden klassische Confiterie mit besonderen Geschmackskompositionen und kreativen Rezepturen. Mal erinnert eine Sorte an ein cremiges Dessert, mal an intensive Schokolade, mal an einen festlichen Abend mit einem Glas Champagner. Genau dieses Spiel aus Aromen und Texturen macht den besonderen Reiz der Kollektion aus. Die Sorte „Marc de Champagne“ ergänzt die Auswahl um eine besonders festliche Facette – weich, fein und mit jener luxuriösen Leichtigkeit, die man am liebsten sofort ein zweites Mal genießen möchte.





DOUBLE CHOC

100 g

Purer Schokoladengenuss, harmonisch aufeinander abgestimmt! In einer zart schmelzenden Kakao-creme stecken feine Schokostückchen – umhüllt von knackiger Zartbitter-Schokolade.



CRISPY WAFFEL

100 g

Perfekt für eine kleine Auszeit: knusprige Waffelstückchen in einer köstlichen Kakao-creme und einer Hülle aus zart schmelzender Vollmilch-Schokolade.



HIMBEER CRUNCH

100 g

Zarte Vollmilch-Schokolade, gefüllt mit Kakao-creme und veredelt mit knusprigen Himbeer-Stückchen. Angenehm intensiv!

MARZIPANTORTE IM GLAS

EXKLUSIV FÜR
NIEDEREGGER
VON CORNELIA
POLETTO



KLEINE PORTION, GROSSER AUFTRITT

Beeindruckt Gäste und entspannt die Gastgeber – denn das Glas-Dessert ist unkompliziert und unwiderstehlich bis zum letzten Löffel.



Marzipan-Mascarpone-Creme, fruchtige Blaubeeren und feine Nougatnoten treffen in diesem Dessert aufeinander: Schicht für Schicht ein kleines Fest

REZEPT FÜR 4-6 GLÄSER

DIE CREME

100 g Niederegger Weißbrot®
350 g Mascarpone
250 ml Sahne
2 EL Puderzucker
Mark von 1 Vanilleschote
4 EL gemahlene Walnüsse

ZUBEREITUNG:

Marzipan fein reiben und mit 50 ml erwärmter Sahne glatt rühren. Mascarpone, Puderzucker und Vanillemark cremig verrühren. Marzipan einarbeiten. Übrige Sahne cremig aufschlagen und mit den gemahlenden Walnüssen locker unterheben.

DIE BLAUBEEREN

250 g Blaubeeren, TK
2 EL Zucker
Abrieb ½ Bio-Orange
1 TL Speisestärke
Cassislikör (optional)

ZUBEREITUNG:

Die aufgetauten Blaubeeren mit dem Zucker und dem Orangenabrieb in einem Topf vermischen und erhitzen, bis sie leicht aufplatzen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und in die Blaubeermischung einrühren. Nur kurz köcheln, die Beeren sollen nicht zu sehr zerfallen. Nach Wunsch mit Cassislikör abschmecken und komplett abkühlen lassen.

FERTIGSTELLUNG

100 ml Espresso
40 ml Niederegger Marzipan Liqueur
150 g Tortenbiskuit
50 g Niederegger Weißbrot®
2 EL Zucker
4 Walnushälften

ZUBEREITUNG:

Espresso mit Marzipan Liqueur mischen. Biskuit nur kurz eintunken – er soll weich werden, aber nicht zerfallen. Nun die Gläser wie folgt schichten: getränkter Biskuit, Blaubeerragout, Marzipan-Mascarpone-Creme. Im Kühlschrank 2 Stunden durchkühlen lassen. Marzipanbrot flach ausrollen und einen Kreis sowie kleine Sterne ausstechen. Zuerst das Glas mit dem ausgerollten Marzipan bedecken, dann mit den kleinen Sternen dekorieren. Für die karamellierte Walnuss den Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Walnushälften auf einen Zahnstocher spießen, in das goldgelbe Karamell tunken und hochziehen. Erkalten lassen und im Glas dekorieren.



CORNELIA POLETTA

Ob im Fernsehen, in ihren Hamburger Gastromen oder in zahlreichen Kochbüchern – Cornelia Poletto steht seit vielen Jahren für kreative Küche und feinen Genuss. Für Niederegger entwickelt Deutschlands bekannteste Köchin jährlich ein exklusives Festtagsdessert, das mit raffinierten Ideen und besonderen Aromen begeistert.

DIE VERWENDETEN PRODUKTE

Marzipan Weißbrot®, Marzipan Liqueur





SÜSSES ZUM TEILEN

Die Kekse mit Zutaten aus dem Sortiment von Niederegger sind wie gemacht fürs Schenken mit Stil.



KEKS-REZEPTE FÜR GENIESSER

Köstlichkeiten, die von Herzen kommen

NOUGATCRUMBLE- STERNE ZUTATEN

Zubereitungszeit: 90 Minuten
Zutaten für ca. 30 Stück

Für den Teig:

150 g Weizenmehl, Type 405
50 g gemahlene abgezogene
Mandeln
75 g Butter
75 g Kristallzucker
1 Eidotter, Gr. M
2 EL Niederegger Marzipan
Liqueur

Für die Streusel:

50 g Niederegger Nougat Nuss
80 g Aprikosenmarmelade
100 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Lebkuchengewürz
25 g Kristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker



NOUGAT
NUSS
100 g



MARZIPAN
SAHNE LIQUEUR
5 cl

NOUGATCRUMBLE-STERNE REZEPT

1. Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Mixers krümelig arbeiten. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2. Für die Streusel den Nuss-Nougat im Wasserbad schmelzen. Zusammen mit den übrigen Zutaten der Streusel in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Mixers zu feinen Streuseln mischen.

3. Den Backofen auf 180 Grad, Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Die Arbeitsfläche und den Teig mit Mehl bestreuen und den Teig 3 mm dick ausrollen. Mit einem Stern-Ausstecher (8 cm Durchmesser) den Teig ausstechen. Die Teigsterne auf das Backblech legen. Den Teig dünn mit Wasser bestreichen. Den Stern-Ausstecher auf jeweils einen Teigstern legen. Streusel hineinstreuen und etwas andrücken. Den Ausstecher abnehmen und so fortfahren, bis alle Teigsterne mit Streusel belegt sind.

4. Das Backblech in die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben und bei Ober-/Unterhitze 11 Minuten backen. Mit Umluft können beide Bleche in den mittleren und unteren Einschub geschoben und bei 160 Grad 11 Minuten gebacken werden. Die Kekse abkühlen lassen.

Die Sternkekse halten sich luftdicht verschlossen 2–3 Wochen.

WEITERE REZEPTE ONLINE

Die Rezepte für die anderen abgebildeten Kekse (Linzer Kränze, Marzipan-Doppelkekse, Nougatkipferl und Spekulatiussterne) finden Sie in unserer Rezeptesammlung online unter: www.niederegger.de/marzipan/rezepte





DIE VIELFALT DES VEGANEN GENUSSSES

Die neue Selektion vereint feine vegane Kreationen in einer stilvollen Geschenkverpackung



Die rein pflanzlichen Kreationen von Niederegger zeigen, wie vielfältig moderner Genuss sein kann.

Fein abgestimmte Rezepturen, köstliche Füllungen und besondere Geschmackskompositionen sorgen Sorte für Sorte für kleine Genussmomente mit ganz eigenem Charakter. Mit der neuen Vegan-Selektion finden die beliebtesten veganen Spezialitäten nun in einer hochwertigen Präsentverpackung zusammen. Marzipan, Nougat Knusperwaffel, Brownie Mandel-Choc und Caramel Crunch vereinen unterschiedliche Genusswelten in einer edlen Auswahl. Ob als stilvolles Geschenk oder zum Selbstgenießen: Die Kombination aus Nougat-, Pralinen-, Schokoladen- und Marzipan-Kompositionen lädt dazu ein, veganen Genuss in all seinen Facetten zu entdecken.



VEGAN-SELEKTION



100 g oder 200 g, je 4-fach sortiert

Brot des Jahres 2026 Blaubeer Butterkuchen

Saftige Blaubeeren, knackige Butter-Karamell-Crisps und eine feine Teig-note, umhüllt von knackiger Vollmilch-Schokolade – das Brot des Jahres 2026 vereint Tradition und Genuss.





IKONISCH SEIT 1806

