



AUSLIEBE

MARZIPAN. NOUGAT. PRALINEN.

PRALINEN IN PERFEKTION

Kommen Sie mit uns auf eine unvergessliche Genussreise



CORNELIA POLETTI

Deutschlands beliebteste Köchin verrät ein exklusives Dessert-Rezept



FEST FÜR DIE SINNE

Eine Geschichte von Handwerkskunst und Hingabe: mit Niederegger durch die schönste Jahreszeit

MARZIPAN
BROT DES
JAHRES 2024

WHITE
CHOCOLATE
MOCHA



GENUSSVOLLE KAFFEIPAUSE

Der süße Kick von weißer Schokolade trifft hier auf kräftigen Kaffee. Eine Scheibe vom Marzipan Brot des Jahres 2024 passt perfekt zu einer stärkenden Auszeit. Edles Niederegger Marzipan, knackige Schokoladenstückchen und aromatischer Kaffee gehen eine köstliche Verbindung ein – ein Moment des Genusses, der den Alltag versüßt.

NIEDEREGGER INHALT



INHALT



06

Fest für die Sinne
Feinstes Marzipan
in Vollendung

26

**Genuss trifft
Tradition**
Niederegger-
Spezialitäten mit
Sammlerwert



10

**Premium
Pralinen**

Unvergleichliche
Vielfalt, unvergess-
liche Genussmo-
mente



16 **Eine Klasse für sich**
Kunstvolle Nougat-Kreationen

LIEBE GENIESSERIN, LIEBER GENIESSER,



Theresa Mehrens-Strait

Geschäftsführende Gesellschafterin des Familienunternehmens
Niederegger in achter Generation

IGN Wenn die Tage kürzer werden, beginnt eine Zeit der Gemütlichkeit und des familiären Beisammenseins. Inmitten dieser stimmungsvollen Zeit erstrahlt der Klassiker aus unserem Haus in vollem Glanz: das Niederegger Marzipan. Seit Jahrhunderten ist es ein Synonym für Festlichkeit und Genuss. Wir bei Niederegger haben diese Tradition – mittlerweile in achter Generation – mit Leidenschaft gepflegt und weiterentwickelt. Unser Marzipan ist nicht nur eine süße Versuchung auf dem Gabentisch, sondern ein Stück

Geschichte, das wir mit Stolz in die Zukunft tragen. Entdecken Sie auf den kommenden Seiten die ganze Welt von Niederegger. Denn ob Marzipan, Schokolade, Pralinen, Nougat oder unsere vegane Vielfalt: Mit all unserer Erfahrung entwickeln wir immer neue Kreationen für Sie – und das mit Hingabe, Leidenschaft, Liebe zum Detail und einem kompromisslosen Qualitätsversprechen. Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns weiterhin auf dieser spannenden und genussvollen Reise begleiten!

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:** Amina Abdallah-Kiese **Bildbearbeitung:** Daniela Jänicke **Schlussredaktion:** Schlussredaktion.de **Druck:** Walstead Kraków Sp. z o.o., ul. Obronców Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen **Bildnachweis:** istockphoto.com: Seite 4: FRANCOIS-EDMOND, Seite 22-23: leventina; stock.adobe.com: Seite 22-23: Sergii Moscaliuk, Racle Fotodesign, PhotoSG, magele-picture, Seite 36: hugo, anna_zeni, Moin Hossain



VON HERZEN

Meisterhafter Nougat-Genuss in Herzform: Die zart schmelzenden Herzen von Niederegger, umhüllt von feinsten Vollmilch-Schokolade, sind ein ganz besonderes Geschmackserlebnis für alle Nougat-Fans – und solche, die es werden wollen.

BESONDERE GLÜCKSMOMENTE

Die wunderschöne Metalldose Edition No. 02 lässt Sammlerherzen höherschlagen. Gefüllt ist dieses einzigartige Stück mit einer 185 Gramm schweren Marzipan Torte, die umhüllt ist von knackiger Zartbitter-Schokolade.



KLEIN, ABER OHO!

Mini-Format, Maxi-Geschmack! Unsere neuen Minis der Pralinen-Vielfalt in den Sorten Toffee Salted, Mousse au Chocolat, Nuss-Nougat und Crispy Waffel Chocolate sorgen in Kleinformat für große Begeisterung.



Lassen Sie sich von neuen Niederegger Kreationen verzaubern

PREMIUM PRALINEN

Das macht Lust auf mehr! Unsere Premium Pralinen (siehe auch ab S. 10) bieten mit ihrer großen Vielfalt für jeden Geschmack etwas Besonderes. Bei den 4-fach sortierten Variationen in den Sorten Tiramisu Dolce, Blueberry Cheesecake, Toffee Salted und Crispy Waffel Chocolate darf nach Herzenslust probiert werden.

SUSSE WINTER-WUNDER

Die winterlichen Pralinen-Kreationen von Niederegger versetzen mit den Sorten Winternüsse Chocolate, Glühwein Zauber, Bratapfel Chocolate und Apfelpunsch Traum in eine herrliche Stimmung für die schönste Jahreszeit.



TRADITION TRIFFT INNOVATION

Neuigkeiten aus dem Hause Niederegger



DER GESCHMACK NORDDEUTSCHLANDS

Für alle Küsten-Fans gibt es unsere neuen Marzipan Klassiker® in der Sorte Sanddorn. Die perfekte Mischung aus säuerlich-fruchtigem Sanddorn und süßem Marzipan fängt den Geschmack von Niedereggers Heimat ein und ist ein echter Genuss für die Sinne.



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



IN UNSEREM ONLINE-SHOP

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



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



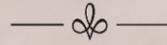
IN UNSEREN FILIALEN

Wir freuen uns, Sie in unseren Ladengeschäften begrüßen zu dürfen. Adressen und Öffnungszeiten unter:
www.niederegger.de/cafe-niederegger/filialen



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)



FEST FÜR DIE SINNE

Mit Niederegger genießen Sie erlesene Qualität: feinstes Marzipan, hergestellt in traditionsreicher Vollendung



In jedem kleinen Niederegger Klassiker® offenbart sich unser Streben nach Perfektion: Zartes, saftiges Marzipan, umhüllt von knackiger Zartbitter-Schokolade oder zart schmelzender Vollmilch-Schokolade, verkörpert pure Vollkommenheit. Unsere gut gehütete Rezeptur, die seit der Gründung durch Johann Georg Niederegger im Jahre 1806 unverändert geblieben ist, zeugt von unserer tief verwurzelten Tradition, unserer Liebe zum Detail und unserer unerschütterlichen Hingabe zur Qualität. Zur Herstellung unserer Marzipan Rohmasse, die all unseren Kreationen zugrunde liegt, nutzen wir ausschließlich die edelsten Mandeln. Diese werden unter den Augen unserer erfahrenen Konditormeister sorgsam und unter ständigem Rühren über offener Flamme in großen Kesseln geröstet. So erhält unser Marzipan sein einzigartiges Aroma – und wir haben die Grundlage, immer wieder neue Variationen zu erfinden, die Ihre Sinne überraschen und erfreuen sollen.

Wir sind stolz darauf, Ihnen bereits eine große Vielfalt an Klassikern® bieten zu können und sind uns sicher, dass wir Sie auch in Zukunft

KLASSIKER®, DIE HERZEN HÖHERSCHLAGEN LASSEN

Ob pur oder in aufregenden Sorten: Bei Niederegger finden Sie für jeden Geschmack den passenden Klassiker®. Die beliebtesten Sorten haben wir in eleganten Präsentpackungen zusammengefasst.

EINE GESCHICHTE VON HANDWERKSKUNST UND HINGABE



MARZIPAN VARIATIONEN

300 Gramm Marzipan
Klassiker®, 6-fach sortiert



VON FRUCHTIG BIS HERB

Von Classic, Espresso, Pistazie über Ananas bis hin zu Vollmilch oder Orange: Bei unseren Marzipan Variationen ist für jeden etwas dabei.



FEINE KOMPOSITIONEN

Durch Pistazie oder Ananas verfeinertes Marzipan sorgt für erlesene Genussmomente.



MARZIPAN "EDITION DARK"

200 Gramm Marzipan
Klassiker®, 4-fach sortiert



DIE DUNKLE SEITE DES GENUSSES

Feinstes Marzipan in den nussig-herben Geschmacksrichtungen Kaffee-Nuss, Dark Chocolate, Walnuss und Salted Cashew.

immer wieder mit neuen Geschmacksrichtungen begeistern können. Von A wie Ananas bis Z wie Zartbitter – auch nach über 200 Jahren Unternehmensgeschichte gehen uns die Ideen für köstliche Sorten nicht aus. Glück verdoppelt sich bekanntlich, wenn man es teilt. So freuen wir uns, wenn wir Ihnen Genussmomente bereiten und Sie diese teilen oder weiterverschenken. In eleganten Geschenkverpackungen präsentieren wir verschiedene Variationen unserer beliebtesten Klassiker® – sodass Sie für jeden Geschmack garantiert das passende Präsent finden. ●

VARIATIONEN ALKOHOLISCH

200 Gramm Marzipan
Klassiker®, 4-fach sortiert



EINE AUSWAHL DER BELIEBTESTEN SORTEN



GENUSS MIT DEM GEWISSEN EXTRA

Für Liebhaber alkoholischer Pralinen gibt es unsere Sorten Gin Tonic, Rum-Krokant, Mirabellengeist und Apfel-Calvados.

PRALINEN IN PERFEKTION

*Von cremig bis schokoladig:
Unsere große Premium-Viel-
falt schafft mit einzigartiger
Qualität unvergessliche
Gaumenfreuden*



MERLOT ROTWEIN

Perfekt für alle, die sowohl den Geschmack edlen Weins als auch die Freude an Pralinen schätzen.



MOUSSE AU CHOCOLAT

Unsere luftig-leichten Mousse au Chocolat Happen sind extra schokoladig – für den Extra-Genuss.



Fotos: Kramp • Golling, Styling: Miriam Geyer, Food-Styling: Herrmann Rotmann



Tauchen Sie ein in das Reich der Niederegger Premium Pralinen. Hier wird die hohe Kunst der Confiterie sichtbar, denn jede Praline, ob umhüllt von knackiger Zartbitter-Schokolade oder zart schmelzender Vollmilch-Schokolade, ist ein geschmackliches Kunstwerk, in das das jahrhundertalte Wissen unserer Konditormeister eingeflossen ist. Die unterschiedlichen Füllungen der sorgfältig abgestimmten Sorten werden nicht nur mit größter Hingabe, sondern auch

**AUSSERGEWÖHNLICHE
KOMBINATIONEN,
DIE BEGEISTERN**



LAKRITZ CHOCOLATE

Tradition trifft Kreativität: Eine tiefgründige Lakritz-Note verbindet sich mit einer leichten Vollmilchcreme. Köstlich!



TOFFEE SALTED

Gegensätze ziehen sich an, wie hier bei einer karamellig-salzigen Verführung – ein vollmundiger Genuss zum Dahinschmelzen.

mit den feinsten Zutaten kreiert. Das Geheimnis liegt dabei oft in der Kombination von scheinbaren Gegensätzen. So treffen bei der Sorte Lakritz Chocolate knackige Lakritz-Stückchen und eine sanfte Vollmilchcreme aufeinander. Toffee Salted kombiniert eine karamellige Fudge-Note mit einer Prise Salz und eröffnet damit zusätzliche Geschmacksdimensionen. Und wenn wie in der neuen Sorte Merlot ein vollmundiger Rotwein auf süß-herbe Zartbitter-Schokolade trifft, erleben Sie eine einzigartige, harmonische Balance komplexer Aromen und Texturen.

Von der Auswahl der Rohstoffe bis zum letzten Handgriff wird jede Praline liebevoll gefertigt, um unseren hohen Standards gerecht zu werden. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Raffinesse unserer Pralinen verzaubern und entdecken Sie, wie Niederegger Qualität, Handwerk und reine Genussmomente in jedem Bissen vereint.

PREMIUM PRALINEN
Große Vielfalt in einzigartiger Qualität: Die modernen Sorten überzeugen mit hochwertigem und vollmundigem Geschmack

**KLEINE KUNSTWERKE, GROSSER GENUSS:
 EINE HOMMAGE AN DIE KUNST
 DER CONFISERIE**



BLUEBERRY CHEESECAKE

Saftige Blaubeeren gehen mit cremigem Cheesecake eine Verbindung ein, die begeistert.

ITALIENISCHER KLASSIKER, NEU INTERPRETIERT

TIRAMISU DOLCE

Dieser Traum schmeckt nicht nur als Dessert, sondern zu jeder (Tages- und Nacht-) Zeit.



Kommen Sie mit uns auf eine Entdeckungsreise – zu köstlichen Interpretationen beliebter Desserts wie Mousse au Chocolat, Tiramisu Dolce oder Lemon Cheesecake und zu aufregenden Sorten wie Mint Chocolate oder Eierlikör Creme. Unsere Kreationen spiegeln den Geist unserer Marke zwischen Tradition und Innovation wider – immer mit dem Ziel, Ihnen einzigartige und köstliche Genussmomente zu bereiten. ●



EIERLIKÖR CREME

Die sanfte Versuchung von Eierlikör passt perfekt zum herben Charme der knackigen Zartbitter-Schokolade.

MINT CHOCOLATE

Genuss, der belebt: Die Frische der Minze harmoniert perfekt mit der Tiefe der Zartbitter-Schokolade.

Fotos: Kramp • Golling, Styling: Miriam Geyer, Food-Styling: Herrmann Rottmann



LEMON CHEESECAKE

Eine erfrischende Versuchung, die auf der Zunge zergeht. Die zart-säuerliche Zitronencreme trifft hier auf den cremigen Charakter eines süßen Cheesecakes.



FEINE VIELFALT

Die breite Palette an Sorten steht für einen intensiven und abwechslungsreichen Genuss



EINE KLASSE FÜR SICH

Kunstvoll kreiert – machen Sie genussvolle Entdeckungen in der Welt von Niedereggers zart schmelzendem Nougat



NOUGAT SAHNE UND NOUGAT KNUSPERWAFFEL
Ob mit knusprigen Waffelstückchen oder samtig-sahnig: in jedem Fall immer ein Genuss!



NOUGAT NUSS UND NOUGAT SAHNE-NUSS

Cremig und herrlich nussig: Schichtnougat und Nuss-Nougat von Niederegger.



Den Alltag mal für eine Weile hinter sich lassen? Das passiert beim Genuss unserer Nougat-Vielfalt wie von alleine. Denn jeder Bissen ist eine kleine Geschmackssymphonie, die den Gaumen verzaubert.

Unsere fein abgestimmten Nougat-Sorten Nuss, Sahne, Schichtnougat und Knusperwaffel spiegeln die tiefe Hingabe und das handwerkliche Geschick wider, mit dem wir seit Generationen arbeiten. Die Nüsse, das Herzstück jedes Nougats, werden sorgfältig geröstet, um ihre reichen, tiefen Aromen freizusetzen. Anschließend werden sie fein gewalzt, um die Basis für das samtig-weiche Nougat zu schaffen. Dieser Prozess garantiert eine cremige Konsistenz, die in perfektem Einklang mit der knackigen Schokolade steht. Lassen Sie sich von der Vielfalt unseres Nougat-Sortiments verführen und erleben Sie, wie Niederegger die Kunst der Nougatherstellung perfektioniert hat. ●

Fotos: Kramp • Golling, Styling: Miriam Geyer, Food-Styling: Herrmann Rottmann



NOUGAT ZUM DAHINSCHMELZEN

Zart schmelzende Note und intensiver Geschmack: Das Niederegger Nougat-Sortiment ist Ausdruck höchster Konditorenkunst



KLEINE MEISTERWERKE



NOUGAT TAFELN IN DEN SORTEN NUSS UND SAHNE
Auch in Tafelform sind die cremig-weichen Kreationen ein ganz besonderer Genuss für alle Nougat-Liebhaber.

WO DIE STUNDEN SÜSSER SCHLAGEN

*Im Niederegger-Stammhaus ist jeder willkommen,
der auf der Suche nach Genuss und Gemütlichkeit ist*



CAFÉ-GENUSS
FÜR ZU HAUSE:
VIELE UNSERER TORTEN
SIND VERSANDBÄHIG
(mehr Infos auf Seite 20)

HÖCHSTE KONDITORENKUNST

Die Niederegger Marzipan Nusstorte spiegelt die lange Tradition und die handwerkliche Kunstfertigkeit wider, für die Niederegger so geschätzt wird.



SOUVENIRS UND MITBRINGSEL

Entdecken Sie im hauseigenen Ladengeschäft bei über 300 verschiedenen Artikeln Ihr Lieblingsprodukt.



DAS STAMMHAUS

Ein Ort, an dem Tradition auf Moderne trifft und Genuss großgeschrieben wird.



Im Herzen der historischen Altstadt von Lübeck liegt das Niederegger Stammhaus – ein wahres

Refugium des Genusses. Schon beim Betreten werden Sie von zahlreichen Marzipancreationen in allen Farben und Formen und den köstlichen Torten, die in der Auslage nur darauf warten, verzehrt zu werden, empfangen. Es ist, als würde man in eine andere Welt eintauchen – eine Welt voller kulinarischer Freuden und Sinnesgenüsse. Das Niederegger Stammhaus ist weit mehr als nur ein Café. Es lädt zu einer zauberhaften Flucht aus dem Alltag ein – jetzt ist Zeit für wahren Genuss!

Jedes Stück unserer himmlischen Torten erzählt Geschichten von jahrhundertalter Tradition und Handwerkskunst. Unsere vielfältigen Torten sind nicht nur eine wahre Freude für den Gaumen, sondern auch ein Fest für die Augen: kunstvoll dekoriert und in einer beeindruckenden Vielfalt, die von klassischen Marzipancreationen bis hin zu innovativen Baumkuchen-Interpretationen reicht. Hier



KAFFEEHAUSKULTUR PUR

Große und kleine Genussmomente im Niederegger-Stammhaus in Lübeck.

BESUCHEN SIE UNS VOR ORT

Die Adressen und Öffnungszeiten aller Niederegger-Cafés und -Ladengeschäfte finden Sie unter:

www.niederegger.de/cafe-niederegger



NICHT NUR EIN ORT, SONDERN EIN ERLEBNIS

schlagen Genießerherzen höher und Träume werden wahr.

Das Niederegger Stammhaus ist nicht bloß ein Ort, den man besucht – es ist ein Erlebnis für alle Sinne. Neben dem traditionellen Café beherbergt das Gebäude auch ein liebevoll gestaltetes Marzipanmuseum, das Genießer und Neugierige aus aller Welt anzieht. Hier erhalten Sie faszinierende Einblicke in die Kunst der Marzipanproduktion und können eine beeindruckende Vielfalt kunstvoller Figuren aus der süßen Masse bestaunen. Im Erdgeschoss lädt unser Ladengeschäft dazu ein, aus über 300 verlockenden Artikeln Ihre persönlichen Lieblingsprodukte auszuwählen – perfekte Erinnerungen an die schöne Auszeit, die Sie bei uns genießen durften. Wenn Sie schließlich wieder auf die Straßen der historischen Altstadt Lübecks treten, werden Sie mit einem Lächeln im Herzen und einer süßen Erinnerung im Gepäck Ihrer Wege ziehen. ●



FÜR ZU HAUSE

Ein wenig Kaffeehaus-Kultur können Sie sich auch zu Hause gönnen – eine süße Auszeit gibt's mit den Niederegger Heißgetränken.

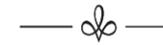
DER TORTENEXPRESS



Genießen Sie feinste Konditorenkunst in gewohnter Niederegger-Qualität, wann und wo immer Sie möchten. Wir versenden ausgewählte Torten sowie über 300 Produkte deutschlandweit.

Jetzt entdecken auf www.niederegger.de/cafe-niedereggerkonditorenkunst

Da bei uns jede Torte in Handarbeit entsteht, kann die Dekoration von Mal zu Mal leicht abweichen.



GLÜCK IN DOSEN

Die Kunst des Schenkens: Unsere Motto-Dosen sind pure Freude



1. YOU ARE THE BEST
Perfekt zum Einfach-mal-Danke-sagen.

2. HAPPY BIRTHDAY
Süßer waren Geburtstagsgrüße noch nie.

3. SUPER MOM
In jeder Mama steckt eine Superheldin.

4. SUPER DAD
Wer hat diesen Titel verdient?

5. MANN DES JAHRES
Für alle Helden des Alltags.

IGN Wenn süße Aufmerksamkeiten von Herzen kommen sollen, haben wir genau das Richtige. In jeder unserer liebevoll gestalteten Motto-Dosen verbirgt sich eine 185 Gramm schwere Marzipan-Torte. Saftigstes Marzipan, umhüllt von knackiger Zartbitter-Schokolade, verwöhnt Augen und Gaumen. Ob für den „Mann des Jahres“, die „Super Mom“ oder einfach als Zeichen der Wertschätzung mit „You are the best“ – diese edlen Dosen sind das perfekte Mitbringsel für nahezu jeden Anlass. Sie verdoppeln das Glück, indem sie Freude teilen und besondere Momente versüßen. Vom Geburtstag bis hin zu einem spontanen Dankeschön: Die sorgfältig gestalteten Präsente sorgen garantiert für ein Lächeln auf den Gesichtern Ihrer Liebsten. So wird jeder Anlass, ob klein oder groß, mit viel Herzlichkeit und ganz besonderem Charme zelebriert. ●



PURER GENUSS

Ein Stück der puren Marzipan Torte ist süßes Glück in seiner köstlichsten Form.

ZAUBERHAFTES ZÄHLEN

HINTER JEDEM TÜRCHEN WARTET EINE KÖSTLICHE KLEINIGKEIT, DIE DIE VORFREUDE AUF'S GROSSE FEST MIT JEDEM TAG STEIGERT



1
NEU



2

1. KARUSSELL
Mit einer Vielzahl köstlicher Niederegger Spezialitäten

2. PYRAMIDE
Das nostalgische Design lädt zum süßen Probieren und Entdecken ein

3. STANGENKALENDER
Mit beliebten Zartbitter-Klassikern® gefüllter Weihnachtsmann

4. STANGENKALENDER
Mit 6-fach sortierten Pralinen in köstlichen Sorten



3



4

NEU



5

5. GLAMOUR MINIS
Saftige Marzipan Klassiker® in Zartbitter-Schokolade im Mini-Format

6. MÄNNERSACHE
Für Feinschmecker oder ganze Kerle ist der Kalender mit dem Besten aus Marzipan, Nougat und Pralinen gefüllt



6

7. VEGAN
Mit rein pflanzlichen Schokoladen-, Nougat- und Marzipan-Kreationen für alle, die nicht auf den süßen Genuss verzichten wollen

8. NOUGAT MINIS
Samtig-cremige Nougat-Minis in den Sorten Nuss und Sahne



7



8



SCHMUCKSTÜCKE ZUM VERSCHENKEN

JEDES STÜCK EIN KLEINES JUWEL

EXKLUSIVE KÖSTLICHKEITEN

Sanft schimmernde Pastelltöne und dezent an traditionelle Strickmuster erinnernde Designs – die perfekte Mischung für ein nostalgisches und gleichzeitig modernes Weihnachtsfest.



MEISTER-SELEKTION

Aufregende Sorten aus zart schmelzendem Nougat, saftigem Marzipan und cremigen Pralines



DER SÜSSE DUFT DER WEIHNACHTSMÄRKTE

Festliche Noten von Lebkuchen, Kokosmakronen und gebrannten Mandeln sind in der rein pflanzlichen Variante für jeden, der den Geschmack der Feiertage ohne Kompromisse erleben möchte.



VEGANE WEIHNACHT

Neu in den Sorten Kokosmakronen Choc, Lebkuchen Choc und Gebrannte Mandeln Marzipan



Fotos: Kramp • Golling, Styling: Miriam Geyer, Food-Styling: Hermann Rotmann

SÜSSE REVOLUTION: VEGANE WEIHNACHTSSORTEN

WEIHNACHTLICHE WUNDERWELT

BRINGT GROSSE FREUDE

Der Weihnachtsmann darf in seiner köstlichsten Form auf keinem Gabentisch fehlen: Als Marzipanfigur ist er der Star des Feiertagszaubers.

GENUSS TRIFFT TRADITION

Von der liebevoll gestalteten Weihnachtskugel mit Sammlerwert über die stimmungsvolle Weihnachts-Marzipanerie bis hin zu den unnachahmlichen Marzipan Broten: Mit den Niederegger Spezialitäten wird jeder bunte Teller zu einer Welt voll süßer Wunder.



Fotos: Kraupp + Gollinger, Styling: Miriam Ceylan, Food-Styling: Hermann Reitmayer

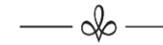


MIT STIL UND STÄRKE

Perfekt für alle, die es gern herber mögen: Die Männersache-Kreationen bestechen durch Design und Geschmack. Ob Apple Bourbon, Espresso Shot, Whiskey Cola oder Salted Cashew – hier ist das kraftvolle Geschmackserlebnis garantiert.



STARKER AUFTRITT



EIN BISSEN GLÜCK

*Schoko-Nougat-Cupcakes in klassischer
und veganer Variante für besonders süße Momente*



Es gibt kaum etwas Schöneres als den Duft frisch gebackener Cupcakes, die die Küche mit Wärme und süßen Aromen erfüllen. Wir haben ein ganz besonderes Rezept, das für genau solche Verwöhnmomente sorgt, die wir gerade in der dunkleren Jahreszeit öfter mal gebrauchen können. Die kleinen Kunstwerke, für die wir einige unserer beliebtesten Produkte verwendet haben, vereinen einen saftigen Schokoladenteig mit cremigen Nougat-Tuffs.

Ob in der veganen oder der klassischen Variante: Als Begleitung an gemütlichen Nachmittagen oder als festliche Leckerei an den Feiertagen lassen die Cupcakes Genießerherzen höherschlagen.

Machen Sie es sich gemütlich und genießen Sie das Backen ebenso wie das Naschen dieser kleinen Köstlichkeiten. Sie werden schnell feststellen, wie einfach es ist, diese süßen Verführer selbst zu zaubern. Und dann heißt es nur noch: Lassen Sie es sich schmecken! ●

SCHOKO-NOUGAT-CUPCAKES

Für 8 Cupcakes, Zubereitungszeit: ca. 45 Min., Backzeit: 25 Min.

Für den Muffinteig:

100 g Niederegger Double Choc (oder Double Choc vegan)
170 g Weizenmehl, Type 405
20 g Speisestärke
35 g Kakao
4 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
90 g feiner Kristallzucker
1 Prise Salz
200 ml (Hafer-)Milch
100 ml Rapsöl

Für die Nougatcreme:

150 g Niederegger Nougat Nuss (oder Nougat Knusperwaffel vegan)
400 g Butter (oder vegane Margarine), zimmerwarm
80 g Puderzucker

Zum Garnieren:

150 g Himbeeren

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit 8 Muffinpapieren auslegen. Niederegger Double Choc (oder vegan) in feine Stücke schneiden.

2. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Vanillezucker, Zucker und Salz untermischen. (Hafer-)Milch und Rapsöl zugießen und kurz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verquirlen. Die (veganen) Niederegger Double Choc Stücke untermischen. Den Teig in die Muffinpapiere verteilen. In den mittleren Einschub in den Backofen schieben und 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Aus dem Muffinblech nehmen und abkühlen lassen.

3. Niederegger Nougat Nuss (oder Nougat Knusperwaffel vegan) in eine Metallschüssel füllen und im heißen Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Auf Handwärme abkühlen lassen. Butter (oder Margarine) und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handmixers ca. 4 Minuten schaumig schlagen. 100 g flüssigen Nougat kurz unterschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm) füllen und Tuffs auf die Muffins dressieren. Übrigen Nougat in eine kleine Spritztüte füllen und Streifen auf die Cupcakes spritzen. Bis zum Servieren kühl stellen. Nach Belieben zusammen mit Himbeeren servieren.

VEGAN

Double Choc
Vegan und
Nougat Knusper-
waffel Vegan



KLASSISCH

Pralinen Double
Choc und Nougat
Nuss



Fotos: Kramp • Golling, Styling: Miriam Geyer, Food-Styling: Herrmann Rotmann

GEMÜTLICHE WINTERZEIT

Schoko-Nougat-Cupcakes versüßen die festliche Wintersaison und wärmen Herz und Seele.

GENUSS ZUM VERSCHENKEN

Eine Freude für Gaumen und Augen: Die exquisiten Präsentpackungen von Niederegger sind eine Einladung zum Genießen und Innehalten



MEISTER-SELEKTION

Marzipan, Nougat und Pralinen – in der Niederegger Meister-Selektion steckt der ganze Erfahrungsschatz unseres Handwerks.



NOUGATERIE

Eine köstliche Auswahl aus zart schmelzenden Happen, Herzen und mit Marzipan verfeinerten Pasteten lassen Nougat-Liebhaber dahinschmelzen.



Zuneigung zeigen, Dankbarkeit ausdrücken oder die Freude des gemeinsamen Feierns genießen – Jemandem ein Geschenk zu machen, hat eine besondere, tiefgreifende Bedeutung. Wir stärken damit unsere Beziehungen, schaffen gemeinsame Erinnerungen – und verspüren beim Geben auch einfach eine große Freude.

Niedereggers Präsente sind noch mehr als "nur" Geschenke. Mit den wunderschönen und edlen Packungen verschenken Sie nicht nur höchste Confiturerie-Kunst, sondern auch eine Einladung zum Genießen und Innehalten. Ob Marzipanerie, Nougaterie oder die beliebte Meister-Selektion mit dem Besten aus Marzipan, Nougat und Pralinen: jede unserer sorgfältig kuratierten Kollektionen ist eine Hommage an die süßen Freuden des Lebens und bietet eine exquisite Auswahl, die Genuss verspricht. ●



Weitere Präsente unter:
shop.niederegger.de/praesente

QUALITÄT OHNE KOMPROMISSE. NIEDEREGGER STEHT FÜR GENUSS, HINGABE UND LIEBE ZUM DETAIL

MARZIPANERIE

Edle Marzipan Herzen, gefüllte Marzipan Taler und die beliebtesten Marzipan Klassiker® ergeben eine ganz besondere Genusswelt für Liebhaber der Mandelmasse.



EISKALT VERFUHRT

*Ein Traum aus Nougat und Marzipan,
gekrönt von köstlichen Gewürz-Zwetschgen*

HALB GEFRORENE VERLOCKUNG

Das exklusive Semifreddo
ist eine winterliche
Geschmacksexplosion.

EXKLUSIV
FÜR NIEDEREGGER
VON
SPITZENKÖCHIN
CORNELIA POLETTO



CORNELIA POLETTO

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.

 Lassen Sie sich in diesem Winter von einem außergewöhnlichen Dessert verzaubern, das den Geist der Vorweihnachtszeit auf wunderbare Weise einfängt. Exklusiv für Niederegger hat Cornelia Poletto ein Semifreddo entwickelt, das durch seine raffinierte Kombination aus samtigem Nougat, edlem Marzipan-Liqueur und intensiver Schokolade besticht. Abgerundet wird dieses meisterhafte Dessert durch Gewürz-Zwetschgen, deren aromatische Tiefe jedem Bissen eine festliche Note verleiht. Dieses Dessert ist nicht nur eine

Hommage an die besinnliche Jahreszeit, sondern auch ein Ausdruck von Cornelia Polettos Leidenschaft für hochwertige Zutaten und innovative Rezeptideen. Bereiten Sie sich und Ihren Gästen eine Freude und tauchen Sie ein in ein Geschmackserlebnis, das die kalten Tage ein wenig süßer macht. Viel Freude beim Nachmachen und Genießen! ●

Das Rezept finden Sie auf Seite 34 →



SEMIFREDDO VON NOUGAT & MARZIPAN MIT GEWÜRZ-ZWETSCHGEN

Rezept für 4 Personen

DAS PARFAIT

50 g Niederegger Nougat Nuss
100 g Niederegger Crispy Waffel
5 Eigelb
80 g Zucker
Mark ½ Vanilleschote
3 cl Niederegger Marzipan-Liqueur
350 g Sahne

ZUBEREITUNG:

Nougat in kleine Stückchen hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Crispy Waffel Happen fein hacken. Die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit 30 g Zucker und ausgekratztem Vanillemark schaumig aufschlagen. Den übrigen Zucker mit 50 ml kaltem Wasser in einen Topf geben und langsam mit dem Zuckerthermometer auf 121° C erhitzen. Den Zucker schnell in die Eigelbmasse geben und kräftig einrühren. Die Eigelbmasse auf 36° C abkühlen lassen und den Nougat einrühren. Die Masse kalt schlagen und den Marzipanlikör dazugeben. Die Sahne in eine Schüssel geben und fest aufschlagen. Ein Drittel der Sahne einmischen, die übrige Sahne sowie die gehackten Crispy Waffel Happen zugeben und in zwei Schritten unterheben. In Silikon-Sternformen füllen und für mindestens 5–6 Stunden im Tiefkühler frieren. Alternativ kann die Parfaitmasse in eine flache, mit Backpapier ausgelegte Auflaufform gefüllt werden und dann gefroren mit einer Sternform ausgestochen werden.

DIE HIPPEN

60 g Wasser
60 g Öl, neutral
15 g Mehl
1 Msp. Rote-Bete-Pulver

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einen schmalen Becher geben und mit dem Stabmixer gründlich mixen. Esslöffelweise in eine beschichtete Pfanne geben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze so lange backen, bis das Wasser verdunstet ist. Über ein mit Backpapier belegtes Nudelholz oder eine Flasche geben, sodass eine Rundung entsteht. Abkühlen lassen und bis zur Verwendung möglichst luftdicht aufbewahren.

DIE NIEDEREGGER-PRODUKTE



Aus Marzipan Sahne-Liqueur, Nougat Nuss und den Crispy Waffel Chocolate Happen zaubern Sie dieses exklusive Dessert von Star-Köchin Cornelia Poletto.

DIE ZWETSCHGEN

300 g Zwetschgen
50 g Zucker
100 ml Rotwein, 50 ml Portwein
100 ml Kirschsafte, 50 ml Kirschwasser
½ Vanilleschote, ausgekratzt
1 Zimtstange
1 TL Speisestärke

ZUBEREITUNG:

Die Zwetschgen waschen und entsteinen. Den Zucker in einen Topf geben und goldgelb karamellisieren. Mit dem Rotwein, Portwein und Kirschsafte und -wasser ablöschen. Die ausgekratzte Vanilleschote und Zimtstange dazugeben, alles aufkochen und ca. um ein Drittel reduzieren lassen. Die Zimtstange und Vanilleschote herausnehmen. Die entsteineten Zwetschgen dazugeben, alles noch einmal aufkochen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und in die Zwetschgen rühren. Nochmals 2–3 Minuten kochen lassen, in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.

ZUR FERTIGSTELLUNG:

50 g geschmolzene Kuvertüre, Marzipansterne nach Wunsch

Die Kuvertüre in feinen Streifen über die Sterne ziehen. Jeweils einen Parfaitstern auf 4 Tellern anrichten. Die Zwetschgen dazugeben und mit den Hippen und nach Wunsch ausgestochenen Marzipansternen fertigstellen.

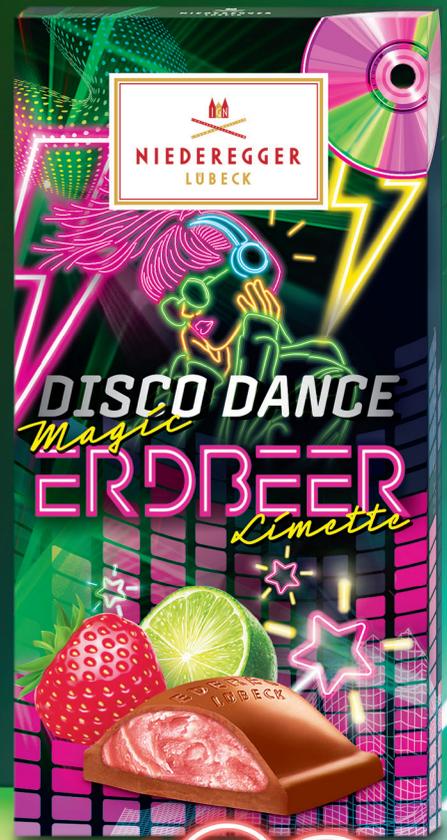
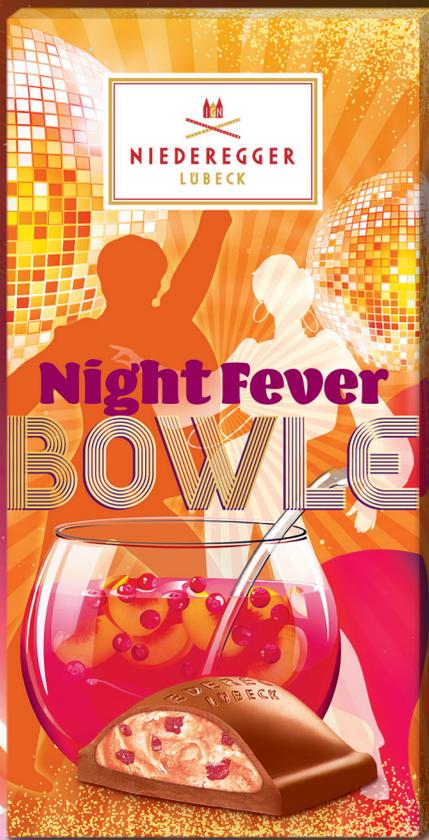


KLASSIKER®
DES JAHRES 2024
Bienenstich

Von unseren
Marzipan-Testern
gewählt

Der diesjährige Gewinner der Wahl zum Klassiker® des Jahres fängt einen absoluten Kuchen-Evergreen ein. Die Sorte „Bienenstich“ begeistert durch eine Kombination aus einer besonders cremig-karamelligen Note, gerösteten Mandelstückchen und feinstem Niederegger Marzipan – gekrönt von einer Hülle aus zart schmelzender Vollmilch-Schokolade.

Genieße dein **BEST-OF**



**JETZT
NEU**

Night Fever, New Wave oder Disco Dance? Das Beste der 70er, 80er und 90er hat uns zu drei köstlichen neuen Tafeln in den Sorten Bowle, Cherry Cola und Erdbeer-Limette inspiriert. Jede Tafel verbindet die Nostalgie dieser unvergesslichen Jahrzehnte mit dem intensiven Genuss feinsten Schokolade. Eine geschmackliche Zeitreise mit besten Party-Vibes!