

GRATIS FÜR SIE

AUSGABE 2018



AUS LIEBE

MARZIPAN NOUGAT TRÜFFEL



Cornelia Poletto

Ein exklusives Dessert-Rezept von
Deutschlands bekanntester Köchin



So schmeckt Weihnachten

Stilvoll genießen mit Niederegger



Apfel Streusel

Fruchtige Apfelstückchen in saftigem Marzipan, verfeinert mit einer leichten Streuselkuchen-Note und umhüllt von zart schmelzender Vollmilch-Schokolade: APFEL STREUSEL verbindet den unvergleichlichen Geschmack von Niederegger Marzipan mit purem Kuchengenuss



**MARZIPAN BROT
DES JAHRES**

2018



Theresa Mehrens-Strait
Geschäftsführende Gesellschafterin des Familienunternehmens Niederegger in achter Generation

Liebe Genießerin, lieber Genießer,

tauchen Sie mit uns ein in die geschmackvolle Welt von *Marzipan, Nougat und Trüffel*.

Auch in dieser Saison gibt es wieder zahlreiche Neuheiten von Niederegger zu entdecken.

Mein persönlicher Favorit: das Pfirsich Matcha Marzipan aus der „Für ein bisschen Glückhsein“-Edition. Hier schmeckt man wunderbar, dass Tradition und Trend hervorragend zusammenpassen, wenn die Qualität stimmt. Denn die steht bei Niederegger

seit 1806 an oberster Stelle. Das schmeckt man in jedem Marzipan-Klassiker®, in jedem Nougat-Happen und in jeder Trüffel-Kreation. Zur Adventszeit genießt natürlich auch das Auge mit: Glamourös gestaltete Verpackungen sind *wahre Schmuckstücke*,

die Ihrem Zuhause ein weihnachtliches Ambiente verleihen. Festlich designte Adventskalender steigern Tag für Tag die Vorfreude auf den Heiligen Abend und die besinnlichen Tage danach.

Wir freuen uns, wenn wir dazu beitragen können, dass Sie ein Weihnachtsfest ganz nach Ihrem Geschmack erleben.

Genießen Sie es!

Ihre Theresa Mehrens-Strait

INHALT

4 Niederegger News

6 So schmeckt Weihnachten

Diese Spezialitäten veredeln die Festtage

14 24-mal Vorfreude

Adventskalender für jeden Geschmack

16 Grüße aus Lübeck

Was Marzipan, Nougat und Trüffel von Niederegger einzigartig macht

21 Cornelia Poletto

Exklusives Gourmet-Rezept für die Festtafel: Nougat-Passionsfrucht-Tarte

24 Das gönne ich mir!

Genuss für ein bisschen Glückhsein

28 Plätzchen-Party

Neue Rezepte mit Niederegger Zutaten

34 Lübeck entdecken

Einladung in die Niederegger Heimat – mit Gewinnspiel



28

Selbst gebacken

Kleine Leckereien, die uns die Adventszeit versüßen

IMPRESSUM

Herausgeber und verantwortlich: J.G. Niederegger GmbH & Co. KG, Zeißestraße 1–7, 23560 Lübeck, Tel. 0451 53010, www.niederegger.de **Marketingleitung:** Thomas Arndt
Projektleitung: Marie Bewig **Konzept & Produktion:** Torner Brand Media GmbH, Arndtstraße 16, 22085 Hamburg **Projektleitung:** Sven Torner **Redaktion:** Sarah Ehrich
Art Direktion: Therese Meyer, Mareike Tonololo **Mitarbeit:** Karola Kostede, Julian Krüger **Bildbearbeitung:** Daniela Jänicke **Schlussredaktion:** Schlussredaktion.de **Druck:** PerCom

Neues genießen

MIT NIDEREGER

LÖFFEL MICH!

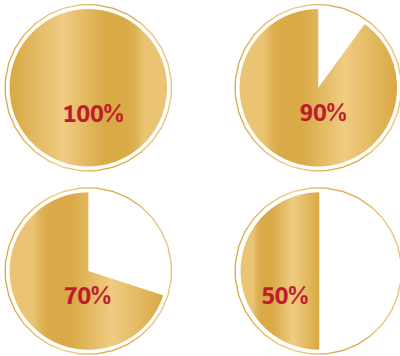
Das Niederegger Eiscreme-Sortiment hat Zuwachs bekommen: Nach **Marzipan** gibt es nun auch die drei köstlichen Varianten **Marzipan Orange**, **Nuss-Nougat** und **Trüffel Marc de Champagne**. In den 500-ml-Bechern vereinen sich Milch und frische Sahne mit dem unvergleichlichen Geschmack Ihrer Niederegger Liebblingsspezialität.



MARZIPAN-QUALITÄT

WENIGER IST MEHR

WORIN LIEGT DER UNTERSCHIED? **JE WENIGER ZUCKER IM MARZIPAN STECKT, UMSO BESSER IST DIE QUALITÄT.**
NIDEREGER IST DAS HOCHWERTIGSTE MARZIPAN.



Niederegger Marzipan besteht zu 100 % aus Marzipanrohmasse (zwei Teile Mandeln, ein Teil Zucker), es wird kein weiterer Zucker zugesetzt.

Lübecker Edel-Marzipan enthält 90 % Marzipan-Rohmasse und dazu kommen nochmals 10 % Zucker.

Lübecker Marzipan hat bei 70 % Rohmasse 30 % zugesetzten Zucker, einfaches **Marzipan** weist 50 % Rohmasse bei 50 % Zuckerzusatz auf.

Oh, wie
hübsch!

ZUM SCHMÜCKEN & PFLÜCKEN

*Nostalgie-Design
für den Christbaum:
die Weihnachts-
kugel 2018 mit drei
Marzipan Sternen*



Genuss gibt's jetzt im Abo

Das Neueste von Marzipan, Nougat und Trüffel kommt jetzt in der bunten **Niederegger Box** nach Hause – so kann man alle zwei Monate exklusive Neuheiten entdecken, verpasst keine Geschmacksinnovation und kann die Meinung dazu online mit anderen Niederegger Fans teilen. Infos und Bestellungen:

www.brandnooz.de/niederegger-box



1.



2.



3.

Die haben es in sich

1. Süßes Mitbringsel: Die fröhlichen Geschenkschachteln gibt es als „Happy Birthday“, „Liebe“ und „Glück“. Darin enthalten sind Marzipan, Nougat und Trüffel im Happenformat. **2. Mann des Jahres:** Über den „Heldentaler“ aus Marzipan mit knackiger Zartbitter-Schokolade freuen sich tolle Typen, super Papas, liebe Freunde und gute Chefs gleichermaßen.

3. Auf die Hand: Für den Marzipan-Genuss unterwegs gemacht ist der „Stick 'n Go“. Erhältlich in vier leckeren Sorten.



Süße Kunstwerke

Inszenieren Sie Weihnachten so, wie es Ihnen gefällt: Mit Niederegger wird das Fest der Feste zum edlen Genuss für alle Sinne

Von drauß' vom Walde

Wunderbares Weihnachtshighlight für Nougat-Freunde: Im prachtvoll verzierten **Nougat Tannenbaum** verbergen sich sechs zart schmelzende Nougat Sterne





Vom Himmel hoch, da komm ich her

Der Niederegger Klassiker im festlichen
Gewand: Edles **Marzipan mit knackiger
Zartbitter-Schokolade** versüßt den
Advent in weihnachtlichen Formen – als
Stern und Weihnachtsmann



Lasst uns froh und
munter sein

Glamouröser Genießer-Mix: **Trüffel-Weihnachtssterne und Weihnachtsmann** in
den Sorten Winterapfel, Mousse au Chocolat,
Sahne und Marc de Champagne





Alle Jahre wieder

Zum Fest ist Auswahl gewünscht:
Niederegger Marzipan-Klassiker®, Nougat-Happen und Trüffel-Variationen
setzen bunte Akzente – optisch
wie geschmacklich



Morgen, Kinder, wird's was geben

In der Wichtelwerkstatt wurde fleißig gearbeitet – und jetzt dürfen sich alle auf eine fröhliche Bescherung freuen: **Niederegger Klassiker®** und das **Marzipan Weihnachtsbrot Spekulatius**, liebevoll gestaltet vom Künstler Mario Grasso

Süßer die Glocken nie klingen

Ein Hoch auf die Vielfalt: Die **Marzipanerie®** im festlichen Design mit 20 Marzipan-Variationen von Armagnac Pflaume über Espresso und Orangen Liqueur bis Williams Christ lässt Genießerherzen höherschlagen



Morgen kommt der Weihnachtsmann

... und packt kräftig mit an: Im **Männer-sache Tannenbaum** verbergen sich sieben Marzipan Sterne in den Sorten Classic und Lebkuchen – da werden selbst harte Kerle ganz weich. Ein Klassiker, der ihm immer schmeckt: das **Marzipan Schwarzbrot**





Fröhliche Weihnacht überall

Bling-Bling mit Geschmack: Die
Nussige Vielfalt aus der glamourösen
Niederegger Merry Christmas-Kollektion
ist eine fein kombinierte Marzipan-
Mischung mit 16 edlen Minis

MERRY CHRISTMAS



Vortreude schenken

Ob Mama, Papa, die beste Freundin, die nette Nachbarin oder der Lieblingskollege: Überraschen Sie Ihre Lieben mit einem süßen Vergnügen, das 24 Tage dauert. Welchen Kalender schenken Sie wem?



Wunderbare
Wimmel-
Weihnacht

WILLKOMMEN IM WINTERPARADIES

Der Adventskalender im nostalgischen Pyramidendesign entführt Marzipan-Freunde in eine liebevoll gestaltete Welt. Eine historische Eisenbahn lädt zur Fahrt durch einen Weihnachtsmarkt und die Lübecker Altstadt ein – der Weihnachtsmann ist natürlich auch dabei. Auch geschmacklich gibt es viel zu entdecken, nämlich Klassiker®-Variationen: Pistazie, Orange, Ananas, Espresso, Classic, Vollmilch und viele weitere Kostbarkeiten.



ÜPPIGE KUNSTWERKE

Schon beim Anblick der Niederegger Adventskalender-Kollektion kommt Weihnachtsstimmung auf. Für jeden Geschmack ist genau der richtige dabei (von oben im Uhrzeigersinn): Nougat für sahnig-nussigen Genuss. Merry Christmas und Männersache kommen jeweils mit Marzipan Sternen, Nougat und Trüffel in himmlisch guten Sorten – dazu gibt's jeweils einen Marzipan Weihnachtsmann. Die zauberhafte Wichtelwerkstatt, Glamour in Rot-Gold und das Café Niederegger mit nostalgischer Illustration des Stammhauses – sie alle sind mit einer festlichen Auswahl von Klassiker®-Variationen und so mancher süßen Überraschung befüllt.





Hier ist der Genuss zu Hause

Mit Tradition zur Perfektion: Seit über 200 Jahren steht
Niederegger für feinste Konditorkunst – und hat damit Lübecks
Weltruf als Marzipanhauptstadt begründet



Zwei Lübecker Wahrzeichen in einem: das Holstentor, nachgebaut aus Niederegger Marzipan Klassikern®



*Nur die
besten
Mandeln
kommen ins
Marzipan*

MARZIPAN – AUS ERFAHRUNG GUT

Saftiges Marzipan mit dem vollen Geschmack von gerösteten Mandeln, umhüllt von feinsten Schokolade – das ist die Basis einer jeden Niederegger Marzipan-Spezialität. Hier bestimmt die Qualität der Zutaten das Endprodukt: so pur, so gut. Viel Abwechslung in Klein bieten die **Niederegger Klassiker®**: eine köstliche Geschmacksreise durch das Gesamtsortiment – wie etwa in der **Klassiker®-Variation** mit Pistazie, Orange, Ananas und Espresso.

Die
Königsklasse
der
Konditorkunst



TRÜFFEL – RAFFINIERT KREATIONEN

Kostbar-sahnige Füllungen in einer Hülle aus knackiger Schokolade: Um in diesem Zusammenspiel Perfektion zu erreichen, bedarf es Fachkenntnis, Feingefühl und Handarbeit. Das köstliche Ergebnis sind die **Niederegger Trüffel Spezialitäten**. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Genussreise nach Italien? Die **Dolce-Variationen** mit den Sorten Tiramisu, Stracciatella und Himbeer Panna cotta machen's möglich.

NOUGAT – DAS BESTE AUS DER HASELNUSS

Intensiver Haselnussgeschmack, verfeinert mit edlen Extras: Die **Niederegger Nougat** Kreationen sind so zart, dass sie auf der Zunge zergehen. Nur die besten Nüsse werden in einem aufwendigen Verfahren zu einer perfekten Grundmasse verarbeitet. Zum Dahinschmelzen gut: die neuen **Nougat Minis**®. 16 kleine Happen in den Sorten Nuss, Krokant, Kaffee und Sahne. Üppige Vielfalt für den vollen Nougatgenuss im Kleinformat.



*Ein spezielles
Herstellungsverfahren
sorgt
für den feinen
Schmelz*





Aller guten Dinge sind drei

Marzipan, Nougat, Trüffel – dieser süße Dreiklang ist die Basis des Niederegger Sortiments



Johann Georg Niederegger
(1777–1856) gründete das Unternehmen 1806 in Lübeck

Alles begann mit Marzipan. Genauer gesagt: mit dem besten Marzipan. Das handschriftlich überlieferte Originalrezept für dessen Herstellung wird noch heute im Lübecker Stammhaus gehütet wie ein Schatz. Es hat den Grundstein gelegt für die herausragende Qualität des Niederegger Marzipans – und somit dafür, dass der Name Niederegger heute ein Synonym für die erlesensten Süßwaren der Welt ist.

Entwickelt wurde es von Johann Georg Niederegger, der im Jahr 1800 als junger Konditorgeselle seine Heimatstadt Ulm verließ, um in Lübeck sein Glück zu finden. Die Hansestadt, damals größter Mandelimporteur und Heimatstadt vieler exzellenter Konditoreien, empfing ihn mit offenen Armen. Bereits 1806 über-

nahm Niederegger die alteingesessene Konditorei Maret und tüftelte an seinem Rezept – auf der Suche nach dem perfekten Marzipan-Genuss. So entwickelte er das noch heute angewendete Röstverfahren der Mandeln im traditionellen Kessel über offener Flamme.

Vollmundig und saftig

Nur die hochwertigsten Mandeln werden geröstet, gemahlen und zu einer kostbaren Rohmasse verarbeitet. Erst danach werden Zucker und (je nach Sorte) weitere Zutaten zugefügt. Somit hat das Niederegger Marzipan den höchsten Mandelanteil und damit die höchstmögliche Qualitätsstufe. Das schmeckt man, sobald die Zähne durch die knackige Schokoladenhülle stoßen und fein abgestimmte Mandelnoten den Gaumen kitzeln. Ein köstliches Nascherlebnis!

Zart und sahnig

Wenn es samtig auf der Zunge zergeht und herrlich intensiv nach Haselnüssen schmeckt – dann ist es Niederegger Nougat. Frisch geröstete Nüsse werden feingewalzt, conchiert und in einem speziellen Verfahren zu bestem Nougat verarbeitet. Die Zugabe von Sahne macht das Niederegger Sahne Nougat ganz besonders cremig.

Knackig und vielfältig

Hochgenuss für Liebhaber von Konsistenzen und Geschmacksvielfalt: Perfekt zusammengestellte Trüffel-Variationen bilden die dritte Säule des Niederegger Sortiments. Fein komponierte Füllungen, ummantelt von knackiger Zartbitter- oder zart schmelzender Vollmilch-Schokolade – das ist Genuss pur.

Marzipan, Nougat, Trüffel – für welche Niederegger Spezialität schlägt Ihr Genießerherz? Für alle drei? Gut so, denn warum sich für eine entscheiden, wenn man sie alle haben kann ...



Fein und fruchtig

Ein wahrhaft leidenschaftliches Dessert: In der Nougat-Passionsfrucht-Tarte verbinden sich exotische Fruchtnoten mit samtiger Nougatmousse und knusprigem Waffelboden zu einem vollendeten Genusserlebnis. Ein Exklusivrezept mit Niederegger Zutaten von Starköchin Cornelia Poletto



Cornelia Poletto



Krönender Abschluss für jedes festliche Menü

Die Tarte besteht aus vier Schichten von knusprig bis cremig – und wird begleitet von frischen Früchten

Sie ist Deutschlands bekannteste Köchin:

Cornelia Poletto betreibt in Hamburg das gleichnamige Restaurant und eine Kochschule. 2018 hat sie außerdem ein Restaurant in Schanghai eröffnet. Im TV war sie gerade erneut als Jurorin bei „The Taste“ zu sehen.
www.cornelia-poletto.de

Nougat-Passionstrucht-Tarte

ZUBEREITUNGSZEIT:

90 Minuten
+ ca. 8 Stunden Kühlzeit

ZUTATEN:

für einen Backrahmen von ca. 22 x 25 cm
ca. 10 Portionen

FÜR DEN KNUSPERBODEN:

50 g Niederegger Nougat Nuss
80 g Vollmilchkuvertüre
30 g fein gehackte Mandeln
100 g Cigarettes russes oder Eiswaffeln
4 Marzipan Klassiker® ohne Schokolade

FÜR DIE GANACHE:

50 ml Schlagsahne
250 g weiße Kuvertüre
2 EL Niederegger Marzipan Liqueur

FÜR DIE NOUGATMOUSE:

3 Eigelb
40 g Palmzucker (oder Puderzucker)
2 Blatt Gelatine
200 g Niederegger Nougat Nuss
300 g Schlagsahne

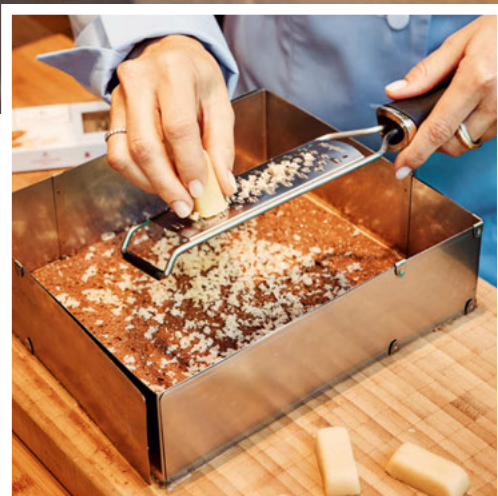
FÜR DAS GELÉE:

200 ml Maracuja-Nektar*
2,5 Blatt Gelatine

FÜR DIE OBSTGARNITUR:

1 reife Mango
2 Passionsfrüchte
125 g Himbeeren
125 g Heidelbeeren

**Passionsfrucht und Maracuja sind das Gleiche – die ganzen Früchte werden meist als Passionsfrucht bezeichnet, in Produkten wie Saft oder Nektar meist als Maracuja.*



Das Nuss-Nougat wird über dem Wasserbad geschmolzen. Das Marzipan für den Knusperboden kurz anfrieren, dann klappt es mit dem Raspeln

Niederegger Marzipan Liqueur verleiht der Tarte das gewisse Etwas. Gut gekühlt lässt sich die Tarte am besten schneiden



Es gibt Kombinationen, die sind gleichzeitig so stimmig und so überraschend, dass man sich wundert, warum sie einem nicht öfter begegnen. Nougat und Passionsfrucht ist so eine. Der sanfte Haselnussgeschmack und dazu die exotische Frische der Passionsfrucht – eine Wucht!

Wenn Sie Ihre Dinner Gäste beeindrucken wollen, servieren Sie ihnen also dieses Dessert. Mit seinen vier Schichten macht es ordentlich Eindruck – und keine Angst, es ist zwar etwas aufwendiger, lässt sich aber wunderbar bereits am Vortag vorbereiten, und die einzelnen Arbeitsschritte sind auch für Hobbyköche zu wuppen. **Also, los geht's!**

Für die unterste Dessertschicht, den Knusperboden, lassen Sie das Nuss-Nougat und die Vollmilchkuvertüre in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Derweil geben Sie die Mandeln in eine Pfanne und rösten sie bei mittlerer Temperatur unter Rühren goldbraun an. Gut rühren dabei, sonst bekommen sie schnell zu viel Hitze.

Die Waffeln grob zerhacken – das geht am besten, wenn Sie die Waffeln in einen Gefrierbeutel geben und ihn mit dem Nudelholz bearbeiten. Geben Sie die Brösel und die gerösteten Mandeln zu der geschmolzenen Nougat-Schokoladenmasse, vermischen Sie alles und verteilen Sie die Masse auf einem Blatt Backpapier. Ein weiteres Blatt Backpapier darauflegen und mit einem Nudelholz in der Größe des Backrahmens auf einem Brett dünn ausrollen. Oberes Papier abziehen, den Backrahmen auf den Knusperboden setzen und die überstehenden Ränder abschneiden. Ist dies erledigt, stellen Sie den Rahmen samt Brett für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank.

Jetzt die vier Marzipan Klassiker® darüberrieseln. Tipp: Wenn diese leicht angefroren sind, geht es besser.

Nun kommt die zweite Schicht, eine Ganache-Creme, wie die Verschmelzung von Kuvertüre und Sahne genannt wird. Dafür erhitzen Sie 50 Milliliter Sahne in einem Topf und lassen darin die weiße Kuvertüre schmelzen, die Sie vorher grob hacken. Mit zwei Esslöffeln Marzipan-Likör abschmecken, dann in den Backrahmen gießen, gleichmäßig verstreichen und wieder in den Kühlschrank stellen – diesmal für mindestens drei Stunden.

Schicht drei: die Nougatmousse.

Schlagen Sie die 300 Milliliter Sahne steif. Legen Sie zwei Blatt Gelatine ein paar Minuten in kaltes Wasser. Derweil wird das Nougat bei schwacher Hitze über dem Wasserbad zum Schmelzen gebracht. In einer weiteren (Metall-) Schüssel die Eigelbe mit dem Palmzucker über dem heißen Wasserdampf schlagen, bis eine weiße, cremige Masse entsteht. Gießen Sie das geschmolzene Nougat dazu und verrühren Sie alles. Achten Sie mal drauf, wie hübsch das aussieht! Nun schmelzen Sie die ausgedrückten Gelatineblätter in einem kleinen Topf, geben die flüssige Gelatine zur Masse und rühren alles mit einem Esslöffel der geschlagenen Sahne glatt. Die restliche Sahne vorsichtig unterheben.

Jetzt kommt die Mousse mit in den Backrahmen. Und dann folgen weitere vier Stunden Kühlzeit.

Die vierte und oberste Schicht bildet das Passionsfrucht-Gelee. Dafür erhitzen Sie 200 ml Maracuja-Nektar. Derweil 2,5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser ein-

weichen, ausdrücken und mit dem Nektar verrühren. Wenn alles auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, können Sie das Gelee auf die Nougatmousse gießen und verstreichen – ab in den Kühlschrank für mindestens eine weitere Stunde.

In der Zwischenzeit die Mango schälen und das Fruchtfleisch in möglichst schönen Spalten schneiden.

Wenn die Tarte ausreichend durchgekühlt ist, lösen Sie vorsichtig den Rahmen und schneiden Sie sie mit einem angewärmten Messer in Stücke in der gewünschten Größe. Auf Teller setzen und daneben jeweils einige Mangospalten drapieren. Die Passionsfrüchte halbieren und ein wenig vom Fruchtmark mit Kernen neben die Mango setzen. Zum Schluss ein paar Beeren dazudekorieren. Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre

Cornelia Poletto

Diese Niederegger Spezialitäten hat Cornelia Poletto für ihr Dessert ausgewählt





FÜR EIN BISSCHEN GLÜCKLICHSEIN

Um in Einklang mit dir selbst zu kommen, brauchst du Momente, die du ganz für dich allein genießt. Momente des Innehaltens und der Achtsamkeit. Dies sind die perfekten Begleiter



Zeit für Achtsamkeit

*Liebe, Energie, Wärme, Ruhe,
Kraft und Balance: Davon
wünschen wir uns im Alltag
manchmal mehr. Wie schön ist
es da, achtsam mit sich zu sein
und die Sinne zu öffnen für
das, was uns wirklich
guttut*



NIMM DIR ZEIT FÜR DICH

... für ganz viel Gelassenheit

Wir alle brauchen Ruhe. Wenn einem zwischendurch danach ist, kurz die Zeit anzuhalten oder zum Runterkommen nach einem turbulenten Tag: Kleine Auszeiten, in denen man ganz bei sich ist, sind Oasen des Glücks und der Harmonie mit sich selbst. Ruhe für dich Verlasse den Alltag für einen Moment und komme bei dir an. Gönn dir einen Moment der Ruhe mit Herzen aus knackiger Zartbitter-Schokolade, gefüllt mit feiner Vanille-Trüffelcreme. Genuss pur!

... zu entdecken, was dir Power gibt

Intensives Grün, die Farbe des Lebens, der Energie und der Natur: Die kraftspendende Wirkung des kostbaren Matcha-Tees ist in Japan seit Jahrtausenden bekannt. Ganz neu ist die Kombination mit Niederegger Marzipan. Matcha Feines Grünteepulver, kombiniert mit fruchtigem Pfirsich und dem herzhaften Mandelgeschmack von Niederegger Marzipan, umhüllt von zart schmelzender Vollmilch-Schokolade. Ein köstlicher Energiekick!



... für Ausgeglichenheit im Alltag

Nicht aus der Bahn werfen lassen! Unsere innere Balance sorgt dafür, dass sich Kräfte und Emotionen im Einklang miteinander befinden. Darauf kann man sich gar nicht oft genug besinnen – zum Beispiel mit dem köstlich ausbalancierten Zusammenspiel von grünen Früchten und Schokolade. Für deine innere Balance Gefüllt mit einer leichten grünen Smoothie-Trüffelcreme, bringt dich der Stick aus Vollmilch-Schokolade auch unterwegs schnell wieder ins Gleichgewicht.

... dafür, Geborgenheit zu genießen

Oft sehnen wir uns nach dem Gefühl von Wärme. Ein Gefühl, das der vertraute Haselnussgeschmack und die samtige Konsistenz von feinstem Nougat auslösen – als erwachsene Variante des heißen Kakaos, der uns schon zu Kindertagen wohlige Wärme geschenkt hat. Mach es dir gemütlich Kuschel dich ganz fest ein, mach es dir gemütlich und fühl dich von den Vollmilchherzen mit cremiger Sahne-Nougat-Füllung liebevoll gewärmt.





... deine Stärken auszuleben

Unsere Kraft treibt uns an, die Dinge in die Tat umzusetzen, die uns wichtig sind. Tag für Tag, Stunde für Stunde, Moment für Moment. Und wenn sie so gut schmeckt, lohnt es sich doppelt, zuzugreifen! Kraft für unterwegs Eine kleine Stärkung gibt dir der knackige Schokoladenstick mit Kakao-Schokoladen-Marzipan. Die knusprigen Kakaonibs sind leckeres Superfood und spenden dir Kraft.

... für das schönste Gefühl der Welt

Liebe: Sie ist das größte Geschenk des Lebens. Deswegen können wir gar nicht genug davon bekommen. Und deswegen sollten wir uns Liebe gönnen, wann immer sie uns begegnet. Gut, dass sie überall zu finden ist – auch in dem Moment, in dem unser Geschmackssinn von fruchtigem Prickeln verwöhnt wird. Liebe dich Schenke dir selbst einen besonderen Moment. Freue dich, dass es dich gibt – mit Herzen aus weißer Schokolade, prickelnd gefüllt mit zarter Erdbeer-Prosecco-Trüffelcreme. Auf dich!

*Ich akzeptiere bei der Teilnahme am Gewinnspiel die Datenschutzrichtlinien und die Teilnahmebedingungen: niederegger.de/gluecklichsein/mandala-gewinnspiel



Gewinne mit deinem Mandala

Motiv auswählen, ausmalen und mitmachen! Niederegger schenkt allen Kreativen „ein bisschen Glücklichein“

Exklusiv für Niederegger kreierte die Künstlerin Yvonne Lamberty (Foto) wunderschöne Mandalas. Liebe, Ruhe, Wärme und Energie – für jedes dieser Gefühle findest du unter **niederegger.de/gluecklichsein** ein Motiv zum Downloaden und Ausdrucken. Mandalas sind stets auf einen Mittelpunkt orientierte Bilder, die aus fernöstlichen Kulturen stammen. Das Ausmalen beruhigt die Seele. Probiere es aus und schicke uns dein Motiv per E-Mail, per Facebook oder per Post und nimm am Gewinnspiel teil. Erste Bilder sind bereits auf Instagram zu sehen: **#niedereggergluecklichsein**. Unter allen Einsendungen verlosen wir 20 Pakete zum Glücklichein mit einem Original Yandala-Mandala-Druck auf Leinwand 70 x 70 cm plus alle Artikel der Niederegger Glücklichein Reihe. Einschluss ist der 31. Dezember 2018.

Gewinnspiel Glücklichein*

J.G. Niederegger GmbH & Co. KG,
Zeißstraße 1–7, 23560 Lübeck,
gewinnspiel@niederegger.de, [facebook.com/Niederegger.Marzipan](https://www.facebook.com/Niederegger.Marzipan)





Auf die Plätzchen, fertig, los!

*Von fluffig-zart bis köstlich-knusprig:
Diese kleinen Kunstwerke, gebacken mit Niederegger
Marzipan und Nougat, schmecken der ganzen Familie*

Marzipan-Zitronen-Küsse

Überraschung: Unter der Baiserhaube
verbirgt sich köstliches Zitronenmarzipan

Rezept auf Seite 32

Nougat-Kokos-Kekse

Samtiger Marzipanteig mit leckerer
Füllung und Orangenote. Himmlisch gut!

Rezept auf Seite 33

Makronen-Mützen

Unter den roten Hütchen gehen Kokos und Marzipan eine saftig-süße Verbindung ein

Rezept auf niederegger.de/backen



Nikolaus-Sternlebkuchen

Lustig-leckere Gesellen mit herzhaftem Lebkuchengeschmack und Marzipandeko

Rezept auf niederegger.de/backen

Mandel-Nougat-Kitze

Bambi und seine
Freunde – mit
köstlicher
Nougatglasur

*Rezept auf
niederegger.de/
backen*

Mandel-Nougat-Wichtel

Zum Anbeißen:
süße Kerle mit
Johannisbeer-
Topping

Rezept auf Seite 32

Marzipan-Himbeer-Sterne

Fruchtig gefüllt, zartrosa
glasiert – und heiß begehrt

Rezept auf Seite 33

Nougat- Erdnuss-Stangen

Crunchy: Nusskrokrant macht
extraviel Knabberspaß

Rezept auf niederegger.de/backen

Nougat-Toffee-Taler

Hier gehen Karamell und Nougat
eine süß-herbe Verbindung ein

Rezept auf niederegger.de/backen



**ALLE
REZEPTE ONLINE**

niederegger.de/
backen



Marzipan- Zitronen-Küsse

ZUBEREITUNGSZEIT:
70 Minuten

ZUTATEN:
für ca. 25 Stück

- 140 g Weizenmehl, Type 405 • 100 g Butter
- 250 g feiner Kristallzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Bio-Zitronen
- 200 g Niederegger Weißbrot
- 4 Eiklar • 1 Prise Salz
- 1 TL Speisestärke

ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für den Mürbeteig Mehl, Butter, 60 g Kristallzucker, Vanillezucker und abgeriebene Schale einer Zitrone zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestreut ca. 4 mm dick ausrollen. Gewellte Kreise von 3,5 cm Durchmesser ausstechen, mit wenig Abstand auf ein Backblech legen.
3. Auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten hellbraun backen. Das Blech herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Marzipanbrot in dünne Scheiben schneiden und in eine Rührschüssel geben. Die Schale einer Bio-Zitrone darüber abreiben. Saft von zwei Zitronen auspressen und zugießen. Mit den Knethaken des Handmixers glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (6 mm) füllen und jeweils einen 1 cm breiten Tupfen auf jeden Keks spritzen.

5. Eiklar mit Salz und 1 TL vom übrigen Zucker (190 g) in eine fettfreie Rührschüssel füllen. Mit den Rührbesen des Handmixers zu einem festen Schnee schlagen. Unter weiterem Schlagen den übrigen Zucker teelöffelweise unter den Eischnee geben. Weitere vier Minuten zu einem sehr festen Baiser schlagen. Speisestärke unterrühren, sofort in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm) füllen. Auf jeden Keks einen Tupfen über das Zitronenmarzipan setzen.

6. Den bereits vorgeheizten Backofen auf Backofentemperatur von 100 °C einstellen. Das Blech auf mittlerer Schiene einschieben – dabei die Backofentür z. B. mit einem Holzlöffel einen Spalt geöffnet lassen. Ca. 3 Stunden trocknen lassen.

7. Herausnehmen, abkühlen und luftdicht verschlossen lagern.



Mandel- Nougat-Wichtel

ZUBEREITUNGSZEIT:
70 Minuten

ZUTATEN:
für ca. 36 Stück

- 50 g Niederegger Nougat
- Sahne • 100 g Niederegger Weißbrot • 110 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 200 g Weizenmehl, Type 405 • 1/2 TL Zimt • 1 Prise Nelken, gemahlen • 1 Eigelb
- 1 Pckg. Bourbonvanillezucker • 210 g Rote Johannisbeer-Konfitüre

ZUBEREITUNG:

1. Nougat und Marzipanbrot in feine Stücke schneiden und in eine Rührschüssel füllen. Butter mit Puderzucker, Mehl, Zimt, Nelken, Eigelb und Vanillezucker zugeben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2. Einen Bogen Backpapier auf eine Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestreuen. Den Teig auf das Backpapier legen, mit Mehl bestreuen und ca. 3 mm dick ausrollen. Die Teigplatte ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

4. Den Teig auf die Arbeitsfläche legen und Wichtel (6,5 cm Höhe) ausstechen. Die Kekse dicht nebeneinander auf das Blech legen. Die Teigreste zusammenkneten, den Teig



ausrollen, kühlen und ausstechen.

5. Das Blech auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten hellbraun backen. Die Kekse herausnehmen und auskühlen lassen.

6. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Etwa 1 Minute aufkochen. Etwas abkühlen lassen und warm in ein Papier-Spritztütchen füllen. Die Wichtel damit überspritzen und auskühlen lassen. Die Mandel-Nougat-Wichtel lassen sich luftdicht verschlossen ca. 3 Wochen aufbewahren.



Nougat-Kokos-Kekse

ZUBEREITUNGSZEIT:
60 Minuten

ZUTATEN:
für ca. 30 Stück

- 50 g Niederegger Weißbrot
- 70 g Niederegger Nougat Sahne
- 125 g Weizenmehl, Type 405
- 35 g feiner Kristallzucker
- Abgeriebene Schale 1 Bio-Orange
- 1/2 TL Muskat, gerieben
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 75 g Butter
- 50 g Niederegger Nougat Nuss
- 200 g Puderzucker
- 2 EL Niederegger Sahne-Liqueur Marzipan
- 1 EL Orangensaft
- 50 g Kokosraspel

ZUBEREITUNG:

1. Marzipanbrot und Sahne-Nougat in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel füllen. Mehl, Zucker, Orangenschale, Muskat, Eigelb und Butter zugeben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3. Den Teig auf der Arbeitsfläche geschmeidig kneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (3 cm Durchmesser) ca. 60 Kreise ausstechen. Auf die Bleche legen.

4. Die Bleche nacheinander in die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben. Etwa 9 Minuten goldbraun backen. Die Bleche herausnehmen und die Kekse auskühlen lassen.

5. Nuss-Nougat in kleine Stücke schneiden und in eine Metallschüssel legen. Überm Wasserbad bei niedriger Temperatur (ca. 40 Grad °C) schmelzen. Nuss-Nougat in ein Spritztütchen oder einen Gefrierbeutel mit angeschnittener Ecke füllen. 30 Kekse umdrehen und mit einem Klecks Nougat bespritzen. Mit jeweils einem Kekstaler belegen und leicht andrücken.

6. Für die Glasur Puderzucker, Marzipan-Likör und Orangensaft zu einer leicht fließenden Glasur verrühren. Einen Gitterrost auf einen Bogen Backpapier stellen. Die

Kekse mit der Glasur überziehen und auf dem Gitterrost abtropfen lassen – und mit Kokosraspeln im noch feuchten Zustand bestreuen.

7. Etwa 2 Stunden trocknen lassen. Einzeln in Backpapier einwickeln und in eine Dose legen. Die Nougat-Kokos-Kekse halten 3 bis 4 Wochen.



Marzipan-Himbeer-Sterne

ZUBEREITUNGSZEIT:
70 Minuten

ZUTATEN:
für ca. 25 Stück

- 70 g Niederegger Weißbrot
- 250 g Weizenmehl, Type 405
- 1/2 TL Backpulver
- 80 g Butter
- 300 g Puderzucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 250 g Himbeerkonfitüre
- 1/2 TL Spekulatiusgewürz
- 4 EL Kirschwasser
- 2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

2. Marzipan in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel füllen. Mehl, Backpulver, Butter, 50 g Puderzucker, Ei und Salz zugeben. Mit dem Handrührgerät zu einem

glatten Teig kneten. Mit Mehl bestreut auf der Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen.

Sterne (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen und mit wenig Abstand auf die Bleche legen. Den übrigen Teig verkneten, erneut ausrollen, ausstechen und auf ein Blech legen.

3. Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub des Backrohrs schieben und 8 Minuten hellbraun backen. Die Kekse auskühlen lassen.

4. Himbeerkonfitüre und Spekulatiusgewürz in einen Topf füllen und einmal aufkochen lassen. Die Marmelade durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden. Die Hälfte der Kekssterne mit Konfitüre bespritzen. Mit jeweils einem Keksstern belegen und leicht andrücken.

5. 250 g Puderzucker, Kirschwasser und Zitronensaft zu einer Glasur verrühren. Kekssterne in die Glasur tauchen und auf einem Gitterrost abtropfen lassen. Einen Tropfen Konfitüre auf die feuchte Glasur tupfen. Nach dem Trocknen luftdicht verschlossen aufbewahren. Die Marzipan-Himbeer-Sterne halten 3 bis 4 Wochen.





Das süßeste Haus der Hansestadt

Niederegger gehört zu Lübeck wie das Holstentor. Es ist eine Institution. Manche kommen nur wegen der berühmten Nusstorte. Wer einmal da war, der kommt wieder – keine Frage

Schnurstracks ab in die Breite Straße Nummer 89. Das Holstentor, das Buddenbrookhaus, die fünf Kirchen oder die kleinen Gassen in der Altstadt, sie alle müssen erst einmal warten. Sie steht schon bereit, diese feine Haselnuss-Sahne, ummantelt von einer saftigen Marzipandecke: **Zuerst muss es die berühmte Niederegger Nusstorte sein.** Sie ist ein Klassiker wie das seit 1806 bestehende Traditionshaus in der Breiten Straße. Kein Café im Norden verbindet Geschichte und erstklassige Qualität so perfekt. Oma schwört auf Niederegger genauso wie ihr Enkel. Kein Festtag ohne einen Besuch im schmucken Café mitten in der Innenstadt. Komme, was da

wolle. Schließlich stimmt hier alles. Der Kuchen, der Service und natürlich das berühmte Marzipan. Alles preisgekrönt. „*Nirgendwo auf der Welt sind die Torten so schön*“, sagt der Lütte. Im Sommer ist das Niederegger Arkadencafé gegenüber vom Stammhaus der beste Platz, um das Treiben auf dem Marktplatz zu beobachten. Ein Kaffee mit Aussicht. Wer nach einem Segeltörn auf der Ostsee Heißhunger bekommt, macht dagegen gern in der Vorderreihe 56/Mövingasse in Travemünde fest. Eines ist damit sicher: **Lübeck ohne Niederegger geht gar nicht.** Wer in der Hansestadt flaniert und das Traditionshaus nicht besucht, hat Lübeck nicht gesehen. **Glauben Sie nicht? Dann kommen Sie vorbei!**

Wo Sie uns finden

Konditorei-Spezialitäten am Rathaus:
Niederegger Stammhaus
Breite Straße 89, Lübeck

Das gesamte Sortiment in einem Shop:
Niederegger Shop Holstenstraße
Holstenstraße 13-15, Lübeck

Genießen mit Blick aufs Wasser:
Niederegger Café Travemünde
Vorderreihe 56/Mövingasse,
Travemünde

Genuss auf der Shoppingtour:
Filiale im Luv Shopping
Dänischburger Landstraße 79-81,
Lübeck

Einblick in die Produktion:
Fabrikverkauf,
Zeiss-Straße 1-7, Lübeck

Alle Infos: www.niederegger.de/
cafe-niederegger/filialen



Kuchenbuffet in der Breiten Straße



Café Niederegger in Travemünde

Der Marzipan Klassiker® des Jahres 2018

Irish Coffee



Unser Klassiker® des Jahres
2018 überzeugt mit stark gebrautem
Kaffee und einem Schuss Whiskey,
verfeinert mit Sahne. IRISH COFFEE ist
ein cremig-herbes Genusserlebnis



JETZT NEU
IN DER TIEFKÜHLTRUHE:

*Niederegger
Eiscreme*

*In der MARZIPAN EISCREME vereinen sich gute Milch,
frische Sahne und bestes Niederegger Marzipan. Und jetzt ganz
neu für noch mehr eiskalten Genuss: die Sorten Marzipan
Orange, Nuss Nougat und Trüffel Marc de Champagne*

