

# ALDI

Jeden Tag besonders – einfach ALDI.

*Freihofer*  
GOURMET

*Feines für Ihr Osterfest  
zum ALDI Preis.*

Mit leckeren Rezepten, tollen Ideen und  
einfach allem, was Ihr Ostern schöner macht.

Happy  
Easter

Unsere Rezepte zum Nachkochen auch als Video:  
[aldi-nord.de/freihofer-gourmet-rezepte](https://aldi-nord.de/freihofer-gourmet-rezepte)



# Oster-Menü

ab Seite 4

Freihofer  
GOURMET

## Liebe Kundinnen und Kunden,

Ostern wird ein Fest für alle Sinne. Dafür bieten wir Ihnen viele köstliche Rezepte mit Produkten von Freihofer Gourmet und besondere Inspirationen für Ihre festliche Ostertafel.



Weitere Rezept-Ideen und Deko-Highlights entdecken Sie in unserem Oster-Newsletter.  
[aldi-nord.de/newsletter](http://aldi-nord.de/newsletter)

TRADITION ZU  
OSTERN: LAMMFILET

## Festliche Ostertafel

ab Seite 16



## Frühlingshafte Osterdekoration

ab Seite 20



## Süßer Genuss

ab Seite 24



## Österlich backen

ab Seite 28

## FREIHOFFER GOURMET Thunfisch<sup>1</sup>

Kaltgeräuchert; verarbeitet und leicht gewürzt; langsam und schonend mit Buchenholzrauch geräuchert; Thunfisch, 100 g, Dip, 20 g; MSC-zertifiziert

120-g-Packung

2<sup>99</sup>

(100 g = 2.49)



## FREIHOFFER GOURMET Premiumsalat<sup>1</sup>

In den Sorten Garnelen in Aioli-Kräuter-Dressing, Garnelen in Mango-Chili-Dressing, Louisiana Flusskrebssalat, je 125 g, Hähnchenbrustsalat, Räucherlachs salad oder Rinderbratensalat, je 150 g

Packung

1<sup>69</sup>

(100 g = 1.35/1.13)

# Thunfischcarpaccio

mit karamellisierten Mangoscheiben,  
Mozzarella und Honig-Kürbiskern-Vinaigrette

Für 4  
Personen

Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.  
Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 10 Min.

Einfach



### Zutaten:

1 EL	Blütenhonig flüssig	1	Mango
2 EL	Casa Morando Essig, Sorte Condimento Italiano Bianco	20 g	Diadem Raffinade Zucker
		1 TL	O'Grady Original
4 EL	Freihofer Gourmet Steirisches Kürbiskernöl	200 g	Irische Butter <sup>1</sup>
¼ TL	Lemar Gewürzmühle, Sorte Meersalz		Casale Mozzarella <sup>1</sup> , Sorte Classico
¼ TL	Lemar Gewürzmühle, Sorte Pfeffer	¼ Topf	Gut Bio Bio-Kräutertopf, Sorte Petersilie
240 g	Freihofer Gourmet Thunfisch <sup>1</sup>		

### Zubereitung:

- Für die Vinaigrette: Honig, Essig und Kürbiskernöl miteinander vermengen. Nach Bedarf mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- Die Thunfischscheiben auf den Tellern spiralförmig auslegen. Die Mango schälen, vom Stein ablösen und in Scheiben schneiden. In einer kleinen Pfanne den Zucker erhitzen und mit der Butter karamellisieren. Die Mangoscheiben kurz in den Karamell geben und anschließend auf dem Carpaccio verteilen.
- Den Mozzarella trocken tupfen und in Stücke zupfen. Petersilie abzupfen, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mozzarella auf den Tellern verteilen und die Petersilie darüberstreuen.
- Zum Schluss noch ein wenig Vinaigrette über das Carpaccio träufeln und mit dem Meerrettich-Wasabi-Creme-Dip anrichten.

Guten Appetit!

### Weinempfehlung:

Baron Philippe de Rothschild  
Bordeaux Rosé, Seite 15.



<sup>1</sup>Aus der Kühlung

Freihofer Gourmet  
**Oster-Menü**

Vorspeise

*Ostergenuss an der Angel.*  
Tischen Sie Meer-Genuss auf.



FREIHOFFER GOURMET  
**Sterisches  
Kürbiskernöl  
g.g.A.**

**NEU**

250-ml-Flasche

**3,99**

(100 ml = 1.60)



REZEPTEVIDEO  
ANSCHAUEN

[aldi-nord.de/thunfischcarpaccio](http://aldi-nord.de/thunfischcarpaccio)



### FREIHOFFER GOURMET Internationale Käsespezialität<sup>1</sup>

In den Sorten Spanischer Queso Manchego, 150 g, Schweizer Sennenkäse, 160 g, Italienischer Pecorino, 170 g, Österreichisches Alpengold, 180 g, oder Holländischer Gouda, 190 g

### FREIHOFFER GOURMET Blätterteig-Minis<sup>3</sup>

In den Sorten Lachs & Spinat, Garnele & Tomate, Käse & Schinken oder Spinat & Käse

300-g-Packung

**2,49**

(kg = 8.30)

Packung

**2,79**

(100 g = 1.86/1.74/1.64/1.55/1.47)



### FREIHOFFER GOURMET Spanische Käsespezialität<sup>1</sup>

In den Sorten Queso Servilleta, 200 g, Queso de Cabra Semicurado, 225 g, oder Queso Ibérico Semicurado, 250 g

Packung

**2,99**

(100 g = 1.50/1.33/1.20)

**NEU**

Freihofer Gourmet  
**Oster-Menü**  
 Vorspeise



**NEU**

FREIHOFFER GOURMET  
**Jamón Serrano  
 Gran Reserva<sup>1</sup>**

Traditioneller spanischer Rohschinken;  
 nussiger Geschmack; 16 Monate gereift

80-g-Packung  
**1.59**  
 (100 g = 1.99)



FREIHOFFER GOURMET  
**Italienische  
 Schinkenspezialität<sup>1</sup>**

Vom Schwein; in den Sorten Culatello, 70 g,  
 oder Prosciutto di San Daniele, 80 g

Packung  
**2.59**  
 (100 g = 3.70/3.24)

<sup>1</sup>Aus der Kühlung <sup>2</sup>Aus der Tiefkühlung



**Kräutersalz – einfach  
 selbst gemacht**

Eine Mischung aus Salz und frisch gehackten  
 Kräutern nach Wahl ist schnell hergestellt  
 und verleiht vielen Gerichten einen besonderen  
 Geschmack. Das vollständige Rezept finden  
 Sie unter [aldi-nord.de/kraeutersalz](http://aldi-nord.de/kraeutersalz)





REZPTVIDEO  
ANSCHAUEN

aldi-nord.de/riesengarnelen



FREIHOFFER GOURMET  
Riesen-Garnelen<sup>3</sup>

Mit aufgeschnittener Schale und Kopf;  
roh, entdarmt; in den Sorten Roh,  
Nettogewicht = Abtropfgewicht (ATG) =  
360 g, oder Provençal, 400 g

Packung

6,99

(kg = 19,42 Netto-  
gewicht = ATG/17,48)

<sup>1</sup>Aus der Kühlung <sup>3</sup>Aus der Tiefkühlung

# Riesen-Garnelen

mit Mandeln auf Brokkoli-Reis-Curry



Für 4  
Personen



Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.

zzgl. Auftauzeit

Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 40 Min.



Einfach



## Zutaten:

400 g	Freihofer Gourmet Riesen-Garnelen <sup>3</sup> , Sorte nach Belieben	2 EL	Buttella Rapsöl
100 g	Snackmöhren	½ TL	Lemar Gewürzmühle, Sorte Pfeffer
300 g	Brokkoli	1 TL	Portland Gewürz, Sorte Curry
2	Zwiebeln	200 g	Milsani Schlagsahne <sup>1</sup>
2	Knoblauchzehen	50 g	Le Coq de France Fraïcho <sup>1</sup> , Sorte Kirschtomate-Chili
1 EL	Gut Bio Bio-Brühe, Sorte Gemüsebrühe	2	Hofland Eier aus Freilandhaltung
200 g	Bon-Ri Basmati Reis	100 g	Trader Joe's Mandeln
3 TL	Lemar Gewürzmühle, Sorte Meersalz		

## Zubereitung:

- Die Riesen-Garnelen über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Snackmöhren waschen und in Scheiben schneiden. Brokkoliröschen vom Strunk trennen und waschen. Wasser in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Den Brokkoli für ca. 3 Min. kochen und anschließend abschütten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Gemüsebrühe in 300 ml heißem Wasser auflösen.
- Den Basmati-Reis in 400 ml Wasser mit 2 TL Meersalz ca. 10–15 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. Sobald das Wasser vollständig von den Reiskörnern aufgenommen wurde, ist der Reis fertig und kann vom Herd genommen werden.
- In einer Pfanne ½ TL Rapsöl erhitzen. Zwiebeln glasig anbraten. Danach Möhren, Brokkoli und Knoblauch hinzugeben und alles für ca. 5 Min. braten. Mit restlichem Meersalz, Pfeffer und Currypulver würzen. Dann mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und ca. 5 Min. leicht kochen lassen. Frischkäse (Le Coq de France Fraïcho) unterrühren.
- Die aufgetauten Garnelen waschen, schälen und trocken tupfen. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Die Mandeln blanchieren, abschrecken und von der Schale lösen. Anschließend die geschälten Mandeln fein mahlen und auf einem kleinen Teller verteilen. Die Garnelen nacheinander durch das Ei ziehen und in den Mandeln wenden (Diese Schritte entfallen bei der Sorte Provençal). Das restliche Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen für ca. 3–4 Min. braten. Dabei einmal wenden.
- Das Brokkoli-Curry zusammen mit dem Reis und den Riesen-Garnelen servieren.

Guten Appetit!

Weinempfehlung:

Chablis, Seite 14.



# Zanderfilet

an Orangen-Soße mit Kartoffelplätzchen  
und Avocado-Gurken-Salsa

 Für 4 Personen	 Vorbereitungszeit: ca. 20 Min. zzgl. Auftauzeit Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 60 Min.	 Mittel
--	--	---



## Zutaten:

405 g	Freihofer Gourmet Zanderfilets <sup>3</sup> (1 Pckg.)	3 EL	Buttella Rapsöl
1	Avocado	2 Pckg.	Holstensegen Kartoffelpuffer <sup>1</sup>
1	Gut Bio Bio-Gurke	1 TL	Gut Bio Bio-Brühe,
2	Zwiebeln		Sorte Gemüsebrühe
1	Knoblauchzehe	2	Orangen
¼ Topf	Gut Bio Bio-Kräutertopf, Sorte Petersilie	20 g	O'Grady Original Irische Butter <sup>1</sup>
2 TL	Lemar Gewürzmühle, Sorte Meersalz	50 ml	Fritz Keller Cuvée weiß
2 TL	Lemar Gewürzmühle, Sorte Pfeffer	150 ml	Sonniger Orangensaft
1	Zitrone	1	Kartoffel

## Zubereitung:

1. Zanderfilets über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.
2. Für die Avocado-Gurken-Salsa: Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Die Gurke abwaschen, halbieren und die wässrigen Kerne mit einem Löffel herauslösen. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie abzupfen, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Gurke und Avocado-Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Bis auf 1 EL Zwiebelwürfel alles in eine Schüssel geben. Jeweils 1 TL Meersalz und 1 TL Pfeffer, ein paar Spritzer Zitronensaft und 1 EL Rapsöl hinzugeben. Die Salsa gut vermengen. Anschließend kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Folienverpackung von den Kartoffelpuffern entfernen. Die Puffer auf das Backblech legen und ca. 15 Min. backen. Anschließend die Temperatur auf die Hälfte reduzieren und bis zum Anrichten warm halten.
4. Für die Soße: Die Gemüsebrühe in 125 ml kochendem Wasser auflösen. Die Schale von der Orange inkl. der weißen Haut vom Fruchtfleisch abtrennen und entsorgen. Mit einem scharfen Messer die Orangenfilets von der Innenhaut trennen. Nun in einer Pfanne 20 g Butter erhitzen und die restlichen Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen, bis dieser fast verdampft ist. Dann mit Orangensaft und Brühe ablöschen. Kartoffel waschen, schälen, fein reiben und damit die Soße etwas eindicken. Orangenfilets hinzugeben und mit ½ TL Salz und ½ TL Pfeffer würzen.
5. Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Zanderfilets auf der Hautseite bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anbraten. Mit dem restlichen Meersalz und Pfeffer würzen. Sobald der Fisch beginnt weiß zu werden, einmal vorsichtig wenden. Anschließend noch ca. 1–2 Min. braten.
6. Zanderfilets mit Kartoffelpuffer, Avocado-Gurken-Salsa und der Orangensoße servieren.



## Weinempfehlung:

Lugana, Seite 15.

Guten Appetit!

Freihofer Gourmet  
Oster-Menü  
Hauptspeise



REZEPTVIDEO  
ANSCHAUEN

[aldi-nord.de/zanderfilet](http://aldi-nord.de/zanderfilet)



## FREIHOFFER GOURMET Zanderfilets<sup>3</sup>

Weiß, saftig, delikates; 4–5 Filets;  
einzeln entnehmbar; Nettogewicht =  
Abtropfgewicht (ATG) = 405 g

450-g-Beutel

4.49

(kg = 11.09 Nettogewicht = ATG)



FREIHOFFER GOURMET  
Lammfilets/  
Lammrücken<sup>3</sup>

Mariniert oder küchenfertig zubereitet; Lammfilets oder Lammrücken, je 4–8 Stück

400-g-Packung

9,99

(kg = 24,98)

<sup>1</sup>Aus der Kühlung <sup>3</sup>Aus der Tiefkühlung

# Lammfilet

mit Balsamico-Honig-Glasur an Rotwein-Cranberry-Jus mit gratinierten Champignons

Für 4  
Personen

Vorbereitungszeit: ca. 20 Min.  
zzgl. Aufzeitzeit  
Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 30 Min.



Einfach



## Zutaten:

800 g	Freihofer Gourmet Lammfilets <sup>3</sup> , Sorte küchenfertig portioniert	3 TL	Lemar Gewürzmühle, Sorte Meersalz
2 EL	Casa Morando Essig, Sorte Condimento Italiano Bianco	2 TL	Lemar Gewürzmühle, Sorte Pfeffer
2 EL	Blütenhonig flüssig	250 g	Kulturchampignons creme
1	Zwiebel	150 g	Freihofer Gourmet Internationale Käsespezialität <sup>1</sup> , Sorte nach Belieben
75 g	Trader Joe's Cranberries	1 ½ EL	Butarina Butterschmalz
1 TL	Gut Bio Bio-Brühe, Sorte Gemüsebrühe	100 ml	Fritz Keller Cuvée rot
75 g	Lauchzwiebeln	¼ Topf	Gut Bio Bio-Kräutertopf, Sorte Schnittlauch
200 g	Milsani H-Schmand		

## Zubereitung:

- Lammfilets über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Für die Glasur: Balsamicoessig und Honig glatt rühren.
- Für die Cranberry-Jus: Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Cranberries grob zerhacken. Gemüsebrühe in 125 ml heißem Wasser auflösen.
- Für die gratinierten Champignons: Die Lauchzwiebeln waschen, putzen, die Wurzelenden und das obere Grün entfernen und in sehr dünne Röllchen schneiden. Nun den Schmand mit den Lauchzwiebeln vermengen. Mit 1 TL Meersalz und ½ TL Pfeffer würzen. Die Champignons abbürsten und den Stielansatz entfernen. Mit dem angemachten Schmand befüllen. Den Käse fein reiben und die gefüllten Champignons mit dem Käse bestreuen. Die gefüllten Champignons für ca. 10 Min. in den Ofen geben.
- Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und mit dem restlichen Meersalz sowie Pfeffer würzen. Die Lammfilets nun in 1 EL erhitztem Butterschmalz von jeder Seite bei starker Hitze ca. 1 Min. anbraten. Dann die Filets aus der Pfanne nehmen und mit der Balsamico-Honig-Glasur bestreichen.
- Die fein gewürfelten Zwiebeln und die Cranberries im restlichen Butterschmalz in der Pfanne der Lammfilets andünsten, bis die Zwiebeln glasig werden. Anschließend mit Gemüsebrühe und Rotwein ablöschen. Die Cranberry-Jus für ca. 5 Min. einkochen lassen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.
- Lammfilets mit der Cranberry-Jus, gratinierten Champignons und Schnittlauch garnieren und anschließend servieren.

Guten Appetit!

Weinempfehlung:  
Falesco Appunto Rosso Lazio,  
Seite 15.



*Genießen Sie zarte Ostern.*  
Feine Lammfilets für leckere Festtage.



# Haselnuss-Dattel-Kuchen

mit Möhren

 Für 12 Stücke	 Vorbereitungszeit: ca. 20 Min. Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 70 Min. zzgl. Abkühlzeit	 Einfach 
---	---	---

## Zutaten:

100 g	Freihofer Gourmet Schoko Datteln, Sorte nach Belieben	3	Hofland Eier aus Freilandhaltung
1	Bio-Zitrone	300 g	Goldähren Qualitäts-Weizenmehl
300 g	Möhren	1 Päckchen	Albona Backpulver
250 g	O'Grady Original Irische Butter <sup>1</sup>	100 g	Trader Joe's Haselnusskerne
175 g	Diadem Raffinade Zucker	1	Gut Bio Bio-Apfel
1 Päckchen	Albona Vanillinzucker		
2 g	Jodsalz		

## Zubereitung:

- Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Zur besseren Verarbeitung Schoko-Datteln kalt stellen.
- Zitrone auspressen. Möhren schälen, grob raspeln und mit dem Saft der Zitrone mischen. 200 g Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nach und nach die Eier zugeben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise unter den Teig rühren.
- Die Haselnüsse mahlen und die Datteln in kleine Würfel schneiden. Die Datteln, Haselnüsse und Möhren nacheinander vorsichtig unter den Teig rühren. Eine Springform (Ø ca. 26 cm) mit der restlichen Butter einfetten und den Teig in die Springform füllen. Den Apfel waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fächerförmig auf dem Teig verteilen.
- Den Kuchen nun ca. 70 Min. im vorgeheizten Backofen backen. Nach der Hälfte der Zeit eventuell abdecken. Anschließend den Kuchen aus der Springform lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Den Kuchen in 12 Stücke schneiden und servieren.

**Guten Appetit!**

**Dekotipp:** 80 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren. 100 ml Sahne dazugeben und einkochen, bis die Soße eine cremige Konsistenz hat. Den Kuchen mit der Soße verzieren.

<sup>1</sup>Aus der Kühlung

Freihofer  
GOURMET

## FREIHOFFER GOURMET Schoko Datteln

Gefüllt mit ganzen Mandeln; in den Sorten mit Vollmilch-Schokolade, mit weißer Schokolade oder mit Zartbitter-Schokolade

150-g-Packung

3,49

(100 g = 2.33)



## FREIHOFFER GOURMET Englishes Dessert<sup>1</sup>

In den Sorten Himbeer-Sahne, Zitrone-Sahne, Schokolade-Trüffel oder Mango-Limette; in Keramikschale

90-g-Schale

1,49

(100 g = 1.66)

## FREIHOFFER GOURMET Petit Dessert<sup>1</sup>

Dessert im Glas; verschiedene Sorten, z. B. Double Chocolate oder Cheesecake Rote Früchte; enthält Alkohol

60-g-Glas

0,99

(100 g = 1.65)



*Verwöhnen Sie sich.*  
Mit lecker-süßen Dessert-Variationen.

Freihofer Gourmet  
**Oster-Menü**

Dessert



FREIHOFFER GOURMET  
**Sweet Moments**

Feingebäck; in den Sorten Japona's,  
Baiser-Schoko Törtchen, je 100 g,  
Erdbeer-Joghurt, 125 g, oder  
Cappuccino-Creme, 150 g

Packung

**1,79**

[100 g = 1.79/1.43/1.19]



REZPTVIDEO  
ANSCHAUEN

[aldi-nord.de/haselnuss-dattel-kuchen](http://aldi-nord.de/haselnuss-dattel-kuchen)



**NEU**



FREIHOFFER GOURMET  
**Feinste Belgische Pralinen<sup>1</sup>**

In den Sorten Dunkle Mischung oder Klassik;  
enthält Alkohol



500-g-Packung

**4,99**

(kg = 9.98)

FREIHOFFER GOURMET  
**Feinste Belgische Pralinen<sup>1</sup>**

Fruchtige Frühlings-Mischung;  
einzeln verpackt; enthält Alkohol



250-g-Packung

**3,99**

(100 g = 1.60)

# Das schönste Schenken ist das Einschenken.

Genießen Sie edle Weine für festliche Tage.

01

## Albariño

Trockener Weißwein aus dem spanischen Rias Baixas mit eleganter Frucht und feiner Säure; er verführt mit Anklängen von Ananas, Zitrusfrucht, Mirabelle, Quitte und einer feinen Kräuterwürze mit nussiger Note

02

## Auslese Reserve

Deutscher Prädikatswein, süß, eine besondere Spezialität, die mit feinen Noten von gelben und exotischen Früchten aufwarten kann

03

## Chablis

Eleganter französischer Weißwein mit typischer mineralischer Note und ausgeprägter Frucht; wird ausschließlich aus der Chardonnay-Traube gekeltert; mit Bouquet von Haselnuss, Grapefruit, Birne, Mirabelle und Kräutern

04

## Edition Fritz Keller Weißer Burgunder

Trockener Weißwein aus Baden, dem sonnenreichsten Weinbaugebiet Deutschlands; hellgelber, zart-fruchtiger Wein mit frischer Säure und feinem Schmelz; mit Duft von reifen Birnen, Aprikosen, feinen Zitrusnoten und etwas Haselnuss

05

## Viña Real Crianza Rioja

Trockener Rotwein aus dem bekanntesten spanischen Anbaugebiet Rioja; mind. 2 Jahre Lagerzeit, davon 12 Monate im Eichenfass; mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten, frischen Pflaumen, Holzwürze und feinen Vanillenoten



01

0,75-L-Flasche

5<sup>99</sup>

(Liter = 7.99)

02

0,5-L-Flasche

3<sup>99</sup>

(Liter = 7.98)

03

0,75-L-Flasche

9<sup>99</sup>

(Liter = 13.32)

04

0,75-L-Flasche

5<sup>99</sup>

(Liter = 7.99)

05

0,75-L-Flasche

6<sup>99</sup>

(Liter = 9.32)

06

## Falesco Appunto Rosso Lazio

Trockener Rotwein aus Latium/Italien; rubinrot mit granatroten Reflexen funkelnde Cuvée; mit Aromen von Trockenfrucht, Pflaume, Kirsche, dunklen Beerenfrüchten, Leder, Tabak und balsamischen Noten

07

## Baron Philippe de Rothschild Bordeaux Rosé

Saftiger, frischer Rosé aus Bordeaux, dem größten Qualitätsweingebiet Frankreichs; helle, klare Roséfarbe mit leicht violetten Reflexen; mit feinen Fruchtaromen von Himbeeren, Hagebutten und weißen Johannisbeeren, unterlegt von einer dezenten Zitrusnote

08

## Lugana

Trockener italienischer Weißwein aus der Lugana, dem südlichen Bereich des Gardasees; sein Duft erinnert an Äpfel, Birnen, Mirabellen und feine Zitrusfrucht, ergänzt um eine typische Kräuterwürze

09

## Jean Sablenay Crémant de Bordeaux

Hellgelber, trockener Weißwein aus Bordeaux/Frankreich mit feiner Mousseux; sein Duft zeigt zarte Aromen von Grapefruit, Stachelbeere und Mandarine sowie Anklänge von Zitrusfrucht, Apfel und Quitte; Auszeichnung: Goldmedaille Berliner Wein Trophy 2018

10

## Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon

Trockener französischer Rotwein aus dem Pays d'Oc; purpurrot mit violetten Reflexen; mit fruchtigen Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, aber auch Schokolade und Vanille

0,75-L-Flasche

4.99

(Liter = 6.65)

08

10

0,75-L-Flasche

4.99

(Liter = 6.65)

06

0,75-L-Flasche

4.59

(Liter = 6.12)

07

0,75-L-Flasche

4.99

(Liter = 6.65)

09

0,75-L-Flasche

5.99

(Liter = 7.99)

# Oster-Menü

## Hochwertige Weine



Prämiert wurden  
Losnummern: L604201,  
L604221 und L605251



ab 25.03.

01

## HOME CREATION Tischläufer/Platzsets

Reine Baumwolle; Tischläufer, B x L: ca. 40 x 148 cm,  
oder 4 Platzsets, B x L: je ca. 35 x 50 cm

02

## HOME CREATION Tafel-Service

Qualitätsporzellan; eckiges Design „Concert“ oder rundes Design  
„Scala“; mikrowellen- und spülmaschinengeeignet; Set, bestehend  
aus 6 Suppentellern und 6 Speisetellern

03

## HOME CREATION Snack- und Dipplatte

Soda-Lime-Glas; runde Form, B x H x T: ca. 18,8 x 3,4 x 30,5 cm,  
oder eckige Form, B x H x T: ca. 21,5 x 3 x 32 cm

04

## HOME CREATION Mini Back- und Auflaufformen

Borosilikatglas; für die Zubereitung von kleinen Kuchen,  
Gratins, Soufflés usw.; backofengeeignet bis ca. 240 °C;  
Volumen: je ca. 230–270 ml; in den Ausführungen eckig,  
Blume, rund oder Herz

05

## HOME CREATION Besteckgarnitur

Edelstahl; spülmaschinengeeignet; Set, bestehend aus  
6 Gabeln, 6 Löffeln, 6 Kaffeelöffeln aus Edelstahl 18/10,  
rostfrei, und 6 Messern aus gehärtetem Klingenstahl;  
2 verschiedene Modelle



01



ab 01.04.

## KOKETT Servietten Ostern/Frühling

100 % Zellstoff; mit österlichen  
Motiven/Frühlingsdessins;  
3-lagig; B x L: je ca. 33 x 33  
cm oder 24 x 24 cm

40er-Packung

0,99\*

(Stück = 0.02)



Das Zeldien für  
verantwortungsvolle  
Waldwirtschaft



## Blumen- Grüße

online bestellen

Versenden Sie duftende  
Blumen-Grüße zum Fest  
mit ALDI Blumen unter  
[aldi-blumen.de](http://aldi-blumen.de)

# Festliche Ostertafel

Stück

8<sup>99</sup>\*

03

12er-Set

39<sup>99</sup>\*

02

Stück/4er-Pckg.

5<sup>99</sup>\*

01

4  
Stück

04

4er-Packung

5<sup>49</sup>\*

05

24er-Set

17<sup>99</sup>\*

Design „Concert“

## Ent-Decken Sie Osterfreude.

Tolle Ideen für Ihre Festtafel.

Ohne Inhalt und Deko

# Ein schönes Plätzchen an Ihrer Tafel.



Design „Concert“

## DekoTIPP

BRINGEN SIE DEN FRÜHLING  
AUF IHREN TISCH – MIT  
UNSEREN BUNTEN TULPEN UND  
ENGLISCHEN NARZISSEN.

Täglich frisch in  
Ihrem ALDI Markt.

Ohne Inhalt und Deko

ab 25.03.

## HOME CREATION Kaffee-Service

Qualitätsporzellan; eckiges  
Design „Concert“ oder rundes  
Design „Scala“; mikrowellen-  
und spülmaschinengeeignet;  
Set, bestehend aus 6 Kuchen-  
tellern, 6 Kaffeetassen,  
6 Untertassen, 1 Milchkännchen  
und 1 Zuckerdose

20er-Set

29,99\*

Design „Scala“

Festliche  
Ostertafel



ab 25.03.

### HOME CREATION Tischdecke/-band

100 % Polyester; Tischdecke, B x L: ca. 90 x 90 cm,  
oder Tischband, B x L: ca. 20 x 200 cm

Stück

4.99\*



ab 25.03.

### HOME CREATION Schälchen in trendiger Steinoptik

Steingut, farbig glasiert in Steinoptik;  
zum Servieren von Dips und Snacks;  
Volumen: je ca. 250 ml

2er-Packung

5.99\*

Ohne Inhalt

ab 25.03.

### HOME CREATION Frühling-Jacquard- Tischdecke

67 % Baumwolle, 33 % Polyester,  
Jacquard-Gewebe; kochfest; eckig,  
B x L: ca. 130 x 220 cm bzw.  
140 x 180 cm (lila, grau oder weiß),  
oder oval, B x L: ca. 160 x 220 cm  
(lila oder weiß)

Stück

15.99\*



ab 01.04.

01

## LIVING ART Papierdecoration Frühling

Für innen; stimmungsvoller Frühjahrs-  
schmuck; verschiedene Sets

Papier



Das Zeichen für  
verantwortungsvolle  
Holzherkunft

02

## LIVING ART Ostereier aus Glas

5-tlg., je ca. 6 cm, oder 12-tlg., je ca. 3 cm; inkl.  
Aufhängeband

03

## LIGHTZONE Textilkugel-Lichterkette

Für innen; Kugelbespannung Baumwolle; in den  
Ausführungen mit 15 Kugeln, ca. 210 cm lang, oder  
mit 20 Kugeln, ca. 285 cm lang; mit 15/20 LEDs;  
inkl. Batterien; mit 6-Std.-Timer; Zuleitung:  
je ca. 50 cm lang

MIT  
TIMERFUNKTION

**3 Jahre**  
HERSTELLER-  
GARANTIE

Set

1,99\*

01

VIELE VERSCHIEDENE VARIANTEN

Set

2,59\*

02

03

Stück

5,99\*

Ohne Deko

# So schön ist Ostern.

Frühlingshafte  
Osterdekoration

Mit frühlingsfrohen Deko-Ideen.



ab 01.04.

## LIGHTZONE LED- Frühlingszweige

Für innen; in den Modellen Weidenkätzchen, Rosenblüten oder Pfirsichblüten; je 4–6 Zweige; je 16–20 warmweiße LEDs; Textilschleife; mit 6-Std.-Timer; inkl. Batterien; je ca. 54 cm hoch; Zuleitung: je ca. 50 cm lang

Stück

9,99\*



ab 01.04.

## LIVING ART Dekorations-Ostereier

Für innen und außen; Polystyrol; handbemalt; mit Satin-Schleifenband zum Aufhängen; Ø × H: je ca. 4 × 5,7 cm

16er-Set

1,99\*

Ohne Deko

# WELCOME

GANZ EINFACH SELBST GEMACHT: AST NEHMEN UND  
VERSCHIEDENE FRÜHLINGSDEKOS BEFESTIGEN.



VIELE  
WEITERE MODELLE



ab 01.04.

## LIVING ART Holz-Deko-Figur(en)

Für innen und den geschützten Außenbereich;  
handbemalt; viele verschiedene Modelle

Stück/Set

3,99\*



Das Zeichen für  
verantwortungsvolle  
Waldwirtschaft



ab 01.04.

## LIVING ART Frühlingsdeko

Viele verschiedene Modelle

Set

2,99\*

Holz-  
Modelle



Das Zeichen für  
verantwortungsvolle  
Waldwirtschaft

# Lassen Sie die Hasen raus.

Lustige Deko-Ideen aus Holz.



Ohne Deko



ab 01.04.

## Design-Osterhase

Echtes Holz; Original Ullrich  
Kunsthandwerk aus dem  
Erzgebirge; von Hand aufwendig  
gearbeitete Figuren;  
ca. 11–12 cm hoch



Stück

12,99\*



made in Germany

# Oster TIPP

## Unsere Deko-Idee

Niedliche Eierköpchen. Diese kleinen Deko-Highlights haben Sie im Handumdrehen selbst gemacht. Sie benötigen nur Eier, dünne Äste oder Blüten vom Osterstrauß und einen Filzstift. Die vollständige Anleitung finden Sie unter [aldi-nord.de/eierschmuck](http://aldi-nord.de/eierschmuck)



# OSTER VIELFALT ZUM

ALDI  
PREIS



## OSTER PHANTASIE Trüffel-Eier\*\*

In den Sorten Whisky-Sahne  
Trüffel oder Eierlikör Trüffel;  
enthält Alkohol

150-g-Beutel

1!9

(100 g = 0.79)



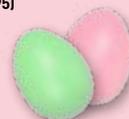
## OSTER PHANTASIE Lübecker Edel-Marzipan\*\*

Mit feinerherbem Schokoladenüberzug; in den Sorten  
Classic, Orange, Rum, enthält Alkohol, oder Mocca

125-g-Packung

1!9

(100 g = 0.95)



## OSTER PHANTASIE Nugat-Créationen\*\*

In den Sorten Haselnuss-  
Nugat und Haselnussstückchen  
in Vollmilchschokolade,  
Haselnuss-Nugat in Zartbitter-  
schokolade, Haselnuss-Nugat  
und Marzipancreme in Zartbitter-  
schokolade oder Haselnuss-  
Nugat, Haselnussstückchen und  
Rosinen in Vollmilchschokolade



200-g-Beutel

1!9

(100 g = 0.90)

Süßer  
Genuss



### MOSER ROTH Mini Oster Eier\*\*

In den Sorten Edel Nugat, Edel Collection,  
Edel Bitter 70 %, Edel Vollmilch oder Praliné

150-g-Beutel

1,69

(100 g = 1.13)



### MOSER ROTH Feine Oster Eier\*\*

In den Sorten Caramel, Mandel,  
Praliné, Noisette oder Knusper Nugat

150-g-Packung

1,69

(100 g = 1.13)



OSTER-  
GESCHENKIDEE!



### OSTER PHANTASIE Präsent-Ei\*\*

2 Halbschalen aus feiner  
Alpenmilchschokolade,  
gefüllt mit 13 erlesenen  
Pralinen

350-g-Packung

2,99

(kg = 8.54)



### OSTER PHANTASIE Mini-Praliné

Vollmilchschokolade; gefüllt; in den Sorten mit Karamellstückchen,  
mit Praliné-Füllung, mit Milchcreme und Kakaokeksstückchen oder  
mit Cremefüllung mit Erdbeeryoghurtgeschmack

ab 25.03.

130-g-Beutel

1,19\*

(100 g = 0.92)

Alle Oster Phantasie-Artikel dieser  
Doppelseite sind Fairtrade-zertifiziert.



Das Fairtrade Kakao Programm  
ermöglicht es Kleinbauern, mehr Kakao  
unter Fairtrade-Bedingungen zu ver-  
kaufen. Kakao mit Mengenausgleich.  
Mehr auf [info.fairtrade.net/program](http://info.fairtrade.net/program)

02

## LIVING ART Osterkorb

Filz, 100 % Polyester;  
in Handarbeit gefertigt;  
mit dekorativen Appli-  
kationen; verschiedene  
Größen, ca. 16–23 cm  
breit



ab 01.04.

Stück

2,99\*

01



01

## OSTER PHANTASIE Osternest-Mischung\*\*

Feine Vollmilchschokolade; mit  
Osterhase und Ostereiern

250-g-Beutel

1,49

(100 g = 0.60)



02



03



Ohne Inhalt

# Ab ins Osternest.

Süßes für kleine Genießer.

03

## OSTER PHANTASIE Medaillon-Sitzhase\*\*

In den Sorten Edel-Vollmilch,  
weiße Schokolade oder Zartbitter

150-g-Stück

1,29

(100 g = 0.86)

## OSTER PHANTASIE Oster-Farm Pralinen

In den Sorten Milchcreme  
oder Milchcreme  
und Haselnuss

125-g-Packung

**0,99\***

(100 g = 0.79)



ab 25.03.



## HOFLAND Bunte Eier\*\*\*

Gekocht und gefärbt; aus Bodenhaltung;  
Güteklasse A; Gewichtsklasse M

10er-Packung

**1,89**

(Stück = 0.19)



*Süßer  
Genuss*



## Haribo Osterei\*\*

Bunte Mischung von Fruchtgummi,  
Schaumzucker, Baiser-Eiern und  
Perl-Eiern

600-g-Dose

**2,79**

(kg = 4.65)



## OSTER PHANTASIE Choco-Minis\*\*

Aus Edel-Vollmilchschokolade;  
in den Sorten Schmetterlinge,  
Lämmchen oder Häschen

125-g-Dose

**1,69**

(100 g = 1.35)



## OSTER PHANTASIE Gelee- und Fondant-Figuren\*\*

In den Sorten Fondant Dotter-  
Eier, Fondant Hasen, je 225 g,  
oder Gelee Hasen, 250 g

Packung

**0,89**

(100 g = 0.40/0.36)



## OSTER PHANTASIE Mini Osterhäschen\*\*

Edel-Vollmilchschokolade; in den  
Sorten mit Milchcremefüllung,  
mit Haselnuss-Nugat-Füllung oder  
mit Himbeer-Joghurtfüllung

150-g-Beutel

**1,69**

(100 g = 1.13)



## OSTER PHANTASIE Choco Lollys\*\*

Osterhasen am Stiel; in den Sorten  
Vollmilchschokolade oder Vollmilch-  
schokolade und weiße Schokolade;  
je 10 Stück

10x15-g-Pckg.

**0,99**

(100 g = 0.66)



Alle Oster Phantasie-Artikel dieser  
Doppelseite sind Fairtrade-zertifiziert.



Das Fairtrade Kakao Programm  
ermöglicht es Kleinbauern, mehr Kakao  
unter Fairtrade-Bedingungen zu ver-  
kaufen. Kakao mit Mengenausgleich.  
Mehr auf [info.fairtrade.net/program](http://info.fairtrade.net/program)

# Der richtige Dreh für Ihre Osterbäckerei.



## QUIGG Retro-Küchenmaschine

ab 08.04.

Gehäuse und transparenter Spritzschutzdeckel mit Einfüllöffnung Kunststoff, Applikationen Edelstahl; ca. 800 W; 6 Leistungsstufen; Puls-Funktion; Planeten-Rührwerk; Sicherheitsschalter und Überhitzungsschutz; rutschhemmende GummifüÙe; Rührschüssel, Edelstahl, Fassungsvermögen: ca. 4 L (max. Markierung bei ca. 2,5 L); inkl. Knethaken, Rühr- und Schneebesens; Kabel: ca. 1 m lang

Stück

69,99\*

3 Jahre  
HERSTELLER-  
GARANTIE



Farbvariante

Ohne Inhalt  
und Deko

## HOME CREATION Kuchen-Container

ab 08.04.

Backformen mit ILAG®-Special-Antihftbeschichtung, Transporthaube/Griffe PP; zum Aufbewahren, Frischhalten, Transportieren; in den Modellen Springform-Container, Backblech-Container oder Kastenform-Container

Stück

5,99\*



ILAG®  
NON STICK  
SPECIAL



Ohne Inhalt

# Möhren-Torte

mit Zitronen-Creme

Österlich  
backen

WEITERES BACK-DEKOR  
FINDEN SIE AUF DER RÜCKSEITE



Für 12  
Stücke



Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.  
Zubereitungszeit/Backzeit: ca. 2 Std., 45 Min.  
und über Nacht



Mittel



## Zutaten:

4	Hoffland Eier aus Freilandhaltung	400 g	Feinkäserei Frischkäse Fass <sup>1</sup> , Sorte Natur (2 Becher)
450 g	Diadem Raffinade Zucker	250 g	Milsani Deutsche Markenbutter <sup>1</sup>
150 ml	Buttella Sonnenblumen-Öl zzgl. etwas mehr für die Form	400 g	Milsani Schlagsahne <sup>1</sup> (2 Becher)
80 g	Milsani Joghurt <sup>1</sup> , 3,5 % Fett	2 Pckg.	Albona Vanillinzucker
120 g	Tamara Konfitüre extra, Sorte Aprikose	2 Pckg.	Dr. Oetker Backzutat, Sorte Sahnesteif (ab 12.04. erhältlich)
350 g	Goldähren Qualitäts- Weizenmehl	1 Pckg.	Albona Back-Dekor, Sorte Karotten (ab 01.04. erhältlich)
2 TL	Albona Backpulver	1 Stiel	Gut Bio Bio-Kräutertopf, Sorte Minze
400 g	Snackmöhren		
200 g	Trader Joe's Walnusskerne		
1	Gut Bio Bio-Zitrone		

## Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Eier und 200 g Zucker schaumig schlagen. Öl, Joghurt und 60 g Konfitüre unterrühren. Mehl und Backpulver zufügen und verrühren. Geraspelte Möhren und gehackte Walnüsse unterheben, in eine gefettete Springform (Ø ca. 26 cm) füllen und ca. 50 Min. backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Für die Creme Zitrone abreiben und Saft auspressen. Frischkäse (zimmerwarm) glatt rühren. Weiche Butter mit 125 g Zucker ca. 5 Min. aufschlagen. Die Hälfte des Frischkäses esslöffelweise zur Butter-Zucker-Masse geben. Restlichen Zucker, Zitronenabrieb und -saft dazugeben und verrühren. Übrigen Frischkäse langsam unterrühren.
3. Tortenboden 2-mal waagrecht durchschneiden und die Böden mit übriger erwärmter Konfitüre bestreichen. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen und 1 Std. kalt stellen.
4. Für die Verzierung Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen, Torte damit bestreichen und über Nacht kalt stellen. Torte mit Dekor-Karotten und Minzblättchen garnieren.

**Guten Appetit!**

<sup>1</sup>Aus der Kühlung





ab 08.04.

## HOME CREATION Spring-/ Muffinform

Mit ILAG®-Special-Antihafbeschichtung; hitzebeständig bis 250 °C; Springform, 3-tlg., Ø: ca. 26 cm; Muffinform, für 12 Muffins



Stück

7,99\*



ab 08.04.

## KOKETT Tortenspitzen/ Muffinförmchen

Papier; verschiedene Modelle

Packung

0,69\*



ab 12.04.

## Dr. Oetker Backzutat

In den Sorten Tortenguss rot ungezuckert, 3 × 12 g, Tortenguss klar ungezuckert, 3 × 12 g, Sahnesteif, 5 × 8 g, oder Backfeste Puddingcreme Vanille-Geschmack, 40 g



Packung

0,69\*

(100 g = 1.92/1.73)

## Schäfchen- Cupcakes

mit Sahne

### Zutaten:

250 g Goldähren Qualitäts-Weizenmehl  
2 TL Albona Backpulver  
4 EL Fair Bio-Trinkschokolade, Fairtrade, Sorte Edelbitter mit 60 % Kakaanteil  
120 g Diadem Raffinade Zucker  
1 Pckg. Albona Vanillinzucker  
125 g Milsani Deutsche Markenbutter<sup>1</sup>  
2 Hofland Eier aus Bodenhaltung  
200 ml Milsani H-Milch, 1,5 % Fett  
120 g Moser Roth Premium Schokolade, Sorte Edel Vollmilch  
100 g Dekor Sortiment Backen Fondant  
200 g Milsani Schlagsahne<sup>1</sup>  
1 Pckg. Dr. Oetker Backzutat, Sorte Sahnesteif  
Außerdem: 12 Muffinförmchen

### Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver und 1 1/2 EL Kakao vermischen. Zucker, Vanillinzucker, Butter, Eier und Milch zufügen und verrühren. 100 g geriebene Schokolade unterrühren, in

<sup>1</sup>Aus der Kühlung

		
Für 12 Muffins	Vorbereitungszeit: ca. 10 Min. Zubereitungszeit/Backzeit: ca. 1 Std., 20 Min.	Einfach

Muffinförmchen verteilen, ca. 25 Min. backen. Muffins auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen, aus den Förmchen lösen und komplett auskühlen lassen.

- Für die Verzierung etwas Fondant für die Augen beiseitestellen, restlichen Fondant mit übrigem Kakao verkneten. Eine Rolle (ca. 24 cm) formen und für die Schäfchen-Köpfe in 12 gleich große Stücke (je 2 cm) schneiden. Von jedem Stück jeweils 2 erbsengroße Kugeln abnehmen und zu Ohren formen. Übrigen Fondant zu 12 Schäfchen-Köpfen formen.
- Übrige Schokolade schmelzen und mit etwas dickflüssiger Schokolade die Ohren der Schäfchen an den Köpfen befestigen. Den beiseitegestellten weißen Fondant und etwas braunen Fondant zu kleinen Kügelchen rollen und daraus kleine Augen formen. Mit weiterer Schokolade die Augen auf die Schäfchen-Köpfe tupfen und trocknen lassen.
- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und als „Fell“ auf den Muffins verteilen. Erst kurz vor dem Servieren jeweils den Kopf auflegen und leicht andrücken.

**Guten Appetit!**

Minikuchenform

Tortelett-Förmchen

Minigugelhupf-  
Förmchen



ab 08.04.

HOME CREATION  
Backform/-förmchen

Platin-Silikon, flexibel und hitzebeständig; spülmaschinen- und mikrowellengeeignet; in den Modellen Minikuchenform, 1 Stück, Tortelett-Förmchen, 4 Stück, Minigugelhupf-Förmchen, Muffinförmchen „Love“, je 6 Stück, oder Muffinförmchen, 12 Stück

Stück/Set

3,99\*

Muffinförmchen



Fondant-/  
Keksstempel-Set,  
6-tlg.

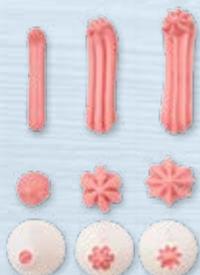
Dekorier-Set,  
9-tlg.



Kuchendraht

Spritzbeutel-Set

Tortenhaube



Anwendungsbeispiele



Streichpalette



Ausrollstab

Backmatte

HOME CREATION  
Tortenzubehör

ab 08.04.

In den Modellen Spritzbeutel-Set, bestehend aus 15 Einweg-Spritzbeuteln und 3 Tüllen, Tortenhaube, Ø x H: ca. 30 x 11 cm, Kuchendraht, Ø: ca. 30 cm, oder Streichpalette, ca. 37 cm lang

Stück/Set

1,99\*



ab 08.04.

HOME CREATION  
Backzubehör

Silikon, Kunststoff; in den Modellen Ausrollstab, Backmatte, Fondant-/Keksstempel-Set, 6-tlg., Ausstecherset, 8-tlg., oder Dekorier-Set, 9-tlg.



Ausstecherset,  
8-tlg.

Stück/Set

3,99\*



ab 01.04.

## ALBONA Back-Dekor

Zum Verzieren von  
Kuchen, Torten oder  
Cupcakes; essbar; in den  
Sorten Lebensmittel-Kleber,  
Schmetterlinge, Rollfondant,  
Oblaten Rosen, Oblaten-  
Blumen, Oblaten Herzen  
oder Dekor Karotten

Packung

1,79\*

Ohne Deko

# Frohe Osterfesttage wünscht Ihnen ALDI.



ab 01.04.

## OSTER PHANTASIE Osterlamm

Lockerer Rührkuchen in Form  
eines traditionellen Osterlammes,  
bestäubt mit Dekorpulver

400-g-Packung

2,29\*

(kg = 5.73)

## HOME CREATION Etagere

Porzellan; 2- oder 3-stufig verwendbar; Teller spülmaschinengeeignet;  
in den Modellen rund oder rund mit Struktur, Ø: je ca. 16, 19 und 25 cm,  
eckig oder quadratisch mit Struktur, B x L: ca. 16 x 16,  
19 x 19 und 25 x 25 cm

Stück

9,99\*



ab 08.04.



Dieses Magazin ist auf FSC®-  
zertifiziertem Papier gedruckt!



12/2019 - ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, Eckenbergstr. 16 + 16A, 45307 Essen. Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen finden Sie unter [aldi-nord.de](http://aldi-nord.de) unter „Filialen und Öffnungszeiten“. Ferner steht Ihnen unsere kostenlose automatisierte telefonische Hotline unter 0800-723 4870 zur Verfügung. Die in diesem Prospekt abgebildeten Gerichte sind Serviervorschläge.

\* Bitte beachten Sie, dass diese Aktionsartikel im Unterschied zu unserem ständig vorhandenen Sortiment nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung stehen. Sie können daher schon am Vormittag des ersten Aktionstages kurz nach Aktionsbeginn ausverkauft sein.

[aldi-nord.de](http://aldi-nord.de)