





Ostervorbereitungen

Dekorative Ideen	4
Blumen	8
Backen	10
Geschenke	14
Schokolade	18



Frühstück

Wurst & Käse	20
Bioland-Frühstück	22
Fisch	24



Hauptspeise

Fisch	26
Vegan	28
Familienmenü	30
Fleisch & Beilagen	32
Weinbegleitung	36



Nachspeise

Dessert	38
Drinks & Spirituosen	42



Filial-Angebote: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter www.lidl.de/filialsuche oder 030 2200 5500.

Online-Angebote:

Lidl Digital Deutschland GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74172 Neckarsulm.

Unser Unternehmen ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Mehr Informationen zu unseren Aktionsartikeln oder unserem dauerhaften Sortiment findest du im wöchentlichen Handzettel oder auf lidl.de. Abbildungen teilweise ähnlich.

Artikel mit auch online nur online sind ab sofort auch unter lidl.de inkl. MwSt. zzgl. Versandkostenpauschale (€5.95), bestellbar, soweit nicht abweichend am Artikel angegeben. Die Angebote richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland Versandkosten und Lieferzeit soweit nicht abweichend am Artikel angegeben.

Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Alle Preise ohne Deko.

Ab Mo., Diese Angebote gelten 31.3. nur für kurze Zeit

Dauerhaft im Sortiment

ben ist, sind dauerhaft im Zeitraum vom 31.3.-20.4.2025 in deiner Filiale oder auf lidl.de erhältlich, solange der Vorrat reicht.

AOK @ **GESUNDHEITS-PLUS**

In unserer Oster-Sonderausgabe verbinden wir **Genuss mit Wohlbefinden**. Da uns bewusste Ernährung am Herzen liegt, arbeiten wir mit der AOK, einer der größten Krankenkassen in Deutschland, zusammen, um dich auf deinem Weg zu einem gesünderen Leben zu unterstützen. Dafür haben wir gemeinsam viele nützliche Tipps für dich auf den folgenden Seiten versteckt, die du einfach in deinen Alltag integrieren kannst – auch schon an den Feiertagen.



OSTERVORBEREITUNGEN

Vorfreude aufs Osterfest

Ostern steht vor der Tür – die perfekte Zeit für kreativen Familienspaß! Ob du bunte Deko bastelst, süße Leckereien backst oder coole Osterprojekte gestaltest: Hier findest du Ideen, die Groß und Klein begeistern. Lass deiner Fantasie freien Lauf und mach Ostern zu etwas ganz Besonderem!







Narzissen aus Eierkarton

1. Material:

10er-Eierkarton | Schere | Bleistift Heißklebepistole | Acrylfarben Pinsel | Backpapier | Schaschlikspieße

Ein 10er-Eierkarton ergibt 4 Narzissen (mit je 6 Blütenblättern und je 2 Blumenblättern).

2. Ausschneiden:

4 Kreise als Basis (Größe wie 2-Cent-Stück)

24 Blütenblätter

4 Blütenkelche

8 Blumenblätter

4 Blütenstaubblätter entsprechend deiner Freihand-Zeichnung (siehe Foto)

3. Anmalen und zusammenkleben:

Alle Blütenteile gelb anmalen. Schaschlikspieße und Blumenblätter grün malen. Nach dem Trocknen die einzelnen Blumen zusammenkleben.

Tipp: Beim Anmalen der Bastelsachen als Unterlage Back- statt Zeitungspapier benutzen, da es nicht so schnell festklebt.









Osterdeko aus Draht

1. Material

Blumen-Basteldraht (beliebige Farbe) | Zange und Seitenschneider | Glas (Ø ca. 4 cm) | Schöne Kieselsteine

2. Motive biegen

Für den Serviettenring den Blumendraht 3-mal um das Glas wickeln und die **Osterhasen-Ohren** doppelt frei Hand gestalten (Drahtlänge gesamt ca. 70 cm pro Serviettenring).

Osterhase stehend (Draht gesamt ca. 70 cm): Biegen der Hasenform frei Hand, eventuell die Biegezange verwenden (Abstand vom Stein zum Hasen ca. 5 cm). Wer möchte, kann den Hasenpuschel (Enden der Drahtform) in Herzform gestalten.

Möhre (Drahtlänge gesamt ca. 50–100 cm): Je nach gewünschter Möhre Größe und Möhrengrün frei Hand gestalten.

3. Finalisieren

Je nach Wunsch kannst du die Figuren mit kleinen Details abrunden.





Zutaten für 12 Stück

100 ml Milbona Milch
1 Zitrone
400 g Belbake Weizenmehl, Type 405
75 g Zucker
1 Päckchen Trockenhefe
3 Eier
110 g Milbona Butter
Prise ChanteSel Salz
1 TL Vita D'or Öl
100 g Aprikosenkonfitüre
Prise gemahler Kardamom
190 g Deluxe Pistaziencreme
25 g Alesto Pistazien
100 g weiße Fin Carré Schokolade



Deluxe Pistaziencreme Je 190 g

Zubereitung

- 1. Milch in einem kleinen Topf auf Zimmertemperatur erwärmen. Zitrone waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Mehl, Zucker, Hefe und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben. Eier, Milch, Butter und Salz hinzufügen und mit einem Handrührgerät mit Knethaken rühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
- 2. Eine Schüssel mit 1 TL Öl einfetten, den Teig zu einer Kugel rollen und hineingeben. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1,5 Std. gehen lassen. Aprikosenkonfitüre in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur erwärmen. Eine Prise Kardamom hinzufügen und verrühren.
- 3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Mit der Pistaziencreme bestreichen, dabei rundherum

- einen Rand (ca. 2 cm) frei lassen. Den Teig von der kurzen Seite her aufrollen und am Ende fest verschließen.
- 4. Den Teig in Streifen schneiden, je zwei Streifen miteinander verflechten und zu Schnecken rollen. Auf dem Backblech verteilen. Zugedeckt nochmals ca. 60 Min. an einem warmen Ort gehen
- 5. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Babka im Backofen auf der unteren Schiene ca. 20–30 Min. backen.
- 6. Babka aus dem Ofen nehmen, Oberfläche mit Aprikosenkonfitüre bepinseln und ganz auskühlen lassen. Pistazien und Schokolade fein hacken und die Knoten damit bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Pistazie – nussig & genussig

Wir kennen es vom Eisschlecken als Kinder: Wenn es grün war, stach es heraus, denn in dieser Farbe gab es nur Waldmeister und Pistazie. Vielleicht wurde damals der Grundstein gelegt, warum wir auch als Erwachsene das nussige Pistazienaroma so lieben. Genau wie übrigens Reisende in früheren Zeiten: Sie hatten die Baumfrüchte auf ihren Expeditionen gerne dabei, weil die Pistazien sich lange halten. Wie gut, dass wir die coolen Kerne in so vielen Varianten genießen können: geröstet als unwiderstehlichen Snack,

in Cremes und Aufstrichen, in raffinierten Desserts und sogar als gutes Schlückchen. Auch kombiniert mit Deftigem wie Wurst oder Käse setzt die Pistazie aromatische Highlights.







Deluxe Cantuccini Versch. Sorten. Je 200 g







Ostervorbereitungen Backen





Kartoffeldruck-Osterei-Karte

1. Material:

Mittelgroße Kartoffeln | Schneidebrett | Messer | Schaschlikspieße | Acrylfarben | Pinsel | Blankokarten

2. Kartoffeln "zuschneiden":

Kartoffeln je nach Form einfach halbieren oder in Ei-Form zuschneiden. Mit den gekürzten Schaschlikspießen "Griffe" an die Kartoffeln basteln (damit man sie nach dem Drucken besser vom Papier lösen kann).

3. Stempeln:

Farbe auf die Kartoffelhälften auftragen, auf die Blankokarten stempeln und trocknen lassen.









BUNTE

OSTERHASEN-

KEKSE

zum Rezept



Favorina Gefüllte Schokoladen-Eier

Versch. Sorten. Je 180 g



Egal ob Groß oder Klein, wir alle lieben Süßes. Wie so oft gilt auch hier, in Maßen statt in Massen genießen. Laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sollte bei Kindern die tägliche Zuckermenge bei maximal 25 Gramm liegen. Das entspricht ungefähr sechs kleinen Teelöffeln. Um Zuckerfallen zu vermeiden, lohnt sich oft ein Blick auf die Zutatenliste oder du greifst gleich auf unverarbeitete Lebensmittel zurück.



Spielspaß im Osternest



Neben Schokoeiern und **leckeren Schokoladenhasen** hat der Osterhase ja vielleicht sogar das eine oder andere Spielzeug für die Kleinen mit dabei. Ob für kleine Baumeister, **fantasievolle Abenteurer** oder **kreative Köpfe** – wir haben die besten Ideen für das Osternest. Spaß, der sicher noch länger hält als jede Schokolade!



Playtive

Laufrad

Verstellbare Sattelhöhe von ca. 31–39 cm. Rutschhemmende Sicherheitsgriffe und schützendes Lenkerpolster. Profilierte 8,5"-Bereifung (ca. Ø 21,5 cm) mit Kugellagern. Altersempfehlung: ab 2 Jahren. Benutzergewicht: max. 25 kg. Je Stück

29.99*







Ab Mo., 31.3.-6.4.

CRIVIT

Kinder-Protektorenset, 6-teilig

Harte Protektorenschale und weiche Polsterung. Reflektierende Details. Größen: S (bis zu 25 kg), M (25–50 kg), L (über 50 kg). Je Set

6.95*

auch online



Ab Mo., 31.3.-6.4.

CRIVIT

Jugend-/Kinder-Inlineskates

Mit Schnellschnürsystem, Powerstrap mit Klettverschluss. Mit hochwertigen ABEC-7-Chromlagern. Jugend-Größen: 37–41. Kinder-Größen: 29–33 oder 33–37. Je Paar

24.99*

auch online



Bewegung tut gut! Das sagt auch die Weltgesundheitsorganisation, die für Kinder mindestens eine Stunde tägliche Bewegung empfiehlt – und das am besten an der frischen Luft. Das sorgt für eine Extra-Portion Sauerstoff und regt die Durchblutung an. Kinder, die sich täglich austoben, sind weniger anfällig für Infekte und psychisch ausgeglichener.

Immer mehr online!

Der Anlass muss nicht Ostern sein. Ganz egal aus welchem Grund – in unserem Onlineshop findest du tolle Marken und gewohnt günstige Eigenmarken in vielen Kategorien.

lidl.de



Aktion: 07.04.-21.04.

Täglicher Lidl Plus Coupon





Gewinnspiel BMW M340i xDrive, **Gratisartikel** & mehrD

geht's":

Täglich Lidl Plus App öffnen, Osterei anklicken & Coupon sichern

Coupons

aktivieren, beim Einkauf in der Filiale oder im Onlineshop einlösen

Exklusive

Rabatte, Gratisartikel, Teilnahmemöglichkeit am Gewinnspiel sichern^D

Anklicken um Osterei zu öffnen







Jetzt Lidl Plus App herunterladen





Unsere Favorina-Artikel sind alle aus 100 % Fairtrade-Kakao^A

Fairtrade-Produzent*innen profitieren von gerechteren Handelsbedingungen und können soziale und ökologische Verbesserungen erzielen. Die Kooperativen erhalten stabile Mindestpreise und zusätzliche Prämien. Zudem enthalten die Fairtrade-Standards Kriterien wie Umweltschutz und sichere Arbeitsbedingungen.

Vom Osterhasen empfohlen

heit denken? Na klar, ans Eiersuchen und das bunte Osternest, in dem der Naschereien von Favorina macht das

Batteriebetrieben

ca. 20 cm. Je Stück

(inkl. Batterie). Höhe:



auch online

Weitere Varianten

erhältlich. Je Stück/Set



Ab Mo., 7.4.

Favorina Schokoladentäfelchen Betthupferl

Je 150 g



Versch. Sorten. Je 100 g



Ab Mo., 7.4.

Favorina Schokohasen

Je 397,5 g



1 Lauch
4 EL Milbona Butter
200 g Babyspinat
25 g frische Petersilie
50 ml Milbona Schlagsahne
150 ml Kania Gemüsebrühe
300 g grüner Spargel
9 g tiefgefrorene Freshona Erbser

Prise Kania Pfeffer 1 Zitrone 75 g Milbona Ziegenkäserolle 4 Scheiben Serranoschinken

Prise ChanteSel Salz



Deluxe Jamón Serrano Gran Reserva Je 70 q

(c



Zubereitung

- 1. Gemüse und Petersilie waschen und abtropfen. Lauch in schmale Ringe schneiden, 2 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur zerlassen und Lauch darin ca. 15 Min. weich garen. Spinat und 20 g Petersilie hinzufügen und kurz mitgaren, bis beides zusammengefallen ist. Sahne und Gemüsebrühe hinzufügen und alles grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2. Holzige Spargelenden abschneiden und Spargelstangen in ca. 10 cm lange Stücke teilen. Die übrige Butter in der Pfanne zerlassen und Spargel darin ca. 5 Min. rösten, Erbsen hinzufügen und mit der Lauch-Petersilien-Mischung auffüllen.
- 3. 4 Mulden in das Gemüse drücken und Eier in die Mulden geben. Pfanne abdecken und Eier ca. 5 Min. auf niedriger Stufe stocken lassen. Die übrigen Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Zitronenschale fein abreiben und Ziegenkäse mit den Händen grob zerbröseln.
- **4.** Shakshuka mit Serranoschinken, Petersilie, Zitronenabrieb und Ziegenkäse toppen und servieren.

Guten Appetit!



Handreibe/Küchenzange/Pizzaschneider 1.99* Spülmaschinengeeignet.

Pesto-Eggs!

An Ostern gelten keine Regeln für

einen leckeren Start in den Tag. Das fängt beim Frühstück an.

Eine beschichtete Pfanne bei

Je Stück



Mit Fleurolle

Deluxe Tête de Moine AOP Fromage de Bellelay

(C°)

Schweizer Schnittkäse aus Rohmilch hergestellt. 50 % Fett i. Tr. Je 400 g



Deluxe Büffelburrata

Ab Mo., 7.4.

Je 125 g



Deluxe Italienische Wurstspezialitäten

Versch. Sorten. Je 100 g



Versch. Sorten. Je 190 g



Deluxe Feine Käseplatte

Versch. Sorten. Je 300 g

(C°)



Deluxe Avocado-Öl Je 250 ml



Bi0 Frisch gemolken von Bioland-Kühen



So viel mehr als Bio

Über **130 Bioland-Produkte** über das Jahr verteilt im Sortiment, die über den EU-Bio-Standard hinausgehen. Mit jedem Kauf eines

Bioland-Produkts tust du nicht nur dir, dem Klima und den Tieren etwas Gutes, sondern unterstützt auch die heimischen Bioland-Bauern und -Bäuerinnen und damit die ökologische Landwirtschaft in Deutschland und Südtirol.

Weitere Infos: lidl.de/bioland

Bioland Deutsche Mini Gurken

Klasse I Je 3 Stück







Bioland Fruchtjoghurt

Versch. Sorten. Je 150 g



Bioland Käse am Stück

Versch. Sorten. Je 200 g







Starke Partner seit 2018

Für deine hochwertige Bioland-Vielfalt über dem EU-Bio-Standard





Je fettreicher der Fisch ist, umso mehr **gesunde Omega-3-Fettsäuren** enthält er. Das trifft vor allem auf Lachs, Makrele und Hering zu. Laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sind die Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure wichtige **Omega-3-Fettsäuren**. EPA und DHA tragen **zur Aufrechterhaltung** eines normalen Blutdrucks bei. Die **positive Wirkung** stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg EPA und DHA ein.

Prise Kania bunter Pfeffer 250 g Milbona geriebener Hartkäse 120 g Milbona Frischkäse natur

2 EL Kania Meerrettich

20 g frischen Dill

12 Radieschen

2 Salatgurken

40 g Feldsalat 300 g Deluxe Räucherlachs



Achte beim Einkauf einfach auf dieses Siegel auf der Verpackung:



Das **ASC-Siegel** kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte, die mit Rücksicht auf die Tiere, die Umwelt und die Mitarbeitenden gezüchtet wurden.





Deluxe ASC White Tiger Garnelenring

Je 300 g Abtropfgewicht: 270 g





Deluxe ASC Isländischer Räucherlachs

Je 100 g

∬c∘



Deluxe ASC Geräucherte Dänische Lachsforelle

Versch. Sorten. Je 300 g







Salz-/Pfeffermühle Versch. Sorten. Je 180/100/85 g

Mit Keramik-Mahlwerk



HAUPTSPEISE

Klassiker am Ostertisch

Höhepunkt des Osterfestes ist das **Hauptgericht** beim Ostermenü. Egal welche **kulinarischen Vorlieben** du hast: Hier kannst du dich und deine Lieben nach allen Regeln der Kunst verwöhnen. Fahre einen Festtagsbraten auf, serviere feinen Fisch oder zaubere mit bunten Veggies – **Hauptsache lecker!**



Deluxe Wolfsbarschfilets Mit Haut. Je 400 g





Deluxe Herzoginkartoffeln

Je 600 g



AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Roséwein

Je 0.75 I





Ab Mo., 31.3.

**

Deluxe Argentinische Rotgarnelen

Roh, in Schale. Je 2 kg



GRÖNLANDGARNELEN mit Schale, gelkocht, glasiert, det geforgan **The schale gelocate of the schale gelocate of the schale gelocate of the scholar gelo

Ab Mo., 31.3.

Deluxe MSC Grönlandgarnelen

Mit Schale, gekocht. Je 1 kg. Abtropfgewicht: 900 g



Ab Mo., 7.4.

Deluxe MSC Wildlachsfilet

Versch. Sorten. Je 700 g

Die Wahl am Fischregal

Achte beim Einkauf einfach auf dieses Siegel auf der Verpackung:



Das MSC-Siegel kennzeichnet Fisch-Produkte aus zertifiziert nachhaltig arbeitenden Fischereien, welche den langfristigen Erhalt der Fischbestände und der Meeresumwelt sicherstellen.

Inkl. Messer



Deluxe MSC Pazifische Felsenaustern

Je 12 Stück





Vegane Tacos mit Green-Goddess-Salad

einfach | O gesamt 60 Min. Zubereitung 40 Min.

Zutaten für 8 Portionen

1 Chinakohl 1 Salatgurke 3 Stangen Frühlingszwiebeln 1 Avocado 100 q Babyspinat 2 Knoblauchzehen 5 EL Deluxe Avocado-Öl 40 g Alesto Selection Cashewkerne 600 g Vemondo vegane Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce 200 g Freshona Mais aus der Dose 200 g Cherrytomaten 25 g frischer Koriander 1 Bio-Limette Prise Kania Chiliflocken Prise ChanteSel Salz 25 ml Solevita Zitronensaft 150 g Vemondo veganer Hirtengenuss 8 Grafschafter Wraps

Zubereitung

- 1. Chinakohl in sehr feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Gurke halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen und anschließend fein würfeln. Frühlingszwiebeln in schmale Ringe teilen.
- 2. Knoblauchzehen schälen. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen und mit Spinat, Knoblauchzehen und Cashewkernen in eine Küchenmaschine geben. Avocadoöl und Zitronensaft hinzufügen und pürieren. Dressing in die Schüssel geben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Vegane Nuggets auf einem Backblech im Ofen (Mitte) bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und in Streifen schneiden.
- 4. Limette halbieren und Saft auspressen. Mais abtropfen lassen. Tomaten vierteln und Koriander grob hacken. Ebenfalls in die Schüssel geben und mit 1 EL Avocadoöl, Limettensaft, Salz und einer Prise Chiliflocken vermengen.
- 5. Wraps in runde oder rechteckige Backformen setzen und im Ofen ca. 10 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit Green-Goddess-Salat füllen. Nugget-Streifen und Salsa darauf verteilen, Hirtengenuss darüberbröseln und genießen.

Vemondo Hauptspeise Vegan







VEMONDO

veganer Hirtengenuss auf Basis von Kokosöl, Ohne Palmöl



Vemondo **Bio Hafer Creme**



Vemondo Vegane Steak-Alternative Versch. Sorten.

(c·

Mariniert. Je 160 g



Vemondo

Versch, Sorten.

Je 190 g

Veganes Pesto





Dreifach Gold, einfach lecker!



Unsere vegane Eigenmarke Vemondo^v siegt bei den V-Label-Awards in den Kategorien Eigenmarke, Fleisch- und Fischalternativen sowie Milch- und Molkereialternative.







Lammfilet mit Linsen-Tatar und grünem Spargel

≅ einfach | ⊙ gesamt 120 Min.Zubereitung 60 Min.

Zutaten für 4 Portionen

600 g Deluxe Lammfilet 150 g rote Golden Sun Linsen 20 g frische Minze 20 g frischer Koriander 1 Bio-Limette 2 EL Primadonna Olivenöl 1 Prise Kania Chiliflocken 100 g Soft Aprikosen, getrocknet und entsteint 10 g Kania Rosmarin 1 Prise Kania bunter Pfeffer 8 Scheiben Deluxe Prosciutto di Parma Prise ChanteSel Salz 2 EL Vita D'or Rapsöl 2 rote Zwiebeln 2 EL Milbona Butter 100 g frischer Rucola 400 g grünen Spargel

> Die komplette Zubereitung findest du auf lidl-kochen.de









Australische Lammfilets

Versch. Sorten. Je 400 g







Wusstest du, dass Nudeln al dente entstanden, weil geschäftstüchtige Straßenhändler ihre Nudeln durch die kürzere Kochzeit schneller verkaufen konnten?



Deluxe Fonds Versch. Sorten.

Versch. Sorten. Je 400 ml



Deluxe Lammkeule

Vom australischen Merino-Lamm, mit Knochen. Ca. 1,8–2,5 kg



Ab Mo., 14.4.

Deluxe Rinder-/Sauerbraten

Versch. Sorten. Je 1 kg

Retten statt wegwerfen

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung



In der **Rettertüte** ist leckeres Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern.



Mit dem Kauf **rettest du** Obst und Gemüse mit kurzer Haltbarkeit.



Lidl spendet je verkaufter Rettertüte **20 Cent** an die Tafeln.



Spargel – nicht von der Stange



4 MINI KARTOFFELGRATINS EMMENTALER Deluxe 4 MINI KARTOFFELGRATINS BROCCOLI & KÄSE

Deluxe Kartoffelgratin

Versch. Sorten. Je 400 g

**





Deluxe Knusperente

Halbe Ente, ohne Knochen. Je 320 g



Ob grüner, violetter oder weißer Spargel – allesamt bestehen sie zu mehr als 90 Prozent aus Wasser. Aufgrund dessen hat er wenig Kalorien und eignet sich deshalb als Beilage, um Gewicht zu reduzieren. On top versorgt er den Körper mit wertvollen Inhaltsstoffen wie Kalium, Folsäure und Vitamin C.



Weißburgunder Sauvignon Blanc QbA, Weißwein, trocken

Je 0,75 I

Trinktemperatur: 10-12 °C

Rheinhessen/Deutschland

auch online

All-in-one-Gerät: Kneten, Aufschlagen, Zerkleinern und Schneiden



PHILIPS

PHILIPS

Küchenmaschine

Typ "HR7310". Doppelseitige 2-in-1-Scheibe aus Edelstahl: Zerkleinern und Schneiden. Mit 16 Funktionen. Fassungsvermögen Behälter: ca. 1,5 l. Spülmaschinengeeignet (außer Motoreinheit). Je Stück

-60€







Osterfreude im Glas

Ob knackiger Weißer oder lässiger Roter ein gutes Tröpfchen gehört zum Festmahl wie die Löffel zum Hasen.





3 in One Garnacha **Tintorera Shiraz Tempranillo**

Je 0.75 I

lidl.de (

Trinktemperatur: 16-18 °C

♥ Valencia/Spanien



Sansibar Deluxe **Cuvée Prestige** Crémant de **Bourgogne AOC, Brut**





^c Richard Bampfield empfiehlt! Bewertungsskala 1-100 Punkte:











Zubereitung

- 1. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (26 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel Mehl und Backpulver vermengen. In einer zweiten Schüssel Zucker, weiche Butter und Eier cremig rühren. Joghurt und Vanilleextrakt hinzufügen und unterrühren. Nach und nach die Mehlmischung dazugeben und vermengen.
- 2. Äpfel und Heidelbeeren waschen und trocknen. Einen Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke teilen. Den zweiten Apfel in schmale Spalten teilen. Die Apfelstücke in den Kuchenteig geben und

- untermischen. Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Die Apfelspalten in den Teig stecken und die Heidelbeeren darauf verteilen.
- 3. Den Kuchen im Backofen (Mitte) ca. 60 Min. goldbraun backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei den Vanillinzucker einrieseln lassen. Limetten heiβ abspülen, trocknen und die Schale fein abreiben. Mit der Sahne vermengen. Minze waschen, trocken schütteln.
- **4.** Den Kuchen mit Limetten-Sahne und Minze toppen und servieren.

einfach | O gesamt 120 Min.
Zubereitung 30 Min.

Zutaten für einen Kuchen

250 g Belbake Weizenmehl,
Type 405
2 TL Belbake Backpulver
200 g Zucker
60 g Milbona Butter
2 Eier
300 g Milbona Sahnejoghurt
Griechischer Art
1/2 TL Belbake Vanilleextrakt
2 rote Äpfel
150 g frische Heidelbeeren
200 ml Milbona Schlagsahne
1 Päckchen Belbake Vanillinzucker
2 Bio-Limetten
10 g frische Minze

Besonders in
Deutschland, den
Niederlanden und
Österreich ist
Eierlikör sehr beliebt.



Original Eierlikör

14 % vol. Ein zartschmelzender und unglaublich cremiger Eierlikör, der nach niederländischer Tradition hergestellt wird. Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 10 und 12 °C. Schmeckt hervorragend pur oder zum Dessert. Je 0,5 l











Ab Mo., 14.04.

Deluxe Mini Dessertvariation

Versch. Sorten. Enthält Alkohol. Je 6x 30 g



Ab Mo., 14.04.

Deluxe Macarons Party Edition

Je 36x 13 g



Das üppige Drei-Gänge-Menü liegt schwer im Magen? Wie wäre es mit einem schönen Osterspaziergang an der frischen Luft? Die körperliche Aktivität bringt Bewegung in den Darm und sorgt so für eine bessere Verdauung.



M(ei)n Lieblingskaffee



Bellarom Barista Crema Ganze Bohnen



Die Auszeit für alle Kaffee-Feinschmecker. **Exklusiv bei Lidl**

Deluxe Nachspeise Dessert



Ab Mo., 31.3.

Deluxe Tiramisu

Enthält Alkohol. Je 125 g



3 Stück

Deluxe Bourbon-Vanille-Waffeln

Je 165 g









LIVARNO home

Thermo-Gläser

Aus doppelwandigem Borosilikatglas. Spülmaschinenund mikrowellengeeignet. Je Set

4.99*



Manuka Honig – das flüssige Gold

Gewonnen aus den Blüten der Manuka-Pflanze, überzeugt er durch seinen intensiven Geschmack und seine besonderen Eigenschaften. Reich an Methylglyoxal (MGO), wird er bereits seit Jahrhunderten geschätzt...

Manuka-Honig ist das perfekte Highlight für deine Osterzeit – natürlich, wertvoll und einzigartig.

MGO 400+ mg/kg



Deluxe Manuka HonigAus Neuseeland.
Je 250 g





Viele Kulturen haben eine reiche Tradition in der Herstellung von alkoholischen Getränken, die oft mit Kunst und Handwerk verbunden ist.





Eierlikör-Maracuja-Daiquiri

einfach | © gesamt 5 Min.
Zubereitung 5 Min.

Zutaten für 4 Portionen

4 Maracujas 200 ml Deluxe Eierlikör 12 EL Crushed Ice 200 ml Freeway Zitronenlimonade 20 g frische Minze

Zubereitung

- 1. Maracujas aufschneiden und das Fruchtfleisch in einen Cocktailshaker geben. Eierlikör und die Hälfte der Eiswürfel hinzufügen. Den Shaker gut verschließen und kräftig schütteln.
- 2. Die übrigen Eiswürfel in ein Glas geben und den Cocktail darüber abseihen. Mit Limo auffüllen und mit Minze dekorieren. Zum Wohl!

Tipp

In einer Silikonform Osterhasen-Eiswürfel vorbereiten und am Glasboden anfrosten. Macht den Drink zu etwas ganz Besonderem.



Deluxe Eierlikör

17 % vol Mit Bourbon-Vanille aus Madagaskar. Je 0,5 I



Acht Siege, eine Mission – beste Frische für dich



Wir sind Deutschlands Nr. 1 für Obst & Gemüse

in der Kategorie Discount^{a)}