V-MARKT

Vom 12.11. bis 28.11.2026

Hagel & zucker

PLÄTZCHEN REGEN



Nougat STANGEN



etwa 100 Stück
etwas Übung erforderlich
60 Minuten

ZUTATEN

FÜR DAS BACKBLECH

- etwas Fett

RÜHRTEIG

- 225 g weiche Butter oder Margarine
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 2 Msp. gemahlener Zimt
- 3 Eigelb (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- 200 g Weizenmehl
- 20 g Dr. Oetker Kakao
- 100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

NOUGAT-FÜLLUNG

- 100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

SCHOKOLADEN GLASUR

- 150 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Speiseöl

ZUBEREITUNG

1. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze bzw. 160 °C Heißluft vorheizen.
2. Butter oder Margarine mit einem Mixer geschmeidig rühren. Puderzucker mit Vanillin-Zucker und Zimt unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Haselnüsse unterheben. Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen, etwa 4 cm lange Streifen auf das Backblech spritzen und backen (Einschub: Mitte, Backzeit: etwa 9 Min.). Anschließend auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
3. Nougat im Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Stangen auf der Unterseite bestreichen, übrige Stangen daraufsetzen und leicht andrücken.
4. Schokolade mit Öl im Wasserbad schmelzen. Die Enden der Nougatstangen in die Schokoladenglasur tauchen und auf Backpapier fest werden lassen.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (Exklusive Nutzungsrechte), oetker.de/rezepte/r/nougatstangen

DR. OETKER
Vanillinzucker

10 Stück, je 80-g-Packung
1 kg = 11.00

-31 %
0.88
1.29



DR. OETKER
Original Backin
Backpulver

10 Stück, je 160-g-Packung
1 kg = 5.50

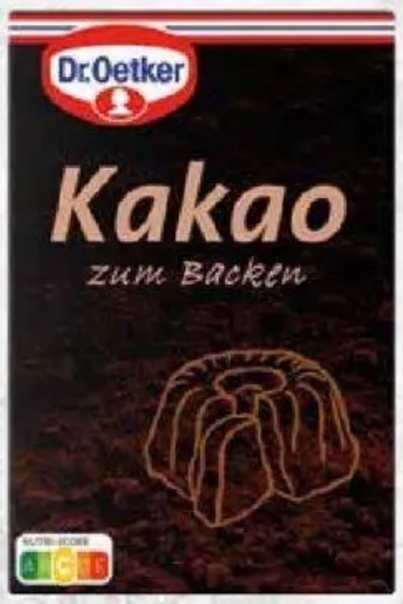
-31 %
0.88
1.29



DR. OETKER
Kakao zum Backen

je 100-g-Packung
1 kg = 24.90

-37 %
2.49
3.99



DR. OETKER
gemahlene Haselnüsse

je 100-g-Packung
1 kg = 29.90

-21 %
2.99
3.79



DR. OETKER
Nuss-Nougat

je 200-g-Packung
1 kg = 14.95

-37 %
2.99
4.79



Schmelztöpchen

aus hochwertigem Edelstahl,
ca. 26,5 x 14,5 cm (L x B),
zwei Ausgießnasen,
spülmaschinengeeignet,
in silber

Dr. Oetker Küchenhelfer

7.99
UVP* 16.99





30 – 40 Stück
gelingt leicht
80 Minuten

Weihnachtsmann-Plätzchen

ZUTATEN

FÜR DAS BACKBLECH

- Backpapier
- Ausstecher Herz, 6er-Set

MÜRBETEIG

- 250 g Weizenmehl
- ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- 75 g Zucker
- etwa 3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 1 Ei (Größe M)

ZUM VERZIEREN

- 100 g Puderzucker
- 1 - 2 EL Wasser
- einige Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen, Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot, Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz
- einige Kokosraspel, Zuckerdekor

ZUBEREITUNG

1. Backblech mit Backpapier belegen und Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze bzw. 160 °C Heißluft vorheizen.
2. Mehl und Backin mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit den Knethaken zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig auf bemehlter Fläche ca. ½ cm dick ausrollen. Herzen in verschiedenen Größen ausstechen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
4. Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. ⅓ davon rot einfärben. Beide Glasuren in Gefrierbeutel füllen, zunächst von dem Beutel mit dem roten Zuckerguss eine kleine Ecke abschneiden und die Mützen auftragen, dann mit dem weißen Zuckerguss die Gesichter mit Mützen und Bärten verzieren. Nach Wunsch Kokosraspel, Zuckeraugen, Dekorkugeln und Zuckerschrift anbringen. Zuckerguss fest werden lassen.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (Exklusive Nutzungsrechte), oetker.de/rezepte/r/weihnachtsmann-plaetzchen

DR. OETKER
Aroma

verschiedene Sorten
je 4er-Packung



-20 %
0.79
0.99

DR. OETKER
Zuckeraugen

24 Stück
je 10-g-Packung
1 kg = 199.00

UNSER BESTPREIS
1.99

DR. OETKER
Back- und Speisefarben

4 Tuben
je 80-g-Packung
1 kg = 37.38



-25 %
2.99
3.99

DR. OETKER
Zuckerschrift

schwarz
je 25-g-Packung
1 kg = 39.60



-33 %
0.99
1.49

Auskühlgitter

aus Metall, verchromt, stabil, ca. 45 x 30 cm (L x B), fester Stand, leichte Reinigung mit der Hand, in silber

Dr.Oetker
Küchenhelfer



9.99
UVP* 19.99

JEDEN TAG
Kokosraspeln

je 200-g-Beutel
1 kg = 4.95

-16 %
0.99
1.19



Back HELFER



Gebäckdosen-Set

rechteckig oder rund, Metall,
verschiedene weihnachtliche Motive, Set bestehend aus:
je 1 x rund: Ø 20 x 8,5; Ø 17 x 7,5 cm; Ø 14 x 6,8 cm oder
je 1 x rechteckig: ca. 22 x 16,2 x 9 cm, 20 x 13 x 8 cm, 18 x 11 x 7 cm

-16 %
4.99
5.99



Schürze

mit verstellbarem Träger und Fronttasche, 100 % Baumwolle, viele weitere Designs erhältlich



Uni, Streifen, Karo
9.99 ~~15.99~~ -37 %

Druckdesign
12.99 ~~17.99~~ -27 %

Ofenhandschuh

beidhändig verwendbar, Obermaterial: 100 % Baumwolle Füllung: 60 % Baumwolle, 40 % Polyester, viele weitere Designs erhältlich



Uni, Streifen, Karo
4.99 ~~5.99~~ -16 %

Druckdesign
5.99 ~~7.99~~ -25 %

Dekoriersieb "Dekoro" GEFU®

aus Edelstahl, ca. 6,5 cm, besonders handlich, lässt Puderzucker, Kakao usw. fein und gleichmäßig verteilen



4.99
UVP* 9.99

Ausstecher Linzer 5-teilig

Dr. Oetker Küchenhelfer

aus Edelstahl, ca. 3,5 x 1,5 cm (L x B), spülmaschinengeeignet, in verschiedenen Motiven, silber

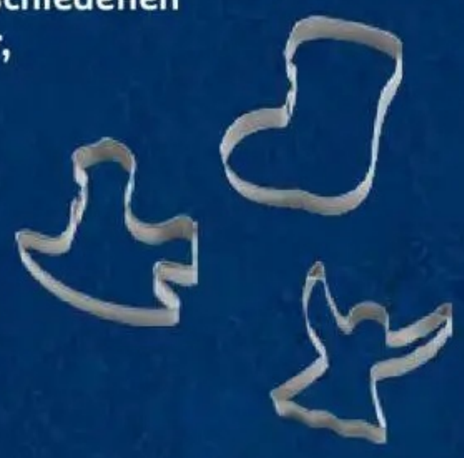


3.99
UVP* 11.99

Weihnachtsausstecher

Dr. Oetker Küchenhelfer

aus Edelstahl, ca. 6,5 x cm, spülmaschinengeeignet, rostfrei, in verschiedenen Motiven, silber, je Stück



0.59
UVP* 1.79

Ausstecher mit Stempel

zenker baking since 1885

aus Kunststoff, ca. 5 x 4,5 x 2 cm (L x B x H), 2in1 Ausstechen und Prägen, in verschiedenen Motiven und Farben, je Stück



1.49
UVP* 2.29

Handmixer
HR3740/00

PHILIPS

5 Geschwindigkeitsstufen, Turbo-Funktion, Quirl und Knethaken aus Edelstahl, 450 W



24.99
UVP* 39.99

Küchenmaschine
KM3899

SEVERIN

5,3 Liter Edelstahlschüssel, 10 Geschwindigkeitsstufen und Pulsfunktion, integrierter Spritzschutz, inklusive Knethaken, Rührstab und Schneebesen, 1.200 W



69.90
UVP* 139.90

Doppel-Waffelautomat
WA 2106

SEVERIN

Zubereitung von zwei Herz-Waffeln gleichzeitig, einstellbarer Temperaturregler, hochhitzebeständiges Kunststoffgehäuse, Antihaftbeschichtung, 1.200 W



27.99
UVP* 54.99

Crepes Maker
CM1300

caso DESIGN

aus gebürstetem Edelstahl, extra große Backfläche mit 33 cm Durchmesser, modernes Zylinder-Design, hochwertige Antihaft-Beschichtung von ILAG, gleichmäßige Hitzeverteilung durch untergelötetes Heizelement, Maße: 33 x 10 x 35,5 cm (B x H x T), 1.300 W



34.99
UVP* 54.99



etwa 60 Stück
etwas Übung erforderlich
60 Minuten

GLUTENFREIE Zimtsterne

ZUTATEN

FÜR DAS BACKBLECH

- Backpapier
- Ausstecher Stern (etwa 4,5 cm)

TEIG FÜR ZIMTSTERNE

- 300 g gemahlene, ungeschälte Mandeln oder Haselnüsse
- 150 g Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 2 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma nach Belieben
- 1 gestr. TL gemahlener Zimt
- 2 Eiweiß (Größe M)

EISCHNEE

- 1 Eiweiß (Größe M)
- 100 g Puderzucker

AUSSERDEM

- etwas Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Mandeln oder Nüsse, Puderzucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Zimt und Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Knethaken) verkneten. Den Teig abgedeckt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Die Masse in ein Schälchen füllen, abdecken und bis zur Verwendung kalt stellen.
3. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig, am besten mit einem Bogen Backpapier belegt, gut ½ cm dick ausrollen. Sterne ausstechen (Ober- und Unterhitze: etwa 140 °C | Heißluft: etwa 120 °C)
4. Zimtsterne auf das Backblech legen und mit dem Eischnee mit Hilfe eines kleinen Messers bestreichen.
5. Die Zimtsterne in den Backofen schieben und backen (Einschub: unten | Backzeit: 20 - 25 Min). Die Zimtsterne sollen sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Zimtsterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (Exklusive Nutzungsrechte), oetker.de/rezepte/r/zimtsterne

SCHAUPP
Eier aus Bodenhaltung

Gr. M/L
je 10er-Packung
1 ST = 0.25



-24 %
2.49
3.29

DR. OETKER
Mandeln

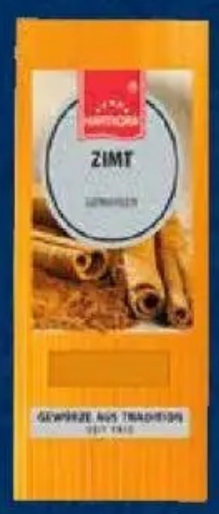
gemahlen
je 100-g-Packung
1 kg = 24.90



-28 %
2.49
3.49

HARTKORN
Zimt gemahlen

je 60-g-Beutel
1 kg = 33.17



-33 %
1.99
2.99

DR. OETKER
Rum-Aroma

je 4er-Packung



-20 %
0.79
0.99

Back-Bögen

mit rutschfester Unterseite, Antihaft-Struktur, 20 Bögen

2.29 UVP* 2.99



Backpapier

mit rutschfester Unterseite, Antihaft-Struktur, Länge: 8 m
1 m = 0.25

1.99 UVP* 2.99





Kalorien? Egal.
Hauptsache Glitzer.

5 neue Farben
hohe Ergiebigkeit



DECOCINO®
Kreativ backen

Rentier PLÄTZCHEN

etwa 40 Stück
gelingt leicht
60 Minuten



ZUTATEN

FÜR DAS BACKBLECH

- Backpapier
- Ausstecher Lebkuchenmann (etwa 9 cm)

MÜRBETEIG

- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Dr. Oetker Kakao
- 1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
- 100 g Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g weiche Butter oder Margarine

ZUM VERZIEREN

- 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
- etwa 2 Pck. Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen, Smarties® oder M&M®

ZUBEREITUNG

1. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze: etwa 200 °C | Heißluft: etwa 180 °C).
2. Mehl mit Kakao und Backin mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Lebkuchenmännchen ausstechen, auf das Backblech legen und 8–10 Min. backen. Mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und auskühlen lassen.
3. Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden. Lebkuchenmännchen umdrehen und Geweihe sowie Ohren mit Kuvertüre aufmalen. Zuckeraugen und Smarties® oder M&M® mit etwas Kuvertüre befestigen und fest werden lassen.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (Exklusive Nutzungsrechte), oetker.de/rezepte/r/rentier-plaetzchen

SANELLA Margarine

je 400-g-Becher
1 kg = 3.23

-48 %
1.29
2.49



VOGTMÜHLE ILLERGOLD Weizenmehl Type 405

je 2,5-kg-Packung
1 kg = 0.80

-28 %
1.99
2.79



Ausstecher Lebkuchenfamilie 2-teilig

zenker
baking since 1885

aus Weißblech,
in verschiedenen Größen:
groß, 15,5 x 12 cm (L x B),
klein, 10,5 x 9 cm (L x B)



2.99
UVP* 5.99

DR. OETKER Kuvertüre Fix

Chips einzeln portionierbar,
Vollmilch oder Zartbitter
je 150-g-Packung
1 kg = 23.27

-30 %
3.49
4.99



M & M'S

verschiedene Sorten
je 120-g – 150-g-Beutel
1 kg = 11.93 – 14.92

-40 %
1.79
2.99



SÜDZUCKER Puder Rübenzucker

je 250-g-Packung
1 kg = 1.32

-32 %
0.33
0.49



SCHWARZWALDMILCH
Schlagsahne

32 % Fett
je 500-g-Flasche
+ Pfand 0.15
1 kg = 3.98

-33 %
1.99
2.99



MVO BUTTER
aus dem Königswinkel

je 250-g-Stück
1 kg = 5.96

-25 %
1.49
1.99



COPPENRATH
Gewürzspekulatius

je 600-g-Packung
1 kg = 2.82

-15 %
1.69
1.99



EDORA
Spekulatiusgewürz

je 15-g-Beutel
1 kg = 99.33

-25 %
1.49
1.99



DR. OETKER
Pudding zum Kochen 2er / 3er

verschiedene Sorten
je 89-g – 148-g-Packung
1 kg = 5.34 – 8.88

-20 %
0.79
0.99



DR. OETKER
Sahnesteif 5er-Packung

je 40-g-Packung
1 kg = 19.75

-20 %
0.79
0.99



HITCHCOCK
Zitronensaft

je 0,2-Liter-Flasche
1 l = 5.95

-29 %
1.19
1.69



Spekulatius KUCHEN



etwa 25 Stück
etwas Übung erforderlich
80 Minuten

ZUTATEN

FÜR DAS BACKBLECH (40 X 30 CM)

- etwas Fett
- Backrahmen

APFELFÜLLUNG

- 100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
- 1 kg Äpfel
- 500 ml Apfelsaft
- 2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 2 EL Zitronensaft

BISKUITTEIG

- 6 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- 2 - 3 TL Spekulatiusgewürz
- 200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

QUARK-SAHNE-CREME

- 500 g kalte Schlagsahne
- 3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- 500 g Speisequark (20 % Fett i.Tr.)
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

ZUM VERZIEREN

- etwa 25 Gewürzspekulatius

ZUBEREITUNG

1. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und abkühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. 100 ml Apfelsaft mit Puddingpulver verrühren. Restlichen Apfelsaft und Zitronensaft mit den Äpfeln 3–5 Min. dünsten. Vom Herd nehmen, Puddingpulver einrühren und die Masse ca. 1 Min. kochen. Mandeln unterrühren und die Füllung abkühlen lassen.
2. Backblech fetten, Backrahmen daraufstellen und Backofen vorheizen: 180 °C Ober-/Unterhitze, 160 °C Heißluft.
3. Eier 1 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker nach und nach einstreuen und weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Spekulatiusgewürz und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech verteilen und ca. 20 Min. backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.
4. Apfelfüllung auf dem Boden verteilen und glatt streichen.
5. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Quark mit Zucker verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Creme auf der Apfelfüllung verteilen und den Kuchen kalt stellen.
6. Backrahmen entfernen. Kurz vor dem Servieren Spekulatius in Reihen auf dem Kuchen verteilen.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (Exklusive Nutzungsrechte) oetker.de/rezepte/r/spekulatius-kuchen

Marzipan LEBKUCHEN

ZUTATEN

20 Minuten
je nach Größe der Lebkuchenglocke ca. 14 – 29 Stück



- 4 Eier
- 150g Zucker
- 200g Marzipan
- 100g Mandeln gehackt
- 300g Mandeln gemahlen
- 100g Sultaninen
- 100g Mehl
- 1 gestr. Tl. Backpulver
- 5g Zimt
- 10g Lebkuchengewürz
- 1 El. Amaretto (optional)
- Oblaten

ZUBEREITUNG

1. Das Marzipan fein hacken und mit Eiern und Zucker schaumig schlagen. Die Sultaninen mit etwas Mehl bestäuben und dann kleinschneiden. Das restliche Mehl mit Mandeln, Backpulver, Zimt, Lebkuchengewürz und Sultaninen vermischen. Die Marzipan- Ei- Mischung, den Amaretto und die Trockenmischung mit einem Teigschaber zu einem zähen Teig verrühren.
2. Backen: Ca. 15 – 18 Minuten bei 175 °C Ober- / Unterhitze

Bemerkung: Sollte der Teig zu weich sein, dann noch etwas gemahlene Haselnüsse mit unterrühren.

www.lebkuchenglocke.de/recepies/marzipan-lebkuchen/

LebkuchenGlocke®
DAS ORIGINAL

Lebkuchenglocke oder Makrönchen

aus Ahornholz, in verschiedenen Größen, je Stück



ca. 4 cm oder ca. 5 cm

17.99
UVP* 23.50

ca. 7 cm

19.99
UVP* 24.50

Back- und Bastelbrett

KESPER KITCHEN AND HOME

aus Schichtholz, ca. 58 x 38 cm (L x B), inklusive Anschlagleisten, rutschfest



9.99
UVP* 24.99

SEEBERGER Sultaninen

je 200-g-Packung
1 kg = 7.45



-37 %
1.49
2.39

KOTÁNYI Lebkuchengewürz

nach Großmutter Art
je 30-g-Packung
1 kg = 49.67

UNSER BESTPREIS
1.49



Küchenwaage "Page Comfort 300 Slim"

SOEHNLE

extragroßes LCD-Display, Gewicht bis zu 10 kg, komfortable Bedienung dank Sensor-Touch, inklusive Batterien



14.99
UVP* 27.99

STROH RUM Kännchen

40 % Vol.
je 0,2-Liter-Flasche
1 l = 24.95



-16 %
4.99
5.99

DR. OETKER Lübecker Marzipan Rohmasse

je 200-g-Packung
1 kg = 14.95



-21 %
2.99
3.79

UND SO EINFACH GEHT'S:



SCHRITT 1

Den Teig mit einem Teigschaber in die Lebkuchenglocke einstreichen



SCHRITT 2

Oblate leicht aufdrücken



SCHRITT 3

Oberteil der Glocke drehen...



SCHRITT 4

...und dabei den Lebkuchen auf das Blech fallen lassen

SÜDZUCKER
Brauner Zucker

je 500-g-Packung
1 kg = 1.98

-33 %
0.99
1.49



RUF
Bio Kakao

je 125-g-Packung
1 kg = 26.32

-34 %
3.29
4.99



DR. OETKER
Raspelschokolade

Vollmilch oder Zartbitter
je 100-g-Packung
1 kg = 19.90

-33 %
1.99
2.99



PICKERD
Haselnüsse

gemahlen
je 100-g-Beutel
1 kg = 19.90

-33 %
1.99
2.99



KÜCHLE
Bio Oblaten

40 mm Durchmesser
je 23-g-Packung
1 kg = 34.35

-33 %
0.79
1.19



Herdbackblech

zenker
baking since 1885

ausziehbar von ca. 34 – 52 x 33 x 3 cm (L x B x H), antihaftbeschichtet, hitzebeständig bis ca. 230 °C

9.99
UVP* 19.99





10 Minuten
je nach Größe der Lebkuchenglocke ca. 5 – 62 Stück

Brownie MAKRONEN

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 2 Stk. Eiweiß
- 100 g Zucker braun
- 150 g Haselnüsse gemahlen
- 20 g Kakao
- 80 g Schoko-Raspeln
- Oblaten

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Haselnüsse, Schokolade und Kakao mischen und unter den Eischnee heben. Den Teig mit dem Makrönchen auf Oblaten bringen.
2. Ca. 18 Minuten bei 160 °C Ober- / Unterhitze backen. Makronen abkühlen lassen und dann in einer Blechdose aufbewahren.

www.lebkuchenglocke.de/recepies/brownie-makronen/

Weihnachts MARMELADE



etwa 62 Portionen
gelingt leicht
40 Minuten

ZUTATEN
für ca. 6 Gläser á 200 ml

- 450 g Pflaumen (vorbereitet gewogen)
- 500 g reife Birnen (vorbereitet gewogen)
- 100 ml Rotwein
- 1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG

1. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, fein schneiden und 450 g abwiegen. Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen.
2. Pflaumen, Birnen, Rotwein, Vanillemark, -schote und Weihnachts-Aroma mit Gelierzucker Extra in einem Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Vanilleschote entfernen.
3. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.
3. Weihnachtsmarmelade bei Bedarf abschäumen.Weihnachtsmarmelade sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln fest verschließen.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (Exklusive Nutzungsrechte), oetker.de/rezepte/r/weihnachtsmarmelade

Birnen Conference

aus Deutschland / Niederlande
je 1-kg-Schale

1.79



DR. OETKER
Bourbon Vanilleschoten

je 2er-Packung
1 ST = 1.40



-30 %
2.79
3.99

DR. OETKER
Extra Gelierzucker 2:1

je 500-g-Packung
1 kg = 2.98

-34 %
1.49
2.29



DR. OETKER
Finesse Aroma

verschiedene Sorten
2er / 3er Packung
je 10-g - 18-g-Packung
1 kg = 43.89 - 79.00

-20 %
0.79
0.99



CHÂTEAU
Jalousie Beaulieu

je 0,75-Liter-Flasche
1 l = 5.05

-24 %
3.79
4.99



Sturzglas mit Deckel

je Stück

235 ml
0.59 ~~1.19~~ -50 %

346 ml
0.79 ~~1.39~~ -43 %

545 ml
0.99 ~~1.59~~ -37 %



DR. OETKER
Trockenbackhefe

je 4er-Packung
1 kg = 31.43



-31 %
0.88
1.29

BIHOPHAR
Imker-, Blüten- oder Waldhonig

je 1-kg-Glas
oder Manuka-Honig

je 250-g-Glas
1 kg = 7.99 - 31.96



mind. -20 %
7.99

TANTE FANNY
Weihnachtsteige

verschiedene Sorten
je 350-g / 400-g-Packung
1 kg = 4.98 / 5.69



-28 %
1.99
2.79

RUF
Bio Zitronen- oder Orangenschale

BIO

je 5-g-Beutel



-37 %
0.49
0.79

EDORA
Vanille Stangen

2 Stück á 11 cm
je Packung
1 ST = 1.50



-33 %
2.99
4.49

STETTNER
Bio Glühwein

BIO

rot oder weiß
je 1-Liter-Flasche



-16 %
2.49
2.99

DR. OETKER
Lebkuchen-Paste "Taste of Christmas"

je 50-g-Tube
1 kg = 59.80



-25 %
2.99
3.99

KOTANYI
Glühwein Aroma-Zubereitung

je 37-g-Briefpackung
1 kg = 40.27



UNSER BESTPREIS
1.49

KINDERFREUDE
Punsch

alkoholfrei
je 1-Liter-Flasche



UNSER BESTPREIS
1.79

SCHELLER MÜHLE

Mehlzauber

Kerniger
Weihnachts-zauber



Unser Klassiker mit Unterstützung

Zutaten für ca. 25 Bratapfelplätzchen:
100 g Mehlzauber Weizenmehl 405,
100 g Heimatzauber Bio Haferflocken kernig, 1 TL Backpulver,
2 Äpfel, 50 g Mandelplättchen, 50 g Rosinen, 150 g Butter, 1 Ei,
50 g braunen Zucker, 1 TL Zimt

Die Äpfel entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit den Mandeln und etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Abkühlen lassen. Die restliche Butter mit dem Zucker und dem Ei schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Kleine Portionen mit einem Löffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und flach drücken. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten goldbraun backen. Gut auskühlen lassen und genießen!

Mehr auf mehlzauber.de

Eierlikör Punsch



ca. 10 Portionen
gelingt leicht
20 Minuten

ZUTATEN

- 700 ml Eierlikör
- 700 ml Weißwein
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
- etwa 25 g getrocknete Cranberrys
- Holzspieß

ZUBEREITUNG

1. Eierlikör, Wein, Zucker, Vanille-Zucker und Finesse in einem Topf verrühren und erhitzen (nicht kochen!), dabei ab und zu umrühren.
2. Sahne steif schlagen. Punsch in vorgewärmte Tassen oder Gläser füllen. Jeweils etwa einen Esslöffel Schlagsahne daraufgeben und mit etwas Weihnachts-Aroma bestreuen. Jeweils einige Cranberrys auf Holzspieße spießen und mit dem Punsch servieren.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (Exklusive Nutzungsrechte), oetker.de/rezepte/r/eierlikoer-punsch

STETTNER
Eierlikör

20% Vol.
je 0,7-Liter-Flasche
1 l = 11.41

-15 %
7.99
9.49

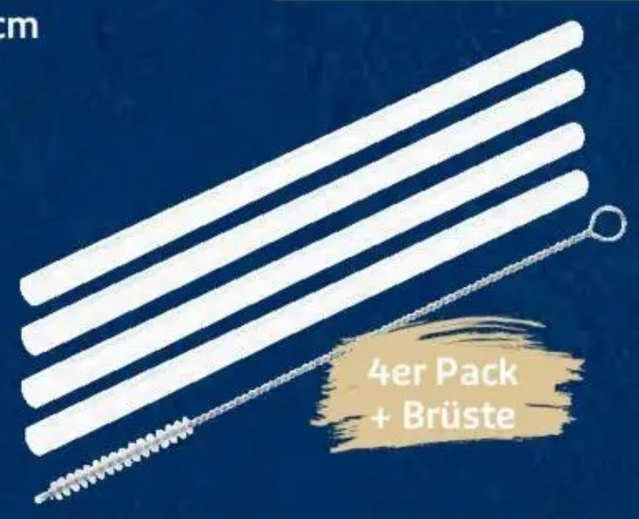


Trinkhalm

aus Glas, ca. 22 cm

FACKELMANN

2.49
UVP* 5.99



Grogglas

mit Henkel, 23 cl

-35 %
1.29
1.99



Schneemann SUPPE

PERFEKT ZUM VERSCHENKEN

DR. OETKER
Gustin Speisestärke

je 400-g-Packung
1 kg = 3.48

-39 %
1.39
2.29



ZUTATEN

- 2 EL Dr. Oetker Kakao
- 1 EL Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
- 1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
- 50 g Dr. Oetker Chocolate Chunks Zartbitter
- 2 - 3 EL Mini-Marshmallows



etwa 2 Portionen
gelingt leicht
20 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Kakao, Puderzucker, Vanille-Zucker und Gustin gut mischen und zuerst in die Flasche füllen. Vorsichtig die Chocolate Chunks daraufgeben, mit Mini-Marshmallows auffüllen und die Flasche verschließen.
2. Die Marshmallows erst aus der Schneemannsuppe Flasche herausnehmen und zur Seite stellen. 500 ml Milch in einem Topf aufkochen. Kakaomischung und Schoko Chunks in die heiße Milch geben und verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Den heißen Kakao in Tassen servieren und die Marshmallows dazugeben. Schneemannsuppe heiß genießen.

oetker.de/rezepte/r/schneemannsuppe