



März/April | 5,95 €

Gestern ab 6,60 € | Schweiz 9,90 €
 Bräuterrunde 6,60 € | Bögen 6,90 € | Latwiburg 6,90 €
 Frankfurter 6,60 € | Rollen 6,90 € | Spanier 6,90 €



Sweet Dreams

Wir lieben Backen!

Jetzt
neu!

- * Lieblingsrezepte mit Pudding
- * Edler Allrounder: Kokos
- * Step-by-step: Macarons

Luftig, saftig, butterzart. Neue Ideen für

Hefegebäck

- ♥ Schnell was zaubern mit Honig ♥ Oster-Überraschung: Schokokuchen im Ei
- ♥ Außen edel, innen raffiniert: Ombre Cake mit Mango-Maracuja ♥ Frühling-Deko: Frische Farben, zarte Textilien ♥ Exotisch: Frische Ideen mit Ananas



#beebetter
 Jetzt mitmachen
 und Bienen retten!
 Aktion s. Seite 29

Soulfood aus Vanille & Schoko

Pudding schmeckt nach Kindheit und Glück pur. Mit diesen Produkten veredeln wir jetzt unser aller liebste Nachspeise

ZUM SCHMELZEN
Die Pellets lassen sich leichter verarbeiten als Blockschokolade und eignen sich super für cremigen weißen Schokopudding (200 g um 12 Euro, von Original Beans)



ZUM WÜRZEN
Flüssiger Vanilleextrakt aus reinen Madagaskar-Schoten sorgt für besonders intensiven Geschmack. Pluspunkt: alles fairtrade und bio. (100 ml um 12 Euro, von Taylor & Colledge)

ZUM TOPPEN
Kakaonibs verleihen cremigem Pudding eine Portion Crunch und Extrageschmack. Sieht als Topping außerdem hübsch aus (1 kg um 15 Euro, von koro)



ZUM KOCHEN
Die Hauptzutat des Pudding-Klassikers: Bourbon-Vanilleschoten aus nachhaltigem Anbau (2 Stk. um 14 Euro, von Eberhard Plütter)

Unser Liebling!



ZUM VERFEINERN
Sie kann als Ganzes in der Milch mitgekocht oder hinterher mit einer Mikrokreibe darübergeraspelt werden. Fein! (50 g um 10 Euro, von Herbertha)