

Information für die Presse



Nur Mut zum Experimentieren!

Die neue Dr. Oetker Dekor-Range „Für Deine Genuss Werkstatt“ überrascht mit einzigartigen Geschmackserlebnissen

Genuss-Tüftler aufgepasst: Mit besonderen Kombinationen, verschiedenen Geschmacksnoten, Texturen und Konsistenzen lassen sich multidimensionale Geschmackserlebnisse schaffen. Ein Trend, den Dr. Oetker ab dem 15. Mai 2019 mit der neuen Dekor-Range „Für Deine Genuss Werkstatt“ aufgreift. Zum besonderen Verzieren, Übergießen, als Topping, zum Einbacken, Aufstreuen und Verfeinern, für eine extra Prise Pfiff oder pur als Snack – das innovative Sortiment umfasst fünf einzigartige Produkte, die einen Werkzeugkoffer voll mit kreativem Spielraum bieten. Die heimische Küche wird so im Handumdrehen zur persönlichen Genuss Werkstatt:

- **Duo Glasur Zimt-Kakao**
- **Erdnuss Krokant**
- **Salted Caramel Fudge**
- **Mais Krokant**
- **Bier Karamell Glasur**

Für kreative Genießer-Typen

Wenn Bier auf Karamell und würziges Erdnuss- oder Mais-Krokant auf süßes Gebäck trifft, ist das alles andere als gewöhnlich. Auch salziges Karamell und Glasuren im Zebra-Look findet man in der Hobbybäckerei nicht alle Tage. Mit dem Sortiment „Für



Deine Genuss Werkstatt“ bricht Dr. Oetker die Grenzen zwischen Geschmacksrichtungen und Konsistenzen auf kreative Weise auf, um neue Geschmacksdimensionen zu erreichen.

Duo Glasur Zimt-Kakao

Zimt und Kakao sind zwei beliebte Geschmacksrichtungen, die perfekt harmonieren. Dank dem speziellen Zwei-Kammer-System können beide Glasuren gleichzeitig auf das Gebäck gegeben werden. Dadurch entsteht nicht nur geschmacklich ein harmonisches Gleichgewicht, sondern auch optisch ein schöner zweifarbiger Zebra-Look.

Erdnuss Krokant

Für die krokantierten Erdnüsse werden die Erdnüsse kleingehackt, gesalzen und zu salzig-nussigem Krokant geröstet. Sie eignen sich hervorragend zum Aufstreuen, Einbacken oder einfach zum Snacken.

Salted Caramel Fudge

Die süß-salzigen Aromen des Salted Caramel Fudge verleihen süßen Leckereien das ganz besondere Etwas. Die kleinen Karamellstückchen lassen sich im Teig einbacken oder können ganz unkompliziert als Topping auf Gebäcke, Eis, Desserts oder Kaffee-Spezialitäten gestreut werden. Mit einem Schuss Sahne können sie zudem zu einer himmlischen Salted-Caramel-Soße geschmolzen werden.

Mais Krokant

Die gerösteten Maiskörner werden karamellisiert und erhalten so ihre süß-salzigen Geschmacksfacetten. Aufgestreut auf süße Gebäcke, Eis oder herzhaftere Gerichte wie Salate, Buddha Bowls oder asiatische Wok-Gerichte, sorgt es für einen ganz besonderen Crunch-Effekt.

Bier Karamell Glasur

Basis dieser extravaganten Kombination ist eine klassische Karamell-Glasur. Bier-typische Geschmacksnoten wie Malz, Kaffee und Gerste lassen ein ganz neues und vielschichtiges Genusserlebnis entstehen. Während die süßen Komponenten der Karamell-Glasur Kuchen, Brownies, Muffins und Co. perfekt abrunden, verleihen die herb-bitteren Nuancen dem Ganzen eine außergewöhnliche Note. Auch Herzhaftem wie zum Beispiel Bratensoßen verleiht die Glasur extra Pepp.



Ungewöhnlich und raffiniert

Die Produkt-Range „Für Deine Genuss Werkstatt“ lebt vor allem von neuartigen Kombinationen und vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten. Auf einfache Art und Weise können Gebäcke, Desserts, Shakes, aber auch herzhaftere Gerichte aufgewertet oder zu außergewöhnlichen Kreationen verzaubert werden. Von besonderen, kulinarischen Leckerbissen, von einfach und gut bis ausgefallen und außergewöhnlich – Dr. Oetker regt mit der neuen Produkt-Range zum Experimentieren an. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für eine Packung „Für Deine Genusswerkstatt“ beträgt 2,99 Euro für den Salted Caramel Fudge und jeweils 1,99 Euro für die weiteren vier Produkte. Die fünf neuen Dr. Oetker Dekor-Produkte können ab dem 15. Mai 2019 auch bequem im Online-Shop unter www.oetker-shop.de bestellt werden.

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Newsroom](#)



[Dr. Oetker Deutschland bei Twitter](#)

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), April 2019

Nutzung: Abdruck bis November 2019 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

Bielefeld, April 2019

PR-Kontakt:

Inga Steege

Fon: 05 21 / 155 – 26 56

Fax: 05 21 / 155 – 11 26 56

inga.steege@oetker.com