



Duft und Liebe: Backen mit den EDEKA Herzstücken

Hamburg, Oktober 2024: In jedem EDEKA Herzstück steckt so viel Liebe, dass man es schmecken kann. Umso mehr Grund, mit dem EDEKA Herzstücke Backsortiment kleine Leckereien zu kreieren, um Familie und Freund:innen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Oder, um Mandelhörnchen & Co. einfach selbst zu vernaschen...

EDEKA Herzstücke sind sorgfältig ausgewählte Produkte, die es verdient haben, unser gelbes Herz zu tragen. Denn mit hervorragender EDEKA-Qualität zu unschlagbaren Preisen bringen wir besonderen Genuss und Abwechslung in jede Küche. Jedes Herzstücke-Produkt steht für echte Markenqualität mit Herz.

Aus der EDEKA Eigenmarke werden die EDEKA Herzstücke – die Produkte sind ab sofort in den Märkten erhältlich, darunter natürlich auch ein umfangreiches Backsortiment.

Beim Dessert kreativ werden: Cookie Cups



Da bleiben alle Tassen im Schrank. Stattdessen werden Familie und Freund:innen beim nächsten Dinner mit Bechern der süßen Art überrascht: Cookie Cups sind ebenso besonders wie einfach in der Herstellung. Die knusprigen Becher aus Schokoladenkeksteig lassen sich mit Hilfe eines Muffinblechs ganz unkompliziert formen und nach dem Backen nach Belieben mit Dessert- oder Eiscreme füllen. Für einen weihnachtlichen Twist den Teig einfach mit Zimt oder Spekulatius-Gewürz verfeinern.

Hier geht's zum vollständigen Rezept: <https://www.edeka.de/rezepte/rezept/cookie-cup.jsp>



EDEKA Herzstücke Irische Butter

- Mildgesäuert, streichzart
- Inhalt: 250g



EDEKA Herzstücke Bourbon Vanilleschoten

- Bourbon Vanille aus Madagaskar
- Inhalt: 2 x 2g



EDEKA Herzstücke Weizenmehl

- Weizenmehl Type 550
- Ideal für Hefengebäck und helle Brote
- Profi Back-Qualität
- Inhalt: 1000g

Klein und besonders fein: Mandelhörnchen



Manchmal lohnt es sich, zum (Advents-) Coffee Date tiefer in die Backkiste zu greifen und die Keksdose mit einer besonderen Leckerei zu füllen. Dafür ist dieses Mandelhörnchen-Rezept perfekt. Marzipan, Mandeln, Zartbitterschokolade: Es findet zusammen, was zusammengehört – und das Ergebnis ist knuspriges Gebäck, das dank des Marzipans zugleich herrlich saftig schmeckt.

Hier geht's zum vollständigen Rezept: <https://www.edeka.de/rezepte/rezept/mandelhoernchen.jsp>



EDEKA Herzstücke Mandeln gehobelt, blanchiert

- Kalifornische Mandeln
- Blanchiert, gehobelt
- Gleichmäßig dünne Scheiben, feines Aroma
- Inhalt: 100g



EDEKA Herzstücke Mandeln gemahlen, blanchiert

- Kalifornische Mandeln
- Blanchiert, grob gemahlen
- Mit kleinen Stücken für optimales Aroma
- Inhalt: 100g

EDEKA – Deutschlands erfolgreichste Unternehmer-Initiative

Das Profil des mittelständisch und genossenschaftlich geprägten EDEKA-Verbunds basiert auf dem erfolgreichen Zusammenspiel dreier Stufen: Bundesweit verleihen rund 3.400 selbstständige Kaufleute EDEKA ein Gesicht. Sie übernehmen auf Einzelhandelsebene die Rolle des Nahversorgers, der für Lebensmittelqualität und Genuss steht. Unterstützt werden sie von sieben regionalen Großhandelsbetrieben, die täglich frische Ware in die EDEKA-Märkte liefern und darüber hinaus von Vertriebs- bis zu Expansionsthemen an ihrer Seite stehen. Die Koordination der EDEKA-Strategie erfolgt in der Hamburger EDEKA-Zentrale. Sie steuert das nationale Warengeschäft ebenso wie die erfolgreiche Kampagne „Wir ♥ Lebensmittel“ und gibt vielfältige Impulse zur Realisierung verbundübergreifender Ziele. Mit dem Tochterunternehmen Netto Marken-Discount setzt sie darüber hinaus erfolgreiche Akzente im Discountgeschäft. Fachhandelsformate wie trinkgut, budni oder NATURKIND, die Kooperation mit online-basierten Lieferdiensten wie Picnic und das Großverbrauchergeschäft mit dem EDEKA Foodservice runden das breite Leistungsspektrum des Unternehmensverbunds ab. EDEKA erzielte 2023 mit rund 11.050 Märkten und rund 410.700 Mitarbeiter:innen einen Umsatz von 70,7 Mrd. Euro. Mit mehr als 19.200 Auszubildenden ist EDEKA einer der führenden Ausbilder in Deutschland.

EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG
Unternehmenskommunikation

New-York-Ring 6
22297 Hamburg

Telefon: +49 40 6377-2182
Fax: +49 40 6377-2971

E-Mail: produkt-pr@edeka.de
verbund.edeka

