

## NEUstalgische Kuchenliebe – zwei Klassiker neu interpretiert



Bielefeld, Mai 2025 – Kaffee und Kuchen wie sonntags bei Oma? Ja, nur weniger aufwändig: Mit den neuen Backmischungen „Klassiker neu interpretiert“ in den zwei Sorten „Käse-Streusel“ und „Inspiriert von Bienenstich“ lässt Dr. Oetker ab Juli 2025 süße Traditionen ganz einfach im Ofen wieder aufbacken. Beliebte Kuchenklassiker modern interpretiert versprechen nostalgische Genussmomente und können in einer Kastenform zubereitet werden – schnell, unkompliziert, lecker!

Kuchen, der „wie von Oma“ schmeckt: Die Dr. Oetker Backmischungen „Klassiker neu interpretiert“ in den begehrten Sorten Käse-Streusel und Inspiriert von Bienenstich werden unkompliziert in einer Kastenform gebacken. Durch einen raffinierten Zick-Zack-Schnitt entstehen aus jeder Sorte insgesamt acht Stückchen. Altbekannte Klassiker sind nach wie vor sehr beliebt, aber in ihrer Zubereitung oft mit viel Zeit und Aufwand verbunden. Um bewährte Kuchentraditionen einfach und schnell auf große Kaffeetafeln oder kleine Küchentische zu zaubern, sind moderne Interpretationen mit Gelinggarantie das beste Rezept. Kleine Portionen und großer Kuchengeschmack versüßen nicht nur Sonntage, sondern auch den Alltag mit unkomplizierten Backideen.

### Zuckersüßes Traumpaar: Käse-Streusel

Käsekuchen mit Streuseln zählt zu den Stars unter den Kuchenklassikern. Mit der neuen Backmischung **Dr. Oetker „Klassiker neu interpretiert“ Käse-Streusel** wird in wenigen Schritten ein leckerer Kuchentraum wahr: eine cremige Füllung getoppt von vielen Streuseln und Dekorzucker. Dafür werden der Backmischung nur 50 g weiche Butter oder Margarine, 2 Eier, 250 g Speisequark sowie 200 g Doppelrahm-Frischkäse hinzugefügt. Schmeckt wie von Oma gebacken, lässt sich aber jeden Tag im Handumdrehen zubereiten.

### Nicht nur im Sommer: Inspiriert von Bienenstich

Wenn's um Kuchenklassiker geht, kommt an Bienenstich niemand vorbei! Mit der neuen Backmischung **Dr. Oetker „Klassiker neu interpretiert“ Inspiriert von Bienenstich** ist schnell und einfach ein leckerer Rührkuchen mit einer himmlischen Puddingcreme mit Vanille-Geschmack und einem Topping aus leicht karamellisierten Mandeln zubereitet. Die moderne Rezeptur überzeugt mit einer unkomplizierten Zubereitung und einer köstlichen Neuinterpretation des klassischen Bienenstichs. Als Zugaben zu der Backmischung werden nur 50 ml Speiseöl, 175 ml Milch, ein Ei und 200 g kalte Schlagsahne benötigt.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) pro Packung und Sorte Dr. Oetker Klassiker neu interpretiert Backmischungen beträgt 3,79 €. Die Neuprodukte sind ab Juli 2025 auch bequem im Dr. Oetker Online-Shop unter [www.oetker-shop.de](http://www.oetker-shop.de) erhältlich.

### Den Liebsten eine Freude backen

Rund 68 % der Deutschen backen mindestens einmal im Jahr Kuchen, Torten, Kekse und Co. Das belegt die aktuelle **Dr. Oetker Backstudie**. Dabei backen 35 % der Befragten gerne für andere Menschen, um ihnen eine Freude zu machen. Insgesamt 47 % backen, wenn sie Besuch erwarten<sup>1</sup> – die perfekten Voraussetzungen, um modern interpretierte Rezepturen bekannter Kuchenklassiker schnell und einfach zuzubereiten.

### Nutri-Score für mehr Transparenz am POS

Beide Produkte werden mit dem Nutri-Score gekennzeichnet. Dr. Oetker versteht dies als wichtigen Schritt, um Konsumentinnen und Konsumenten vollständige Transparenz zu Nährwerten zu bieten – gemäß den Ambitionen der [Dr. Oetker Sustainability Charter](#).



„Wir alle lieben Kuchen wie bei Oma! Die neuen Dr. Oetker Backmischungen ‚Klassiker neu interpretiert‘ liefern eine moderne Interpretation der köstlichen Klassiker – schnell und einfach zubereitet, sind sie für jeden Haushalt auch im Alltag ein nostalgischer Kuchengenuss.“

Carina Hinkel, Brand Managerin Marketing Backmischungen

### Produkteigenschaften:



VEGETARISCH

<sup>1</sup>Quelle: YouGov Deutschland GmbH im Auftrag von Dr. Oetker, 2024; Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2027 Personen zwischen dem 07. und 09.08.2024 teilnahmen. Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

### Die Dr. Oetker Sustainability Charter

Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen



Mehr unter <https://www.oetker.com/sustainability>

Weiteres Bildmaterial finden Sie [hier zum Download](#).

Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Mai 2025. Abbildung zeigt Serviervorschläge.

Nutzung: Abdruck bis Dezember 2025 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



PR-Kontakt:

**Dr. Oetker Deutschland**

**Brand and Product Communication**

**Jana Nörenberg**

Communication Business Partner and  
Media Spokesperson Cake

P: 0521 – 155 4216

M: [jana.noerenberg@oetker.com](mailto:jana.noerenberg@oetker.com)

Linked 

**Josephine Risse**

Communication Coordinator  
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3010

M: [josephine.risse@oetker.com](mailto:josephine.risse@oetker.com)

Linked 