

The Taste of Christmas: Ihr Leckereien kommet!



Bielefeld, Juli 2025 – Weihnachten wird bunt, süß und glitzernd: Dr. Oetker erweitert ab September 2025 das beliebte saisonale „The Taste of Christmas“ Sortiment um sechs neue Back- und Dekorprodukte sowie zwei neue Desserts. Mit den beiden Streuselmixen „Winter Wonderland“, „Christmas Party“, dem „Zimtzucker“ und der „Paste Typ Lebkuchen“ werden Gebäcke und Desserts zum festlichen Genuss. Die beiden neuen Backmischungen „Käse-Kirsch-Streuselkuchen“ und „Schneeflockentorte“ garantieren entspannte weihnachtliche Kuchenfreuden. Mit der „Orangen-Mascarpone-Creme“ und der „Panna Cotta“ führt Dr. Oetker zwei neue Dessert-Kreationen ein, die jedes Weihnachtsmenü perfekt abrunden.

Ob himmlische Desserts, kreatives Gebäck, festliche Streusel oder aromatische Helfer – die acht neuen Dr. Oetker The Taste Of Christmas Produkte bringen von September bis Dezember weihnachtliche Inspiration in jede Küche. Mit liebevoll gestalteten Details, verführerischen Aromen und mindestens einer Prise festlicher Stimmung werden Gebäcke, Nachspeisen und kreative Leckereien zu echten Highlights. Sie setzen geschmackliche

und optische Akzente, die begeistern. Dank der einfachen Anwendung sorgen die weihnachtlichen Neuprodukte für viel Freude in der Weihnachtsbäckerei und besondere Genussmomente im Handumdrehen – für kleine und große Genießerinnen und Genießer.

In der Weihnachtsbäckerei...



Weihnachten ohne Plätzchen ist wie Winter ohne Schnee. Gerade zur Weihnachtszeit ist die Backfreude besonders ausgeprägt: 47 % der Teilnehmenden backen gern zu Feiertagen. Laut der Dr. Oetker Backstudie 2024¹ backen 41 % der Befragten besonders gern Ausstechplätzchen, 23 % legen großen Wert auf eine liebevolle Verzierung ihrer Backwerke. Dr. Oetker geht mit den „The Taste of Christmas“ Neuprodukten auf diese Wünsche und Vorlieben ein.

Deutschlands liebste Weihnachtsplätzchen

In der Weihnachtsbäckerei stehen echte Klassiker besonders hoch im Kurs: Bei 41 Prozent der Plätzchen-Bäcker*innen liegen Ausstechplätzchen ganz weit vorn. Besonders beliebt sind sie in Haushalten mit Kindern unter 18 Jahren (47 %). Knapp dahinter folgen auf dem zweiten Platz Vanillekipferl (39 %) sowie auf dem dritten Platz Mürbeteigplätzchen (34 %).¹



Quelle: Dr. Oetker Backstudie 2024, YouGov Deutschland GmbH, n=1.201, die mindestens einmal pro Jahr backen (Mehrfachnennungen möglich)



Weihnachtliches Dekorieren mit liebevollen Details

Der Streuselmix **The Taste of Christmas Winter Wonderland** sorgt für winterlich-verschneiten Spaß beim Verzieren und bringt die Magie der kalten Jahreszeit direkt aufs Gebäck: Mit Schneeflocken, Schneemännern, Perlen und Streuseln in verschiedenen Blautönen und frostigem Weiß verwandelt er Kuchen, Plätzchen und Desserts in kleine Winterträume.

Der Streuselmix **The Taste of Christmas Christmas Party** begeistert mit weihnachtlichen Details und Motiven: Tannenbäume, Schneeflocken, Perlen und Streusel in den klassischen Weihnachtsfarben Rot, Grün und Weiß machen das Verzieren zu einem farnefrohen Vergnügen. Als dekorativer Hingucker auf Glasuren, Sahne oder Zuckerguss setzt dieser Streuselmix besonders festliche Akzente.



Festliche Genussmomente mit himmlischen Aromen

Der **The Taste of Christmas Zimtucker** ist in einer praktischen 3er-Packung erhältlich und eignet sich ideal für die Weihnachtszeit. Ob für Plätzchen, Kuchen oder als aromatische Note in und auf Cremes, Desserts und Getränken. Er verleiht weihnachtlichen sowie winterlichen Genüssen den typisch würzig-süßen Zimt-und-Zucker-Geschmack.

Ebenfalls köstlich: Die **The Taste of Christmas Paste Typ Lebkuchen** mit Lebkuchen-Geschmack. Die Aromapaste schmeckt besonders weihnachtlich und ist vielseitig einsetzbar – ob in Kuchen, Plätzchenteig, in aufgeschlagener Sahne oder als aromatische Ergänzung in Heißgetränken wie Kaffee oder Kakao.



Einfach köstlich: Backfreuden mit weihnachtlichen Backmischungen

Mit der **The Taste of Christmas Käse-Kirsch-Streuselkuchen** Backmischung lässt sich schnell und einfach ein winterlicher Kuchen mit Lebkuchengewürz, fruchtigen Kirschen und knusprigen Streuseln zaubern. Der Backmischung werden 125 g Margarine oder Butter, vier Eier, 300 g Joghurt, 500 g Speisequark und ein Glas Sauerkirschen hinzugegeben. Der Käse-Kirsch-Streuselkuchen ist individuell gestaltbar und kann nach Belieben mit dem beiliegendem Dekorzucker bestreut werden. Die Schablonen in Sternoptik zum Ausschneiden sind online auf oetker.de (ab September) abrufbar.

Ein winterlicher Genuss gelingt ganz leicht mit der **The Taste of Christmas Schneeflockentorte** Backmischung. Die weihnachtliche Torte besteht aus einem zarten Rührkuchen und einer herrlich nach Kokosnuss schmeckenden Creme. Zur Backmischung für den Rührkuchen der Schneeflockentorte werden 100 g Margarine oder Butter und drei Eier hinzugefügt. Für die Creme werden 250 g Mascarpone und 500 g Schlagsahne benötigt. Kokosraspel auf der Oberfläche lassen die Torte wie eine verschneite Winterlandschaft aussehen.



Die **The Taste of Christmas Desserts Orangen-Mascarpone-Creme** und **Panna Cotta** ergänzen ab September 2025 das bestehende Sortiment rund um die Dessertprodukte **Zimt Mousse** und **Warme Schokoküchlein**. Die weihnachtliche Orangen-Mascarpone-Creme wird mit 125 g Mascarpone, 150 g Joghurt und 100 ml Milch zubereitet. Das Dessert mit fruchtiger Orange und cremiger Mascarpone ist mit winterlichen Gewürzen aus Nelke, Zimt und Kardamom verfeinert. Als Highlight wird die Orangen-Mascarpone-Creme mit Glitzer-Dekor mit Kakao bestreut. Auch die bekannte italienische Dessertspezialität Panna Cotta passt perfekt in die Weihnachtszeit. Für die Zubereitung werden dem Dessertpulver 300 ml Milch und 200 g Schlagsahne hinzugegeben. Das sahnig-cremige Dessert wird mit einer fruchtigen Erdbeersauce serviert.

Die neuen **Dr. Oetker „The Taste of Christmas“** Produkte im Überblick:

- Winter Wonderland Streuselmix (UVP: 2,99 € / 110 g)
- Christmas Party Streuselmix (UVP: 2,99 € / 110 g)
- Zimtzucker (UVP: 1,29 € / 3er-Packung je 20 g)
- Paste Typ Lebkuchen (UVP: 3,99 € / 50 g)
- Käse-Kirsch-Streuselkuchen (UVP: 3,99 €)
- Schneeflockentorte (UVP: 3,99 €)
- Orangen-Mascarpone-Creme (UVP: 2,29 €)
- Panna Cotta (UVP: 2,29 €)

Die acht Neuprodukte sind ab September 2025 auch bequem im Dr. Oetker Online-Shop unter www.oetker-shop.de erhältlich.

Nutri-Score für mehr Transparenz am POS

Alle Neuprodukte 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.



„Unser ‚The Taste of Christmas‘ Sortiment ermöglicht dank seiner vielfältigen Dekor-, Back- und Dessertprodukte unverwechselbare, weihnachtliche Genussmomente. Hübsche Streusel, süß-aromatischer Zimtucker und feine Lebkuchennoten verwandeln Plätzchen, Kuchen und Heißgetränke in köstliche Meisterwerke. Mithilfe unserer winterlichen Backmischungen und festlichen Dessertideen entstehen weihnachtliche Leckereien für Groß und Klein im Handumdrehen.“

Andrea Stieg, Executive Managerin Marketing Kuchen / Dessert / Müsli / Einmachen

¹Quelle: 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: [Nachhaltigkeit bei Dr. Oetker](#)

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

Portraitfotos von Zitierenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.



Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Juli 2025

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

Linked 

Julian Loges

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Dessert

P: 0521 – 155 2611

M: julian.loges@oetker.com

Linked 