



Topping mit Suchtfaktor!

Ettlingen, Januar 2026 – Egal ob über, im oder unter einem Dessert – zwei neue Crumbles von Dr. Oetker Professional verleihen jeder Nachspeise den perfekten Crunch. Ab März 2026 sind die knusprigen Toppings in einer hellen und einer dunklen Variante erhältlich. Beide Sorten können vielseitig eingesetzt werden und machen Desserts mit ihrer handgemachten Optik zum köstlichen Hingucker.

Verschiedene Texturen sorgen für einen besonderen Dessertgenuss. Wenn Creme auf Crunch treffen soll, sind die neuen Crumbles von Dr. Oetker Professional die richtige Wahl. In den Varianten **Klassischer Crumble hell** und **Klassischer Crumble dunkel** verleihen beide Toppings vielfältigen Nachspeisen eine knusprige Konsistenz. In einer wiederverschließbaren Dose verpackt, sind die Crumbles stets griffbereit und können nach Belieben aufgestreut werden. So steht der schnellen und kreativen Individualisierung köstlicher Desserts nichts im Wege. Ob als Boden, aromatisches Topping oder überraschender Kern – der Klassische Crumble hell schenkt jedem Dessert eine besondere Note. Für einen optischen und knusprigen Kontrast sorgt der kakaohaltige Klassische Crumble dunkel. Beide Sorten sind facettenreich einsetzbar, passen zu jedem Dessert und in jede Saison.

Die Ersten ihrer Art und voller Vorteile

Mit den neuen Crumbles liefert Dr. Oetker Professional, der Dessert-Spezialist aus Ettlingen, die ersten Crumbles im deutschen GV-Markt, die nicht tiefgekühlt sind. Die

hellen und dunklen, knusprigen Brösel sind vegetarisch und kenntlichmachungsfrei¹. Die Verpackung in Form einer wiederverschließbaren Dose ermöglicht einen schnellen, praktischen Zugriff und weckt mit ihrer auffälligen Gestaltung zugleich das Interesse im C&C-Umfeld.



„Erst Creme, dann Crunch oder andersrum! Die beiden Klassischen Crumble hell und dunkel lassen sich vielfältig im Schichtdessert, als Topping oder Tellerdeko einsetzen. Das sieht toll aus und schmeckt mindestens genauso gut!“

Larissa Lauseker, Business Managerin Backen & Dessert



¹ Ohne kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV.

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Newsroom](#)

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Januar 2026

Nutzung: Abdruck 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:

Matthias Hanigk
07243 / 104 – 633
matthias.hanigk@oetker.com

[LinkedIn](#)