

## Luftig-lockerer Kuchengenuss auf Vanille-Wolke Sieben



Bielefeld, Mai 2026 – Die neue Vanille-Wolke Backmischung von Dr. Oetker sorgt ab Juli 2026 für himmlische Genussmomente mit Bourbon-Vanille-Aroma. Ob als klassischer Kuchen oder als Basis für kreative Torten und Blechkuchen, die herrlich lockere Backmischung lässt sich in kürzester Zeit mit wenigen Zugaben zubereiten.

### Luftig-locker, saftig und im Handumdrehen gebacken

Mit der neuen **Vanille-Wolke Backmischung** wird das Dr. Oetker Wolke-Backmischungs-sortiment um den beliebten Vanille-Geschmack ergänzt. Dank ihres luftig-lockeren Teigs und dem Bourbon-Vanille-Aroma, kann sie vielseitig eingesetzt werden. Ob als klassischer Kuchen oder als Basis für eigene Torten- und Blechkuchenkreationen, die neue Vanille-Wolke Backmischung sorgt immer für himmlische und locker-luftige Genussmomente.

Die Backmischung lässt sich mit der Zugabe von wenigen Zutaten schnell und unkompliziert zubereiten: Einfach der Backmischung 200 g Sahne und drei Eier hinzugeben und alles mit einem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend alles in eine

Springform geben, den Teig glatt streichen und einen Teil des beiliegenden Dekorzuckers auf den Teig sieben. Den Kuchen etwa 45-50 Minuten bei etwa 160 °C (Ober-/ Unterhitze) backen und anschließend vorsichtig den Springformrand lösen. Auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Anschließend die Vanille-Wolke stürzen, das mitgebackene Backpapier abziehen und auf eine Kuchenplatte zurück stürzen. Vor dem Servieren mit dem übrigen Dekorzucker bestreuen und fertig ist der locker-luftige sowie saftige Kuchengenuss. Genuss wie auf Vanille-Wolke Sieben.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die Dr. Oetker Vanille-Wolke beträgt pro Packung 3,79 €. Das Neuprodukt ist ab Mai 2026 auch bequem im Dr. Oetker Online-Shop unter [www.oetker-shop.de](http://www.oetker-shop.de) erhältlich.

### Nutri-Score für mehr Transparenz am POS

Das Neuprodukt ist 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](#).

### Auch perfekt vom Blech!

Mit den Dr. Oetker Wolke-Backmischungen lassen sich vielfältige Genussmomente zaubern. Ob als [Marmorkuchen mit Erdbeeren](#), [Schokowaffeln](#) oder [Schokokuchen mit Sahne](#): Mit unseren Rezepten, entwickelt mit viel Liebe in unserer Dr. Oetker Content Kitchen, findet jede/jeder ihr/sein luftig-leckerer Lieblingsrezept.





### Farbiges Design-Update

Die vier bereits bestehenden Wolke-Backmischungen erhalten im Zuge der Neuprodukt-Einführung eine unterstützende Sortendifferenzierung: Durch die neue und moderne Farbgebung jeder Sorte kann jede Backmischung für sich am Supermarktregal noch besser von den Konsumentinnen und Konsumenten erkannt werden.



„Unsere neue Backmischung Vanille-Wolke verbindet locker-luftige Genussmomente mit klassischem, beliebtem Bourbon-Vanille-Geschmack und unkomplizierter Zubereitung. Ein saftig-süßer Traum für alle, die gerne auf der Vanille-Wolke Sieben schweben.“

Carina Rehfeldt, Brand Managerin Marketing Backmischungen

---

### 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 2026. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.

Nutzung: Abdruck bis einschließlich Dezember 2026 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 

**Hannah Strüver**

Executive Manager and Media Spokesperson  
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: [hannah.struever@oetker.com](mailto:hannah.struever@oetker.com)

Linked 