



### Der Sommer wird bunt & lecker

**Bielefeld, Mai 2022 – Sommer, Sonne, Schichtdessert! Mit den neuen Sommer-Desserts bietet Dr. Oetker ab Juni 2022 allen Dessertliebhaber\*innen ein süßes Highlight für die warme Jahreszeit. Die Kombination aus köstlicher Creme und süßer Frucht sorgt in vier trendigen Sorten für spontane, kreative Genussmomente mit Familie und Freund\*innen. Mit wenigen Zutaten lassen sich aus den Dessertpulver-Mischungen schnell und einfach vier ansprechende Schichtdesserts zaubern. Das neue Konzept erscheint im bunten, modernen Design für kurze Zeit als Limited Edition und spricht insbesondere eine junge Zielgruppe an.**

#### **Vier Portionen in vier leckeren Sorten**

Zum Start in den Sommer erweitert Dr. Oetker sein Dessert-Sortiment um eine Limited Edition, die für bunten und kreativen Dessert-Spaß in der warmen Jahreszeit sorgt. Die Sommer-Desserts sind ab Juni 2022 perfekt für alle Liebhaber\*innen optisch ansprechender Schichtdesserts. Alle vier Sorten sind schnell zubereitet und ergeben vier köstliche Portionen Dessert – genau richtig für eine spontane Erfrischung an warmen Sommertagen. Die Dessertpulver-Mischungen werden mit wenigen Zutaten zubereitet, anschließend in Gläser geschichtet und sind direkt oder nach kurzer Kühlzeit bereit zum Genießen. Mit der Kombination aus Creme und Frucht sowie einem besonderen „Extra“ als Topping, lassen sich so einfach ganz besondere Genussmomente zaubern. Alle vier Sorten sind zudem mit dem Nutri-Score gekennzeichnet. Damit möchte Dr. Oetker im Rahmen der [Sustainability Charter](#)

Konsument\*innen eine bessere Vergleichbarkeit und somit eine bewusste Kaufentscheidung ermöglichen. Die Sommer-Desserts sind in folgenden Sorten erhältlich:

- **Style Black Forest Cake LOVE**
- **Vanilla Strawberry KISS**
- **Very BERRY**
- **Mandarin DREAM**

### **Einfach ganz besonders**

Bei der Sorte *Style Black Forest Cake LOVE* wird eine lockere Creme mit Schoko-Crumbs und Kirschen geschichtet. Neben tiefgekühlten Sauerkirschen können auch Kirschen aus dem Glas verwendet werden. Außerdem werden Milch und Butter benötigt. *Vanilla Strawberry KISS* vereint eine Creme mit Vanille-Geschmack und zwei Erdbeer-Toppings in drei leckeren Schichten mit weißen Schokoraspeln obenauf. Neben tiefgekühlten Erdbeeren – frische sind auch möglich – benötigt man zudem Milch und Schlagsahne. Das Schichtdessert *Very BERRY* wird mit Milch, Magerquark und tiefgekühltem Beerenobst oder auch frischen Heidelbeeren zubereitet. Es entstehen zwei fruchtige Beeren-Zubereitungen auf einer Quark-Creme mit Vanille-Geschmack, die von Kokosraspeln getoppt wird. Bei dieser Sorte ist die Zubereitung mit Mandeldrink und Creme VEGA auch vegan möglich. Das Sommer-Dessert *Mandarin DREAM* bringt eine Quark-Creme locker geschichtet mit Mandarinen, Gebäckstreuseln und Schokoflocken zusammen. Neben Mandarinen aus der Dose werden für die Zubereitung Magerquark und Butter verwendet.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für eine Packung der Sommer-Desserts beträgt 1,99 Euro.



„Die kreative Kombination aus leckerer Creme und süßer Frucht kommt sehr gut an und schafft genussvolle Dessert-Momente für die ganze Familie.“

Annika Bredemeier, Brand Managerin Dessert

---

## 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 sowie Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Mai 2022

Nutzung: Abdruck bis Dezember 2022 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**  
**Marken- und Produkt-PR**

Julian Loges  
PR-Manager Dessert  
Fon: 05 21 / 155 – 26 11  
[julian.loges@oetker.com](mailto:julian.loges@oetker.com)  
[LinkedIn](#)

Hannah Strüver  
Leiterin Marken- und Produkt-PR  
Fon: 05 21 / 155 – 30 44  
[hannah.struever@oetker.com](mailto:hannah.struever@oetker.com)  
[XING](#) [LinkedIn](#)