

Grießbrei trifft Apple Pie



Bielefeld, Mai 2025 – Eine neue Süße Mahlzeit des Jahres steht in den Startlöchern: Ab Juli 2025 ergänzt Grießbrei Apple Pie Style das Sortiment der Süßen Mahlzeiten von Dr. Oetker. Eine Kombination aus Apfel- und Gebäckstückchen gepaart mit cremig-zartem Grießbrei macht die Limited Edition zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis. Durch die schnelle und einfache Zubereitung eignet sich die Süße Mahlzeit des Jahres als unkomplizierte Hauptmahlzeit oder als praktischer Snack für zwischendurch.

Im Juli 2025 bringt die **Süße Mahlzeit des Jahres** erneut frischen Wind in das Sortiment von Dr. Oetker. Als Limited Edition löst die Sorte Grießbrei **Apple Pie Style** die Geschmackskombination Grießbrei Himbeer Bourbon-Vanille aus dem letzten Jahr ab und sorgt damit für neue Genussmomente. Leckere Gebäckstreusel, fruchtige Apfelstückchen und eine Prise Zimt vereint mit cremigem Grießbrei versprechen eine leckere süße Mahlzeit. Durch die gelingsichere Zubereitung ist die moderne Version des Klassikers schnell und einfach servierfertig. Für das ideale Geschmackserlebnis der limitierten Sorte 500 ml Milch sprudelnd aufkochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen, die Mischung unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und etwa eine Minute kräftigiterrühren. Im Anschluss den Grießbrei fünf Minuten stehen lassen und

vor dem Servieren nochmal gut durchrühren. Der Nutri-Score des mit Milch zubereiteten Produkts beträgt B. Auch eine vegane Zubereitung des Grießbreis ist möglich. Dafür einfach die Milch durch einen beliebigen veganen Pflanzendrink ersetzen.

Die unverbindliche Preisempfehlung für die Dr. Oetker Süße Mahlzeit des Jahres Grießbrei Apple Pie Style beträgt 1,49 €. Das Produkt kann ab Juli auch bequem im Dr. Oetker Online-Shop erworben werden.



„Die Kombination aus Apfel, Gebäckstückchen und Grießbrei macht die neue Süße Mahlzeit des Jahres zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis – schnell zubereitet ist sie die perfekte süße Zwischenmahlzeit.“

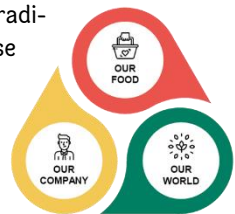
Annika Bredemeier, Brand Managerin Süße Trockenfertiggerichte

Produkteigenschaften:



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 [Dr. Oetker | Nachhaltig handeln](#)

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



Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis Juni 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

Julian Loges

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Dessert

P: 0521 – 155 2611

M: julian.loges@oetker.com

Linked 

Matthias Hanigk

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Pizza

P: 0521 – 155 2998

M: matthias.hanigk@oetker.com

Linked 