



Farbenfroher Gute-Laune-Kuchen!

Bielefeld, Juni 2023 – Mit der neuen Backmischung **Bunter Zebra-Kuchen** zaubert Dr. Oetker ab 01. Juli 2023 farbenfrohe Abwechslung auf die Kaffeetafel. Mit seinen lustigen Zebra-streifen in drei verschiedenen Farben ist der bunte Rührkuchen optisch ein echter Hingucker und begeistert kleine und große Kuchenfans.

Tierische Überraschung für Groß und Klein

Ob für den nächsten Kindergeburtstag, eine fröhliche Party oder einfach als Überraschung zwischendurch: Die zubereitete **Dr. Oetker Backmischung Bunter Zebra-Kuchen** besticht durch ihre lockere Konsistenz und Saftigkeit sowie eine weiße Zuckerglasur. Spätestens beim Anschneiden wird der farbenfrohe Kuchen alle begeistern. Die rosafarbenen und grünen Streifen sind ein echter Blickfang und sorgen für kunterbunte Kuchenmomente. Nicht nur Kinder werden den bunten Zebra-Kuchen lieben!

Viel gute Laune schon beim Zubereiten

Die neue **Backmischung Bunter Zebra-Kuchen** ist kinderleicht zubereitet: Einfach Milch, Eier und Öl zu der Mischung für den Teig geben und gut verrühren. Je ein Viertel des Teiges mit der Farbmischung rosa und der Farbmischung grün mischen. Der übrige Teig wird nicht gefärbt. Für das besondere Muster werden die drei Teige nun abwechselnd in die Mitte der Springform gegeben: Zunächst 2 EL heller Teig, direkt darauf 2 EL rosafarbener Teig, dann wieder 2 EL



heller Teig und mittig darauf 2 EL grüner Teig. In dieser Reihenfolge geht es Klecks für Klecks abwechselnd weiter, bis der Teig aufgebraucht ist. Den Kuchen 30 Minuten backen, abkühlen lassen und mit der angerührten Glasur überziehen. Wer mag, kann den bunten Zebrakuchen nach Belieben noch mit bunten Dekoren wie Zuckerstreuseln, Brauseperlen etc. verzieren.

Nutri-Score für mehr Transparenz am POS

Die Backmischung **Bunter Zebrakuchen** wird 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.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für eine Backmischung **Bunter Zebrakuchen** beträgt 3,99 Euro. Die Backmischung Bunter Zebrakuchen ist ab Juli 2023 auch bequem im Dr. Oetker Online-Shop unter www.oetker-shop.de erhältlich.



„Die neue Backmischung Bunter Zebrakuchen zaubert farbenfrohe Abwechslung auf die Kaffeetafel, und bringt nicht nur Kinderaugen zum Strahlen.“

Carina Hinkel, Brand Managerin 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 sowie Fotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.



Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Juni 2023

Nutzung: Abdruck bis Dezember 2023 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: 05 21 / 155 – 42 16
E: jana.noerenberg@oetker.com



Hannah Strüver
Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication
P: 05 21 / 155 – 30 44
E: hannah.struever@oetker.com

