



**Weihenstephan**

# **Gebäck liebt cremigen Rahmjoghurt**

**Die Molkerei Weihenstephan macht mit den Wintersorten ihres Rahmjoghurts „Typ  
Spekulatius“ und „Typ Lebkuchen“ Lust auf die kalte Jahreszeit**

**Freising, 30. September 2019** – Würziger Kardamom, aromatische Nelken und feiner Zimt – danach müssen Lebkuchen und Spekulatius duften. Die Klassiker der Weihnachtsbäckerei kennen viele seit ihrer Kindheit, als Oma sie nach ihrem eigenen Rezept selbst zubereitet hat. Von diesen Gebäckspezialitäten hat sich die Molkerei Weihenstephan inspirieren lassen und bringt sie ab Oktober kombiniert mit feinstem Rahmjoghurt als „Typ Spekulatius“ und „Typ Lebkuchen“ ins Kühlregal.

Das belgische Traditionsgebäck Spekulatius ist in der Vorweihnachtszeit nicht mehr von deutschen Plätzchentellern wegzudenken, erinnert es doch an kuschelige Nachmittage, mit Kerzenschein und dem Geruch von Tannenzweigen und an die gemütliche Stimmung, wenn die ganze Familie zusammensitzt. Der Gebäckklassiker verschmilzt nun mit köstlichem Rahmjoghurt zu einer feinen, winterlichen Kreation: „Typ Spekulatius“. Feine Gebäckstückchen treffen hier auf köstlichen Rahmjoghurt.

Eine kalte Jahreszeit ohne Lebkuchen? Undenkbar. Genau wie Spekulatius sind die Miniaturfladen fester Bestandteil der Weihnachtsbäckerei. Dass man sie nicht nur pur, sondern auch in Kombination mit Joghurt genießen kann, beweist die Molkerei Weihenstephan mit ihrer neuen Sorte „Typ Lebkuchen“. Mit seiner cremigen Textur zergeht der Weihenstephan Rahmjoghurt förmlich auf der Zunge und sorgt so Löffel für Löffel für puren Genuss.

Seit mehr als zwei Jahrzehnten lässt sich die Molkerei Weihenstephan von ihrer Leidenschaft für Milchprodukte zu feinen Rahmjoghurt-Kreationen inspirieren. Die Rahmjoghurt Saisonsorten der Molkerei Weihenstephan werden aus dem Besten der Milch mit größter Sorgfalt hergestellt und nur mit natürlichen Aromen und qualitativ hochwertigen Zutaten verfeinert.

Die limitierten Sorten „Typ Spekulatius“ und „Typ Lebkuchen“ sind von Oktober bis Mitte Dezember 2019 im 150 Gramm Becher für 0,69 Euro (UVP) im Handel erhältlich.