



Oh Tannenbaum, es gibt dich auch als Kuchen
TANNENBAUM-KUCHEN

Zutaten

Für den Teig:

1 Packung Leibniz Vollkorn (200g)

- 100 g Schlagsahne
- 200 g zartherbe Schokolade mit ganzen Nüssen
- 200 g weiche Butter
- 100 g brauner Rohrzucker
- 1 Packung Bourbon Vanillezucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 3 Eier (Größe M)
- ca. 140 g Leibniz Vollkorn Brösel
- 60 g Weizenmehl
- 2 gestrichene TL Backpulver

Zum Belegen:

- 125 g Cranberries
- etwa 40 g Zartbitterschokolade
- 10 Leibniz Vollkorn Kekse

Zum Dekorieren:

- 10 Leibniz Vollkorn Kekse
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Haselnüsse
- 100 g Raspberries

Datenschutz

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten

1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter „Cookies“ gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Adresse. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre

Zubereitung

Schritt 1

Zur Vorbereitung 10 Leibniz Vollkorn-Kekse beiseitelegen, die restlichen Kekse in einen Blitzhacker (Zerkleinerer) geben und feine Brösel herstellen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, einen Backrahmen von 22 x 27 cm darauf stellen. Backofen vorheizen, Ober-/Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C. Sahne in einem Topf erwärmen. Die Schokolade in kleine Stücke hacken und in der Sahne auflösen, etwas erkalten lassen.

Schritt 2

Für den Teig Butter in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig rühren. Zucker und Bourbon Vanillezucker und nach und nach das Lebkuchengewürz dazugeben. Die Eier jeweils eine halbe Minute unterrühren, die aufgelöste Schokolade dazugeben und verrühren. Die Vollkorn Keksbrösel (etwa 140 g) mit Mehl und Backpulver mischen und unter die Eiermasse heben. Die Cranberries unterheben.

Schritt 3

Den Teig in den vorbereiteten Backrahmen füllen und glattstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit etwa 25 Minuten. Den Schokokuchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Dann auf eine Tortenplatte stürzen und das mitgebackene Backpapier entfernen.

Schritt 4

Zum Bestreichen Gelee erhitzen und die Kuchenoberfläche damit bestreichen. Die beiseitegelegten 10 Vollkorn- Kekse so auf die Oberfläche legen, dass ein Tannenbaum entsteht und die Kekse etwas andrücken. Die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen und in ein Pergamentpapierfütchen füllen. Den Tannenbaum mit dem Guss verzieren und mit Mandeln, Nüssen und Cranberries garnieren. Die Schokolade fest werden lassen. Tipp: Statt Gelee zum Bestreichen aufgelöste Schokolade verwenden und dann mit den Vollkorn-Keksen belegen.



Datenschutz

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten



1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre freie Entscheidung, ob Sie uns Ihre Daten zu den genannten Zwecken mitteilen.

Für uns kann es bei der Bearbeitung Ihres Anliegens erforderlich sein, Ihre personenbezogenen Daten an andere verbundene Unternehmen innerhalb der Bahlsen-Gruppe oder an externe Dienstleister, jeweils auch in europäischen oder außereuropäischen Drittstaaten, weiterzugeben. Derartige Dienstleister können beispielsweise mit der Versendung von Produktproben an Sie, dem Vertrieb von Werbematerialien oder mit der Abwicklung von Gewinnspielen oder dem Newsletterversand beauftragt sein. Eine darüber hinausgehende Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nicht. Wir verlangen von unseren externen Dienstleistern, dass diese Ihre personenbezogenen Daten ausschließlich konform mit unseren Vorgaben und im Einklang mit dieser Datenschutzerklärung sowie den gesetzlichen Anforderungen zur Auftragsdatenverarbeitung verwenden.

3. Auskunft, Berichtigung, Widerruf, Sperrung und Löschung

Sie haben ein Recht auf Auskunft über die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten. Auf Verlangen werden wir Ihnen jederzeit über den gespeicherten Datenbestand, soweit er Sie betrifft, vollständig und unentgeltlich Auskunft erteilen. Dies umfasst die Auskunft darüber, welche Daten und zu welchem Zweck diese gespeichert sind. Hierzu genügt eine formlose E-Mail an marketing-austria@bahlsen.com.

Auf gleichem Wege können Sie auch eine Berichtigung unrichtiger Daten oder die Löschung von Daten verlangen.

4. Links zu Websites anderer Anbieter

Soweit unsere Website Links zu Websites anderer Anbieter enthält, erstreckt sich die vorliegende Datenschutzerklärung nicht auf diese anderen Webseiten. Wir haben keinen Einfluss darauf, dass deren Anbieter die Datenschutzbestimmungen einhalten. Bitte informieren Sie sich insoweit anhand der Datenschutzhinweise der jeweiligen Anbieter.

5. Verantwortliche Stelle

Bahlsen GmbH & Co. KG, Dresdnerstraße 38-40, 1205 Wien

Telefon: + 43 1 33 192 0; Fax: + 43 133 192 230; E-Mail: marketing-austria@bahlsen.com