

# BACKEN MIT ANNALENA

LECKER  
*Bakery*  
... MIT ANNALENA

**BAUER ADVANCE**

a company of BAUER MEDIA GROUP

# WIR LASSEN HERZEN VON BACKLIEBHABERINNEN HÖHER SCHLAGEN

**NEU**

Ab LECKER #8 erhält Annalena mit jeder Ausgabe eine Doppelseite für ihre Bakery Rezepte.



In unserem Social Format **LECKER BAKERY MIT ANNALENA** finden Sie Rezepte mit LECKER und unserer Bakery-Influencerin ANNALENA, die Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.

Sympathisch, authentisch und einfach stellen wir hier Ihren individuell erstellten Content vor!

Mit einem für Ihr Produkt entwickelten Rezept schaffen wir einen authentischen Empfehlungscharakter. Außerdem profitiert Ihre Brand von den Glaubwürdigkeits-Abstrahleffekten von LECKER.

# BAKERY MIT MOE AUF INSTAGRAM

Auf Instagram präsentiert Annalena als Video im LECKER Feed ihre Bakery-Rezepte und kündigt diese in der Story an.

## IM ÜBERBLICK:

- ✓ Ca. 90 Sekunden lange Videos
- ✓ Redaktioneller Kontext
- ✓ LECKER und Annalena als Absender

Umsetzungsbeispiel



# JETZT NEU: BAKERY AUCH IN LECKER!

Als Print-Verlängerung von Annalenas Bakery-Rezepten erscheint ab LECKER #8 in jeder Ausgabe eine Doppelseite mit ihren Rezepten.

## IM ÜBERBLICK:

- ✓ Doppelseite im Heft
- ✓ Redaktioneller Kontext
- ✓ LECKER und Annalena als Absender

Umsetzungsbeispiel

**SOLERO HEAVEN**

Zutaten: 200 g Kekse • 100 g Butter • 300 g Schokolade  
300 g Sahne • 600 g Frischkäse • 1 TL Vanillepaste • Backpapier

**SO GEHT'S**

1 Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen.

2 Für den Boden

**A** 200 G BUTTER-KEKSE

**B** 200 G SCHOKO-COOKIES

in einem Gefrierbeutel zerbröseln (alternativ im Mixer fein mahlen). Butter schmelzen und mit den Krümeln mischen. Als Boden in die Form drücken.

3 Für den Cheesecake

**A** 300 G WEISSE SCHOKOLADE

**B** 150 G ZARTBITTER und 150 G VOLLMILCHSCHOKOLADE

über einem warmen Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen. Frischkäse und Vanillepaste glatt rühren. Schokolade unterrühren. Sahne unterheben.

4 Cheesecake-Masse auf dem Keksboden glatt streichen. Für mindestens 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

5 Für das Topping

**A** 1 PCK. VANILLESOSSENPUKWER (OHNE KOCHEN) nach Anleitung mit SAFT glatt rühren. Auf dem Cheesecake verteilen.

**B** Cheesecake mit CA. 300 G FRISCHEN BEEREN dekorieren.

SÜSSER MITTELPUKT BEEREN ODER ANDERE FRÜCHTE ALS DEKO AUF DEN KUCHEN GEBEN

38 lecker.de

Süße Sach...  
GUCK!  
Ihr wollt wie's der Das Reel Cheesecake AB DEM @lecker\_

**LECKER Bakery**  
... MIT ANNALENA

3 Tipps von der Back-Queen

1 FÜR MEHR FRISCHE ETWAS ABGEBIEBENE BIO-ZITRONENSCHALE IN DIE CHEESECAKE-MASS E VOM SOLERO HEAVEN GEBEN\*

2 „DER SCHOKO BERRY DREAM WIRD MIT 1-2 EL NUTELLA IN DER MASSE NOCH SAFTIGER“

3 „ABGEDECKT MIT FOLIE HÄLT CHEESECAKE CA.“



LECKER  
*Bakery*  
... MIT ANNALENA

# BACKEN MIT ANNALENA



# IHRE PRODUKTE IM MITTELPUNKT VON LECKER BAKERY MIT ANNALENA

Präsentieren Sie Ihre Produkte mit Annalena in LECKER Bakery und profitieren vom authentischen Empfehlungscharakter – in LECKER und über LECKER auf Instagram:

## CO-BRANDING

Ein, exklusiv auf Ihr Produkt zugeschnittenes, Rezept, präsentiert von Annalena:



**7.500 €**



**10.000 €**

n/n zzgl. MwSt. (Bereits abgezogen: AE-Provision auf Bruttopreis); Ggf. zzgl. Reise- und Produktionskosten. Buyouts kostenpflichtig und auf Anfrage. Verfügbarkeit und Umsetzung vorbehaltlich der Zustimmung der Inhaberin.

**BAUER ADVANCE**

***BAUER ADVANCE***

a company of **BAUER MEDIA GROUP**