



# Dallmayr

## PRESSEMITTEILUNG

München, Februar 2024

**Alois Dallmayr Kaffee oHG**

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nicole Mork

Tel.: +49 (89) 2135-285

E-Mail: presse-kaffee@dallmayr.de

### FROHE OSTERN!

# Dallmayr Kaffee- und Tee Genuss zum Osterfest

*Dallmayr präsentiert feine Kaffee- und Teespezialitäten zu Ostern*

**MÜNCHEN, FEBRUAR 2024**

Dallmayr wünscht frohe Ostern! Passend dazu liefert das Münchner Familienunternehmen den passenden Begleiter zu Hefezopf und farbenfrohen Frühstückseiern: den Dallmayr Ostertee mit Eierlikör-Aroma. Auch die knallig bunten Dallmayr Röstkunstkaffees dürfen an keiner Ostertafel fehlen.



### GENUSSVOLLE OSTERN MIT DEM DALLMAYR OSTERTEE

Schwarztee-Liebhaber aufgepasst – pünktlich zu Ostern präsentiert Dallmayr wieder seine beliebte Ostertee-Mischung! Das Herz des Dallmayr Ostertees bildet ein anregend frischer und besonders aromatischer Ceylon Tee. In Kombination mit Sonnenblumen-, Kornblumen- und Rosenblüten sowie kandierten Ananasstücken wird aus dem Schwarztee eine bunte Ostermischung. Ein Hauch von Eierlikör-Sahnearoma rundet den Tee perfekt ab. Dieses überraschend angenehme Match sorgt garantiert für Genuss beim Osterbrunch.

*Pro Tasse einen leicht gehäuften Teelöffel mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und anschließend drei bis fünf Minuten ziehen lassen. Wer es gerne etwas milder mag, kann den Tee auch optimal mit Milch kombinieren.*

### AUCH KAFFE-LIEBHABER FEIERN OSTERN MIT DALLMAYR

Ob als dekorativer Hingucker oder auch ideal als buntes Ostergeschenk: Im Dallmayr Röstkunst Sortiment ist für jeden Geschmack der richtige Kaffee dabei! Vom sortenreinen Ursprungskaffee aus der Kaffeekooperative in Äthiopien, über den ausgewählten Filterkaffee, bis zum Espresso Klassiker. Gerade Espresso eignet sich auch ideal als Basis für Cocktails. Passend zu Ostern hat Dallmayr zwei köstliche Rezepte kreiert: Mit dem Egnog Espresso und dem Egnog Espresso Martini versüßt Dallmayr das Osterfest.





### EGGNOG ESPRESSO LATTE

*Rezept für eine Tasse*

#### Zutaten

- 1 Shot Dallmayr Espresso (ca. 30 ml)
- 100ml aufgeschäumte Milch
- 50ml Dallmayr Eierlikör
- Eine Prise gemahlene Muskatnuss

#### Zubereitung

1. Eierlikör vorsichtig erwärmen.
2. Währenddessen einen Espresso shot zubereiten.
3. Den Espresso, den warmen Eierlikör und die geschäumte Milch in einer Tasse vermischen.
4. Mit einer Prise gemahlener Muskatnuss garnieren.

**Zubereitungs-Tipp:** Wir empfehlen den Dallmayr Röstkunst Espresso Monaco.



### EGGNOG ESPRESSO MARTINI

*Rezept für ein Glas*

#### Zutaten

- 1 Shot Dallmayr Espresso (ca. 30 ml)
- 50ml Dallmayr Eierlikör
- 15 ml Rum
- 15ml Kaffeelikör
- 1 Prise Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 3 Kaffeebohnen
- Eiswürfel

#### Zubereitung

1. Alle Zutaten, bis auf den Zimt und die Kaffeebohnen, in einen Shaker geben.
2. Ausreichend Eiswürfel hinzugeben und solange schütteln, bis die Mischung schön kalt und schaumig ist.
3. Anschließend durch ein Sieb in ein Martiniglas umfüllen, sodass die Eiswürfel nicht mehr im Drink sind.
4. Mit einer Prise Zimt und den Kaffeebohnen garnieren.

**Zubereitungs-Tipp:** Wir empfehlen den Dallmayr Röstkunst Espresso Monaco.

#### WEITERE INFORMATIONEN FÜR DIE PRESSE SOWIE DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL BEI

Alois Dallmayr Kaffee oHG, Pressestelle  
Simone Werle (Leitung)  
Nicole Mork  
Dienersstraße 14-15, 80331 München  
E-Mail: [nicole.mork@dallmayr.de](mailto:nicole.mork@dallmayr.de)  
Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167  
[www.dallmayr.com](http://www.dallmayr.com)