Markenjury

Dr. Oetker Stracciatella Brownie

Saftiger Blechkuchen mit Schokotropfen für den spontanen Genuss.

Eine Markenjury-Aktion für Leserinnen und Leser von Brigitte

Liebes Markenjury-Mitglied!

Herzlich willkommen zu unserer gemeinsamen Aktion mit dem neuen Stracciatella Brownie aus dem Sortiment der fertigen Kuchen von Dr. Oetker.

So läuft die Markenjury-Aktion ab:

1. **Sie testen**: Probieren Sie den Stracciatella Brownie von Dr. Oetker und erleben Sie mit Familie und Freunden schokoladigen, saftigen Kuchengenuss.
2. **Sie lassen andere teilhaben:** Stellen Sie den Stracciatella Brownie im Freundes-, Bekannten- und Kollegenkreis vor und überraschen Sie sie mit Tipps und Insiderwissen zum neuen fertigen Blechkuchen von Dr. Oetker.
3. **Sie sagen Ihre Meinung und geben Ihr Urteil ab:** Nehmen Sie an der Online-Umfrage teil, um uns all Ihre Erfahrungen zu schildern.

Wir freuen uns auf eine spannende Aktion. Viel Spaß – und los geht's!

Ihr Markenjury-Team

Wissenswertes zum Produkt

Neuer Browniegenuss

Der Stracciatella Brownie ist das neue Familienmitglied im Blechkuchensortiment der fertigen Kuchen von Dr. Oetker. Er hat goldbraune Rührkuchen-Teigflecken mit Schokotropfen.

Brownies sind bekannt und beliebt als dunkle, flache, saftige Schokokuchen. Aber muss ein Brownie immer nur braun sein?

Das fragten sich die Produktentwickler bei Dr. Oetker. Die Antwort: ihr leckerer Stracciatella Brownie.

Er ist ohne Konservierungsstoffe gebacken und genauso saftig wie sein „großer Bruder". Im Unterschied zum „klassischen" Brownie besteht der neue Blechkuchen jedoch nicht nur aus dunklem Rührkuchenteig, sondern auch aus hellen Rührkuchen-Teigflecken mit Schokoladentropfen. Schokoladig im Geschmack und mit einem schönen optischen Kontrast kommt er bei großen und kleinen Kuchenfans gut an.

Wissenswertes zum Produktsortiment

Kuchenklassiker von Dr. Oetker

Steht spontan Besuch vor der Tür oder ist die Zeit zum Selberbacken zu knapp, haben Sie mit dem vielfältigen Sortiment aus fertigen Kasten- und Blechkuchen von Dr. Oetker im Handumdrehen Genuss für Gäste parat.

Marmorkuchen
Sieht durch die zufällige Marmorierung von Rührmasse mit Vanillegeschmack und Kakaorührmasse aus wie selbstgemacht und schmeckt durch die Schokoglasur besonders schokoladig.

Buttermilchkuchen
Ein angenehm säuerlicher Geschmack, kombiniert mit einer erfrischenden Mandarinenaroma-Note, zeichnen den Saisonkuchen des Sommers 2013 aus.

Zitronenkuchen
Eine saftige Zitronenrührmasse zeichnet diesen extra lockeren Kastenkuchen, der von feinem Dekorzucker umhüllt ist, aus.

Russischer Zupfkuchen
Die beliebte Käsekuchen-Variante von Dr. Oetker nach Großmutters Back-Idee ist wie alle Dr. Oetker Blechkuchen extra saftig.

Schoko Flockina
Schokoladenstückchen in einer leckeren Rührmasse mit Vanillegeschmack machen den Schoko Flockina unverkennbar.

Brownie
Der besonders schokoladige und saftige Blechkuchen Brownie ist eine Freude für alle Schokofans.

Mohnkuchen
Der mit Dekorzucker abgepuderte Klassiker ist locker, schmeckt extra saftig und richtig nach Mohn.

Stracciatella Brownie
Der Blechkuchen unserer Markenjury-Aktion ist besonders saftig, schokoladig und hat goldbraune Rührkuchen-Teigflecken mit Schokotropfen.

Hintergrundinformationen

Spannende Kuchengeschichten

Brownie per Zufall.

Angeblich sind Brownies Ende des 19. Jahrhunderts in Nordamerika aus Zufall entstanden. Man erzählt sich, dass ein Bäcker namens Jack Miller vergessen hatte, seinem Schokoladenkuchenteig ein Backtriebmittel beizumengen, so dass der Kuchen flach und klebrig blieb. Seine Frau probierte ihn trotzdem und war begeistert vom saftigen, schokoladigen Geschmack. Geboren war das erste Brownie Rezept.

Im Hinterstübchen fing es an.

Ein Backtriebmittel spielt auch in der zweiten Geschichte die entscheidende Rolle: Vor über hundert Jahren hatte ein junger Apotheker namens Dr. August Oetker in der Hinterstube seiner Bielefelder Apotheke die Idee, genau die richtige Menge Backpulver für ein Pfund Mehl in kleine Tütchen zu verpacken. Damit gelang das Kuchenbacken, das bis dahin nicht so einfach war, jedem. Das Tütchen bekam den Namen „Backin", den es bis heute noch trägt.

Brownie mit Stracciatella.

Ursprünglich sollte der Stracciatella Brownie eine Kombination aus Cookie und Brownie werden. Das Rezept hatten die Produktentwickler von Dr. Oetker in Amerika entdeckt. Doch die Konsistenzen von Cookie und Brownie mischten sich. So wurde der Brownie-Teig als Grundlage genommen und anstelle der Cookies goldbraune Rührkuchen-Teigflecken mit Schokotropfen verwendet. Fertig war der Stracciatella Brownie!

Ihre Markenjury-Box

Inhalt:

Für Sie:

- 1 x Dr. Oetker Stracciatella Brownie (330 g)
- 1 Set Kuchengabeln, designed by Dr. Oetker
- 1 x Dr. Oetker Magnetblock für den Kühlschrank

Zum Weitergeben an Freunde, Verwandte und Kollegen:

- 5 x Dr. Oetker Stracciatella Brownie (330 g)
- 10 x weiße Papierservietten mit Dr. Oetker Logo
- 9 x Dr. Oetker Magnetblöcke für den Kühlschrank

Sie starten mit dieser Markenjury-Box in die Aktion. Erkunden Sie den Inhalt gemeinsam mit Ihrer Familie, mit Freunden, Kollegen und Nachbarn.

Sie testen den Dr. Oetker Stracciatella Brownie

Sammeln Sie zunächst Ihre eigenen Erfahrungen mit dem Dr. Oetker Stracciatella Brownie, indem Sie den fertigen Blechkuchen gemeinsam mit Ihrer Familie probieren. Bilden Sie sich ein eigenes Urteil von der innovativen Geschmackskombination. Laden Sie auch Ihre Freunde und Bekannten zum gemeinsamen Verkosten z.B. beim Kaffeetrinken oder beim Picknick ein.

Halten Sie das gemeinsame Kuchenessen auch gleich auf Fotos fest und laden Sie diese in unser Fotoalbum hoch.

Sie geben Ihr Urteil ab

Während der Markenjury-Aktion übermitteln Sie uns Ihre Testerfahrungen. Nehmen Sie dazu an der Online-Umfrage teil.

Wir informieren Sie rechtzeitig über den Beginn der Umfrage per E-Mail.

Sie lassen Freunde und Bekannte teilhaben

Werden Sie aktiv und geben Sie auch Freunden und Bekannten die Möglichkeit, den neuen fertigen Blechkuchen von Dr. Oetker kennen zu lernen, indem Sie zum Beispiel:

- die Packungen des Stracciatella Brownies an Freunde, Kollegen oder Nachbarn weitergeben, die schokoladigen Kuchengenuss mögen.
- ein paar Freunde zum Kuchenessen einladen und ihnen den neuen Blechkuchen von Dr. Oetker anbieten.
- Ihre Eindrücke und Ihr neues Wissen über den Stracciatella Brownie und alle weiteren Sorten aus dem Sortiment der fertigen Kuchen von Dr. Oetker mit anderen teilen, z.B. auch in Blogs und Foren.

Sie diskutieren mit

Diskutieren Sie gemeinsam mit den anderen Teilnehmern dieser Markenjury-Aktion auf dem Blog unter markenjury.de/oetker-brownie

Sie haben Fragen oder Anregungen zu dieser Markenjury-Aktion? Richten Sie diese direkt an oetker-brownie@markenjury.de

Markenjury-Prinzipien

Wir alle reden gern über neue Produkte und machen sie auf diese Weise bekannt – besonders, wenn sie unser Leben leichter, schöner oder aufregender machen.

Auf diesem Prinzip der Mundpropaganda basieren Markenjury-Aktionen: Durch das Weitergeben unserer ehrlichen Meinung wollen wir gute Produkte noch bekannter und erfolgreicher machen. Dazu ist es wichtig, dass Teilnehmer an Aktionen die Markenjury-Prinzipien beachten:

Offenheit

Wenn Sie mit Freunden und Bekannten über Produkte aus einer Aktion sprechen, dann sagen Sie ihnen auch ehrlich, dass Sie diese im Rahmen einer Markenjury-Aktion kennengelernt haben. Schließlich wollen Sie nur Neuigkeiten an Ihre Freunde weitergeben.

Offenheit bedeutet auch, dass Sie die Meinungen anderer aufnehmen und akzeptieren. Viele Meinungen sind wichtig, um den Herstellern ein realistisches Bild davon zu geben, wie ihre Produkte im Alltag ankommen. Von dieser Offenheit profitieren wir alle. Denn nur dann entwickeln Hersteller die Produkte, die wir wirklich wollen.

Ehrlichkeit

Geben Sie stets Ihre ehrliche Meinung weiter. Empfehlen Sie Produkte nur, wenn Sie tatsächlich begeistert sind. Sagen Sie im Gegenzug auch, welche Verbesserungen Sie sich wünschen, falls Sie ein Produkt weniger überzeugt.

Tipps für Ihre Aktionen

Botschaft zum Weitersagen

Der fertige Stracciatella Brownie ist ein neuer Blechkuchen von Dr. Oetker für den spontanen Kuchengenuss.

Wissenswertes zum Produkt

Kurz und knapp

Dr. Oetker Stracciatella Brownie

- Fertiger Brownie der neuen Generation – hat goldbraune Rührkuchen-Teigflecken mit Schokoladentropfen
- Gehört zum Sortiment der fertigen Blechkuchen von Dr. Oetker
- Ein Blechkuchen mit 330 g
- Eine Portion entspricht: 1/6 des fertigen Kuchens (= 55 g)
- Ohne Konservierungsstoffe gebacken
- Mindesthaltbarkeit: 8 Wochen
- Optimale Lagerung bei 15 bis 24°C
- Erhältlich seit März 2013
- Unverbindliche Preisempfehlung: 2,49 Euro

Blog zur Aktion: **www.markenjury.de/oetker-brownie**

© 2013

FSC
www.fsc.org
MIX
Aus verantwortungs-vollen Quellen
FSC® C104579