

Leibniz Keks'n Cream

Zwei Original Leibniz Butterkekse mit
leckerer Schokocreme.



Projektblog: www.trnd.com/de/leibniz

Dein persönlicher Ansprechpartner bei trnd: danko@trnd.com

trnd-Partner entdecken Leibniz Keks'n Cream.

Jetzt wird's knackig – wir starten in ein Projekt mit der Kultmarke Leibniz und ihrem neuen Produkt: Keks'n Cream. Es ist unser erstes gemeinsames Projekt und das Leibniz-Team ist schon gespannt auf unser Urteil.

Keks'n Cream sind Doppel-Kekse bestehend aus zwei Original Leibniz Butterkekse und einer leckeren Schokocreme. Knackig wie immer und natürlich echt, mit 52 Zähnen – mal zwei.



Ein Team aus 1.500 trnd-Partnern wird in diesem trnd-Projekt:

- die neuen Leibniz Keks'n Cream Kekse **selbst verkosten**.
- verschiedene, persönliche Meinungen in **zwei Online-Umfragen** zusammentragen.
- Leibniz Keks'n Cream **bekannt machen**: durch Teilen von Erfahrungen, Keksen und Hintergrundwissen mit Familie, Freunden und Bekannten.
- viele **Marktforschungsergebnisse** sammeln: Welchen Eindruck haben Deine Freunde, Verwandten, Bekannten und Kollegen von Leibniz Keks'n Cream?

Dein trnd Startpaket.

Damit Du den neuen Leibniz Keks'n Cream stellvertretend für die ganze trnd-Community probieren und bekannt machen kannst, erhältst Du dieses kostenlose Startpaket:

Für Dich und Deine Familie:

- 2 x Packungen Leibniz Keks'n Cream (à 228g, mit je 12 Stück)
- 1 x Projektfahrplan mit spannendem Hintergrundwissen

Zum Teilen mit Freunden, Verwandten und Kollegen:

- 4 x Packungen Leibniz Keks'n Cream (à 228g, mit je 12 Stück)

Marktforschungsunterlagen zum Befragen von Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten.



Auf unserem Projektblog erhältst Du spannende Infos und kannst mitdiskutieren:

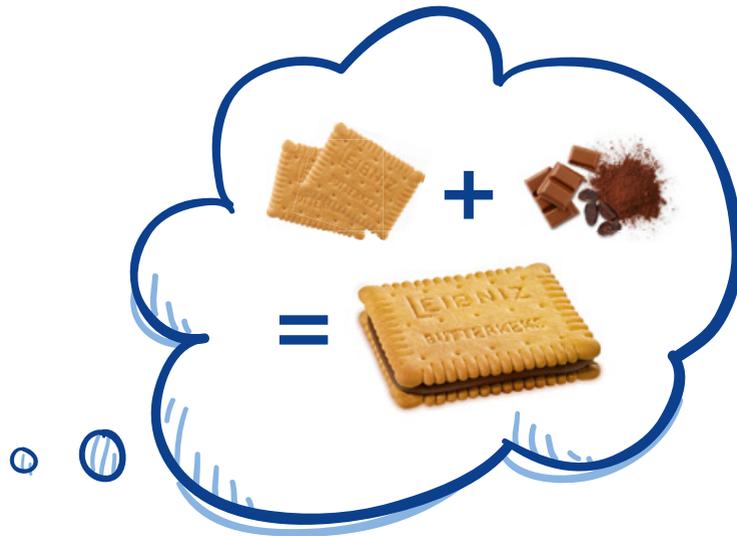
www.trnd.com/de/leibniz

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per E-Mail an:

leibniz@trnd.com

Das Original. Jetzt doppelt lecker.

Pünktlich zum 125. Geburtstag gibt es den Original Leibniz Butterkeks jetzt im Doppelpack mit leckerer Schokoladencreme!



Allein im Jahr 2015 wurden 16 Millionen Butterkeks-Verpackungen verkauft und rund zwei Milliarden Leibniz Kekse produziert. Damit ist der Leibniz Butterkeks eines der beliebtesten Süßgebäcke der Welt – und sowas wie der König der Kekse.

Jetzt gibt es den Leibniz Butterkeks im Doppelpack mit leckerer Schokoladencreme. Mit 12 Stück und insgesamt 228 Gramm pro Verpackung hast Du knackigen Keks-Genuss für unterwegs, für zu Hause, mit Freunden oder zum gemeinsamen Naschen mit Deiner Familie.

Innovativ, stabil & praktisch: Die besondere Verpackung.

Ob im Rucksack mit auf Tour oder im Auto auf dem Weg in den nächsten Familienurlaub: Der Leibniz Keks'n Cream ist durch seine innovative Verpackung perfekt dafür geeignet, mitgenommen zu werden.

Zum Teilen kannst Du die hochwertige Verpackung einfach auf den Tisch stellen – die **große Öffnung** hilft beim Rausnehmen der Kekse. Um die Frische Deiner Kekse zu bewahren, ist die Verpackung danach leicht **wiederverschließbar**.

Mit zwei **Öffnungsmöglichkeiten** bist Du immer auf der richtigen Seite und kommst leichter an Deine Kekse.

Dank der stabilen, und **hochwertigen Verpackung** sind Deine Kekse beim Transport geschützt. Sie sorgt dafür, dass Deine Keks'n Cream Doppel-Kekse sicher in zwei Kammern liegen.



Schon gewusst? Den Leibniz Butterkeks gibt es seit 1891. In seiner sonnengelben Verpackung kam er erstmals 1971 in den Handel. Zum diesjährigen 125. Jubiläum der Marke bekommen alle Leibniz Produkte ein neues Design.

Qualität und der richtige „Knack“ in jedem Keks.

Ob bei der Rohstoffauswahl, der Zubereitung oder der Rezeptur – Qualität steht bei Leibniz an oberster Stelle. Ein Prüfmerkmal: der richtige „Knack“.

Der richtige „Knack“.

Nicht nur der Geschmack eines Kekses trägt zum Genuss bei, auch Geruch, Textur, akustisches und visuelles Empfinden müssen überzeugen. Daher forscht und arbeitet Leibniz auch intensiv an diesen Eigenschaften der Kekse und garantiert beste Knackfrische.

Weizen aus nachhaltigem Anbau.

Das für die Kekse verwendete Mehl stammt aus Mühlen mit denen die Marke Leibniz eine langjährige Zusammenarbeit pflegt. Diese beziehen ihren Weizen von regionalen Landwirten aus einem maximalen Umkreis von 100 Kilometern. Durch die relativ kurzen Transportwege wird die Umwelt geschont.

UTZ zertifizierter Kakao.

Das Wort „UTZ“ bedeutet in einer Maya-Sprache so viel wie „gut“. UTZ Certified ist ein Programm und Gütesiegel für nachhaltigen Anbau von Kaffee, Kakao und Tee. Das bedeutet: Der Kakao für die Leibniz Produkte wird unter fairen Bedingungen für Mensch und Umwelt angebaut und produziert.



Projekttablauf.

1

Probieren und Fotos machen.



Auspacken, probieren und Erfahrungen sammeln:

Hältst Du Dein Startpaket in den Händen, dann pack es am besten gleich mit Deinen Verwandten, Freunden oder Bekannten aus. Denn gemeinsam macht es gleich noch mehr Freude, den Inhalt zu erkunden und vielleicht auch schon die ersten Kekse zu probieren. Im Laufe des Projekts probierst Du die neuen Leibniz Keks'n Cream Kekse mit so vielen Keksfans, wie Du möchtest, und sammelst Erfahrungen und Meinungen zur Produktneuheit.

Fotos machen:

Teile Deine Freude beim Auspacken und Probieren mit uns: Mache Fotos von schönen Keksmomenten, in denen Du anderen von Leibniz Keks'n Cream erzählst. Lade die Bilder dann in unserer Leibniz Keks'n Cream Fotogalerie hoch. Logge Dich einfach im **meinrnd-Bereich** auf trnd.com/de ein und klicke auf „Foto(s) hochladen“.

2

Meinung sagen.



Deine ehrliche **Meinung** zu Leibniz Keks'n Cream **übermittelst** Du während der drei Projektwochen in zwei Online-Umfragen:

- bei Projektbeginn in der Startumfrage
- bei Projektende in der Abschlussumfrage

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils **rechtzeitig per E-Mail informiert**.

3 Bekannt machen.



Wenn Dich die Leibniz Keks'n Cream überzeugen, dann hilf in diesem Projekt mit, die neuen Doppel-Kekse bekannt zu machen. **Dazu kannst Du:**

- Die Leibniz Keks'n Cream aus Deinem Startpaket mit Keksfans aus Deinem Freundes- und Bekanntenkreis teilen und ihnen gleich erzählen, dass die hochwertige Verpackung die Doppel-Kekse unterwegs perfekt schützt.
- Freunden, die die Marke Leibniz vielleicht schon kennen, von ihrem 125. Geburtstag erzählen und davon, dass für alle Leibniz Produkte nur beste Zutaten verwendet werden.
- Mit Freunden, Kollegen oder Deiner Familie Euer Kekswissen testen. Den Test „Wie gut kennst Du den Leibniz Butterkeks?“ findest Du ein paar Seiten weiter.

Es gibt viele Möglichkeiten, wie Du mit Freunden, Verwandten und Bekannten über die neuen Leibniz Keks'n Cream Kekse ins Gespräch kommen kannst. Noch mehr Anregungen und Ideen findest Du ein paar Seiten weiter.

4 Hilf mit bei der Marktforschung.



Werde zum Leibniz Marktforscher. Mit den beiliegenden **Marktforschungsunterlagen** kannst Du bis zu 10 Leute zu ihrer Meinung über den neuen Leibniz Keks'n Cream befragen – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Hintergrundwissen aus diesem Projektfahrplan erzählen sowie mögliche Fragen Deiner Freunde beantworten. Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

Offenheit.

Bei der Teilnahme an einem trnd-Projekt ist Offenheit das A und O. Wenn Du als Teilnehmer mit anderen Personen über das Produkt und Deine Erfahrungen damit sprichst oder diese im Internet teilst, dann erwähne stets, dass Du es im Rahmen eines trnd-Projekts für „Marketing zum Mitmachen“ kennengelernt hast. Sei offen und ehrlich. Gib ausschließlich Deine eigene Meinung über das Produkt wieder, denn schließlich bist Du ja im Laufe des Projekts zum Experten geworden.

Ehrlichkeit.

Eigentlich selbstverständlich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Jeder sammelt andere Erfahrungen mit dem Produkt und bildet sich daraus seine Meinung – und genau die gilt es weiterzugeben. Ganz genau das, was Du mit dem Produkt erlebst, hilft anderen, sich ein eigenes Bild darüber zu machen. Also bleib bei Deinen Berichten und Erzählungen über das Produkt stets bei der Wahrheit.

Zuhören.

Sei offen für Anregungen, Ideen und Kritik Deiner Freunde. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.



Ideen zum Weitersagen.

Viele Situationen bieten sich an, um auch Deinen Freunden und Bekannten vom neuen Leibniz Keks'n Cream zu berichten – und sie so am trnd-Projekt teilhaben zu lassen. Hier ein paar Ideen:



Die Leibniz Keks'n Cream Kekse haben Dich überzeugt? Dann gib auch anderen den Tipp!

Lade doch bei Gelegenheit Deine Lieben, Kollegen oder Freunde zu Dir nach Hause ein und probiert Euch gemeinsam an einem der Rezepte aus dem Projektfahrplan aus. Jeder Deiner Gäste dürfte den Original Leibniz Butterkeks schon kennen – den neuen Doppel-Keks stellst Du ihnen dann vor. Erzähl ihnen dazu zum Beispiel die spannende Info, dass der Leibniz Butterkeks mit 16 Millionen verkauften Verpackungen (in 2015) eines der beliebtesten Süßgebäcke der Welt ist!

Nach dem Mittagessen mit Kollegen hat der ein oder andere sicher noch Lust auf Süßes. Perfekt, um über die Leibniz Neuheit Keks'n Cream zu reden, die aus zwei Original Leibniz Butterkekse und leckerer Schokocreame besteht. Wenn Du möchtest, biete ihnen auch gleich an, den Doppel-Keks als kleine Stärkung am Nachmittag zu probieren.



Die Leibniz Keks'n Cream Verpackung eignet sich perfekt zum Mitnehmen! Wie wär's mit einer Kostprobe für Deine Freunde oder Familie beim nächsten gemeinsamen Ausflug?

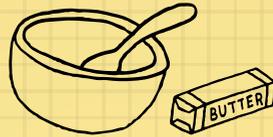
Nutze einen Kurztrip mit Freunden, um von der leckeren Leibniz Neuheit zu berichten. Ein schöner Gesprächspunkt: die besonders stabile und hochwertige Keks'n Cream Verpackung. Durch sie sind die Kekse stets geschützt und können auch zu gemeinsamen Touren mitgenommen und geknabbert werden.

Sicher probierst Du Dich direkt selbst am Test „Wie gut kennst Du den Leibniz Butterkeks?“ aus. Teste auch interessierte Kollegen, Freunde und Verwandte. Durch ihn erfahrt ihr spannende Fakten zur Marke Leibniz, die dieses Jahr ihren 125. Geburtstag feiert! Du könntest dabei erzählen, dass bei den Original Leibniz Butterkekse sogar Soundingenieure am „Knack“-Geräusch arbeiten.



Sicher hast Du selbst viele gute Ideen, um mit anderen über Leibniz Keks'n Cream ins Gespräch zu kommen. Teile uns Deine Anregungen und Aktionen auf dem Projektblog unter www.trnd.com/de/leibniz mit.

LECKERE REZEPTE MIT LEIBNIZ KEKS'N CREAM.



Die neuen Doppel-Kekse von Leibniz kannst Du einfach pur genießen – oder für leckere Rezepte verwenden.

BANANA CROSSIES

ZUTATEN (FÜR 12 STÜCK):
1 PACKUNG LEIBNIZ KEKS'N CREAM

FÜR DEN BELAG:
75 G WEIßE SCHOKOLADE
50 G BANANENCHIPS
10 G CORNFLAKES
20 G GETROCKNETE CRANBERRIES

ZUBEREITUNGSZEIT ETWA 15 MINUTEN,
OHNE KÜHLZEIT.



SCHRITT 1: Für den Belag Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.

SCHRITT 2: Bananenchips und Cornflakes in einer Rührschüssel mit den Fingern etwas zerkleinern und mit den Cranberries mischen. Dann die Mischung zu der aufgelösten Schokolade geben und alles gut verrühren.

SCHRITT 3: Die Banana Crossie Mischung in Häufchen auf den Leibniz Keks'n Cream Keksen verteilen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten fest werden lassen.



TIPP: Die Banana Crossies halten sich am besten in einer verschließbaren Dose im Kühlschrank. Sie bleiben etwa 10 Tage frisch.



FRUCHTIGE LATTE MACCHIATO CUPCAKES

ZUTATEN (FÜR 12 STÜCK):

- 1 PACKUNG LEIBNIZ KEKS'N CREAM
- 1 DOSE MANDARINENFILETS, ABTROPFGEWICHT 175 G

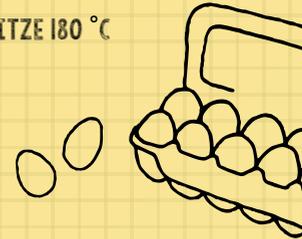
FÜR DEN TEIG:

- 120 G WEIZENMEHL
- 2 GESTR. TL BACKPULVER
- 75 G BRAUNER ROHRZUCKER
- 120 G WEICHE BUTTER ODER MARGARINE
- 2 EIER (GRÖßE M)
- 125 ML LATTE MACCHIATO AUS DEM KÜHLREGAL

FÜR DAS TOPPING:

- 200 G MASCARPONE
- 75 ML LATTE MACCHIATO AUS DEM KÜHLREGAL
- 1 PACK BOURBON VANILLEZUCKER

ZUBEREITUNGSZEIT ETWA 40 MINUTEN,
OHNE KÜHLZEIT.
OBER- / UNTERHITZE 180 °C
UMLUFT 160 °C



SCHRITT 1: Für Teig und Topping vier Kekse von der Füllung lösen, in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Fünf Kekse auf einem Küchenbrett in kleine Würfel hacken. Mandarinenfilets in ein Sieb geben und 12 Filets beiseitelegen. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen.

SCHRITT 2: Mehl mit Backpulver, Zucker, Butter/Margarine, Eier und Latte Macchiato in einer Schüssel zu einem cremigen Teig verrühren. Nun die Keksbrösel und die Mandarinenfilets mit dem Teig vermischen.

SCHRITT 3: Den Teig in die Papierbackförmchen verteilen und diese im vorgeheizten Backofen für etwa 30 Minuten backen. Anschließend die Cakes abkühlen lassen.

SCHRITT 4: Für das Topping Mascarpone in einer Schüssel gut mit der Keksfüllung verrühren. Dann mit Latte Machiato und Vanillezucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf die Cakes spritzen.

SCHRITT 5: Restliche Kekse vierteln und mit je einem Mandarinenfilet auf das Topping verteilen. Etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann servieren.



Wie gut kennst Du den Leibniz Butterkeks?

Leibniz wird dieses Jahr 125 Jahre alt. Die Marke und Ihre knackig-leckeren Butterkekse haben schon viele Generationen begleitet. Kennst Du die spannendsten Kekse-Fakten? Mach den Test!

1. Warum hat der Original Leibniz Butterkeks genau 52 Zähne?

- a) 52 war die Lieblingszahl seines Erfinders Hermann Bahlsen.
- b) Einfach so.
- c) Nur mit den 52 Zähnen sah der Keks für seinen Erfinder perfekt aus.

2. Wofür wurde der Leibniz Butterkeks 1893 bei der Weltausstellung in Chicago mit Gold ausgezeichnet?

- a) Für sein einzigartiges Aussehen mit den 52 Zähnen.
- b) Für seinen feinen Buttergeschmack.
- c) Für seinen „Knack“.

3. Wofür gibt es bei Leibniz besondere Ingenieure?

- a) Den richtigen Bräunungsgrad.
- b) Das richtige „Knack“-Geräusch.
- c) Die richtige Härte in Kombination mit dem Krümelverhältnis.

4. Im Jahr 1923 gab es in Deutschland die Hyperinflation. Das Geld war kaum noch etwas wert. Wie viel kostete eine Packung Leibniz Kekse?

- a) 400 Milliarden Mark.
- b) 2 Millionen Mark.
- c) 500 Tausend Mark.

5. Die Rezeptur der Original Leibniz Butterkekse ist auch Grundlage für Kekse in besonderen Formen. Welche gab es bisher noch NICHT?

- a) Die Minions.
- b) Snoopy.
- c) Die Simpsons.

Zahlen und Fakten.

Leibniz Keks'n Cream.

Zwei Original Leibniz Butterkekse mit leckerer Schokocreme.

Schokoladencreme aus nachhaltig angebautem Kakao.

Hochwertige und innovative Verpackung zum Wiederverschließen. So bleiben die Kekse besonders knackig.

Erhältlich seit September 2016.

Unverbindliche Preisempfehlung*:

Leibniz Keks'n Cream (Packung à 228g, 12 Stück): 1,79 Euro



*Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.



trnd

www.trnd.com/de/leibniz

Dein Ansprechpartner bei trnd: danko@trnd.com

© 2016 trnd DACH GmbH - Winzererstraße 47d-e - 80797 München