



*Großmutter's
Back-
Geheimnisse*



Großmutter deckt auf



Erinnern Sie sich noch an Großmutter selbst gebackene Köstlichkeiten, die Weihnachten zu etwas ganz Besonderem gemacht haben? Die Freude, ihr bei der Zubereitung zu helfen. All die leckeren Zutaten, die verlockend auf dem Tisch bereitlagen. Die fragenden Blicke, um vom Teig naschen zu dürfen. Die Ungeduld, während der appetitliche Duft durch die Küche strömte. Jetzt deckt Großmutter ihre besten Backrezepte auf, damit auch Sie Ihre Weihnachtstafel festlich decken können.

Großmutter's größtes Geheimnis: Nur Qualität führt zum Erfolg. Kein Wunder, dass sie auf die wertvollen Hafer-Erzeugnisse von Kölln zurückgegriffen hat. Aus Liebe zur Gesundheit. Aus Liebe zum Geschmack. Aus Liebe zur Familie.

Halten Sie diese Tradition lebendig und genießen Sie Weihnachten auf besondere Weise – mit Großmutter's köstlichen Leckereien, an denen noch die Enkel Ihrer Kinder ihre Freude haben werden.



Blütenzarte Köllnflocken geben jedem Gebäck ein nussiges Aroma und machen es besonders locker und mürbe.

Köllns Echte Kernige geben Kuchen und Gebäck etwas herzhaft Knuspriges.

Köllnflocken Instant sind besonders feine Flocken. Mit ihnen gelingen Backwaren, die auf der Zunge zergehen.

Kölln Cakes sind nicht zu süß, nicht zu schwer und – nicht zu vergessen – mit etwas Zuckerguss Basis für die dekorative Weihnachtsbäckerei.



Mein Tipp

1/3 der Mehlmenge durch Köllnflocken ersetzen – für Haferköstlichkeiten aus dem vollen Korn.



Mein Tipp

Wenn es ganz schnell gehen soll, verwenden Sie einfach Kölln Cakes statt Lebkuchen.

Peters Adventsdorf

Zutaten

Für den Teig: 300 g Zuckerrübensirup · 160 g brauner Zucker · 200 g Butter oder Margarine · 100 ml Milch (1,5 % Fett) · 520 g Weizenmehl (Type 405) · 280 g Blütenzarte Köllnflocken · 1 Päckchen Lebkuchengewürz · 3 TL Backpulver. **Für die Dekoration:** 250 g Puderzucker · 6 EL Zitronensaft · Nüsse · Anissterne · Aprikosenstreifen

Zubereitung: Backofen vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, diesen 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig gleichmäßig auf beide Backbleche verteilen und ausrollen. Mit einem Teigrädchen jeweils 36 gleich große Rechtecke ausradeln (längs sowie quer je 6 Streifen). Auf mittlerer Schiene backen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Guss in einen Spritzbeutel geben. 24 Lebkuchen ausbreiten und mit den Zahlen 1–24 versehen. Die Häuschen werden jeweils aus 3 Teilen geformt: Einen Lebkuchen hinlegen, an den kurzen Seiten Zuckergussstreifen ziehen. Die beiden anderen Lebkuchen – davon einer mit Zahl – auf die Streifen stellen, oben gegeneinander legen und mit etwas Guss zusammenkleben. Dekoration mit Zuckerguss befestigen. Häuschen zu einem Dorf anordnen.

Ergibt 24 Häuschen, Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 180 °C, Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten, Backzeit: ca. 10 Minuten



Süße Weihnachtsbriefe

Zutaten

150 g weiche Butter · 100 g Zucker
150 g Weizenmehl (Type 405) · 100 g Köllnflocken
Instant · 40 g Kokosraspel · 2 EL Wasser
2 Eigelb (Gew.-Kl. M) · Mehl zum Ausrollen
75 g Nougatmasse · 20 rote Belegkirschen

Zubereitung: Butter in kleine Stücke teilen und zusammen mit Zucker, Mehl, Köllnflocken Instant, 30 g Kokosraspeln, Wasser und einem Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen 20 Quadrate von 8 cm Seitenlänge ausradeln. Nougatmasse in schmale Stücke schneiden. Jeweils ein Stück in die Mitte der Teigquadrate legen und die Ecken zur Mitte hin über den Nougat legen. Jeweils eine Belegkirsche in die Mitte drücken. Das Gebäck mit dem zweiten Eigelb bestreichen, mit den restlichen Kokosflocken bestreuen und im vorgeheizten Backofen backen.

**Ergibt 20 Stück, Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 180 °C,
Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten, Backzeit: 10–12 Minuten**



Mein Tipp

Mit einem Namen versehen sind diese Weihnachtsbriefe ein schöner Geschenkanhänger!

Hafer-Spekulatius

Zutaten

300 g Weizenmehl (Type 550) · 200 g Köllnflocken Instant · 2 TL Backpulver · 250 g Zucker · 1 Päckchen Vanillezucker · 1 Spritzer Bittermandelöl · 2 Msp. gemahlener Kardamom · 2 Msp. gemahlene Nelken
1 TL Zimt · 3 Eier (Gew.-Kl. M) · 200 g Butter · 100 g gemahlene Mandeln
100 g Köllns Echte Kernige · 2 EL Vollmilch

Zubereitung: Mehl, Köllnflocken Instant, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Gewürze, 2 Eier, Butter und die gemahlene Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Arbeitsfläche mit Köllns Echten Kernigen ausstreuen. Teig dünn darauf ausrollen, beliebige Formen ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Drittes Ei mit Milch verquirlen, Spekulatius damit bestreichen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen backen.

**Ergibt ca. 45 Stück, Ober-/Unterhitze. 175 °C, Umluft: 150 °C,
Zubereitungszeit ca. 90 Minuten, Backzeit: 10–12 Minuten**





Würzige Printen

Zutaten

200 g Rübensirup · 75 g Butter · 1 TL gemahlene Nelken · 2 TL Anis-
samen · 3 TL Spekulatiusgewürz · Jodsalz · 50 g Grümmel-Kandis
1 TL Backpulver · 200 g Weizenmehl (Type 405) · 100 g Blütenzarte
Köllnflocken · 2 EL Vollmilch · 40 Mandelkerne (ohne Haut)

Zubereitung: Sirup mit Butter erhitzen. Gewürze sowie Kandis hinzufügen und handwarm abkühlen lassen. Backpulver, Mehl und Blütenzarte Köllnflocken mischen, unter die Sirupmasse kneten und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Teig erneut durchkneten, 1/2 cm dick ausrollen und in Rechtecke (3 x 5 cm) teilen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Milch bepinseln. Mandeln längs halbieren, auflegen und im vorgeheizten Backofen backen. In einer Dose mit Apfelspalten 2 Tage lagern.

**Ergibt ca. 50 Stück, Ober-/Unterhitze: 180 °C, Umluft: 160 °C,
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (12 Stunden Wartezeit), Backzeit: 7–10 Minuten**





Schoko-Hafer-Brownies

Zutaten

200 g Zartbitter-Schokolade · 250 g weiche Butter · 300 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker · 4 Eier (Gew.-Kl. M) · 250 g Walnusskerne
140 g Weizenmehl (Type 405) · 60 g Blütenzarte Köllnflocken · 1 TL Backpulver · 1 Prise Jodsalz

Zubereitung: Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und 4 EL Wasser schaumig rühren. Schokolade und Eier dazugeben. Walnusskerne fein hacken, mit Mehl, Blütenzarten Köllnflocken, Backpulver sowie Jodsalz mischen und unter die Buttermasse heben. Ein tiefes Blech mit Backpapier auslegen. Den Schokoladenteig darauf verstreichen und im vorgeheizten Backofen backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen in 5 x 4 cm große Stücke schneiden und z.B. mit gehackten Pistazien und Schoko-Spänen garnieren.

**Ergibt ca. 50 Stück, Ober-/Unterhitze: 150 °C,
Umluft: 130 °C, Zubereitungszeit:
ca. 60 Minuten, Backzeit: ca. 30 Minuten**



Marzipankordeln



Zutaten

100 g weiche Butter · 75 g Puderzucker · 1 Päckchen Vanillezucker · 1 Ei (Gew.-Kl. M) · 50 g Marzipanrohmasse
180 g Weizenmehl (Type 405) · 1 Päckchen Orangenzucker
50 g Blütenzarte Köllnflocken · 2 TL Kakao

Zubereitung: Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Ei schaumig rühren. Marzipan mit Hilfe einer Rohkostreibe darüber geben und zusammen mit Mehl, Orangenzucker und Blütenzarten Köllnflocken zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren und unter die eine Hälfte den Kakao kneten. Teige getrennt in Folie wickeln und am besten über Nacht, mindestens jedoch 4 Stunden ruhen lassen. Aus beiden Teigen je 15 etwa 10 cm lange Rollen (1 cm Durchmesser) formen und je eine helle und eine dunkle Rolle zu einer Kordel verdrehen. Mögliche Risse können mit den Fingern verstrichen werden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen backen.

Ergibt 15 Stück, Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 180 °C, Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (4 Stunden Wartezeit), Backzeit: 12–15 Minuten

Orangenkränze



Zutaten

Für den Teig: 170 g Dinkelmehl · 75 g Köllns Echte Kernige · 75 g Zucker · 1 Päckchen Vanillezucker · 1 Prise Jodsalz · abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange · 75 g Schokoladenraspel · 110 g weiche Butter · 1 Ei (Gew.-Kl. M) · 4 EL Orangensaft · Mehl zum Ausrollen
Zum Verzieren: 150 g Halbbitter-Kuvertüre · 35 g Orangeat

Zubereitung: Mehl, Köllns Echte Kernige, Zucker, Vanillezucker, Salz, Orangenschale, Schokolade, Butterflöckchen, Ei sowie Orangensaft zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Kränze von 6 cm Durchmesser ausstechen. Auf drei mit Backpapier ausgelegte Bleche geben und im vorgeheizten Backofen backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Kuvertüre zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen. Orangeat sehr fein hacken. Kränze zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, etwas Orangeat auf die Kränze streuen und das Ganze auf einem Kuchengitter fest werden lassen.

Ergibt ca. 65 Stück, Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 170 °C, Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (1 Stunde Wartezeit), Backzeit: 12–14 Minuten



Nikolausexpress

Zutaten

200 g Puderzucker · 1 Eiweiß (Gew.-Kl. M) · 1 TL Zitronensaft · 13 Kölln Cakes (Hafer-Snack à 20 g) · Kokoskonfekt · verschiedene Bonbons zum Verzieren · grüne Zuckerschrift

Zubereitung: Puderzucker unter das leicht verquirlte Eiweiß rühren. Sollte die Masse zu fest sein, mit etwas Zitronensaft verrühren. Die Oberseite von drei Cakes mit dem Guss bestreichen, übereinander setzen und einen vierten Cake obenauf platzieren. Dies mit vier weiteren Cakes wiederholen. Einen weiteren Cake als Bodenplatte für den Waggon nehmen und an den Längsseiten jeweils zwei mit Guss bestrichene Cakes anfügen und so lange festhalten, bis der Guss fest ist. Die letzten beiden Cakes mit einem scharfen Messer kürzen und ebenfalls mit Guss bestrichen an die kurzen Seiten der Bodenplatte setzen. Für die Lok die kurze Seite eines Vierer-Blocks mit Guss einstreichen und den anderen Block hochkant dagegen drücken. Nun bekommen Lok und Waggon Räder aus Kokoskonfekt, mit dem übrigen Guss und den Bonbons den Zug verzieren und mit grünem Zuckerschriftband versehen.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden





Mein Tipp

Stechen Sie vor dem Backen ein Loch in die Plätzchen, so dass Sie die Kekse dekorativ in den Weihnachtsbaum hängen können.



Lustige Nikolauskekse

Zutaten

100 g Honig · 2 TL Lebkuchengewürz · 50 g Köllns Echte Kernige
125 g weiche Butter · 180 g Weizenmehl (Type 405) · 1 gestrichener TL Backpulver · 50 g gehackte Haselnüsse · Köllns Echte Kernige zum Ausrollen
100 g Puderzucker · 1 EL Wasser. **Zum Verzieren:** Rote Lebensmittelfarbe
bunte Schokoladendragees · 100 g Marzipanrohmasse · gelbe Zuckerschrift

Zubereitung: Honig und Lebkuchengewürz aufkochen. Köllns Echte Kernige unterrühren und abkühlen lassen. Butter mit Mehl, Backpulver, Haselnüssen und Honig-Haferflocken-Mischung zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Köllns Echte Kernige auf eine Arbeitsfläche streuen und den Teig darauf ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Gleichseitige Dreiecke ausschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen. Abkühlen lassen. Puderzucker mit Wasser verrühren. 3/4 des Gusses mit roter Speisefarbe einfärben und eine Spitze der Dreiecke damit bestreichen. Aus dem weißen Guss Augen formen und Schokoladendragees darauf drücken. Die untere Hälfte der Dreiecke mit etwas Guss bestreichen. Marzipanmasse durch eine Knoblauchpresse drücken und als Bart aufkleben. Die Mütze mit gelber Zuckerschrift verzieren und trocknen lassen.

**Ergibt 6 Stück, Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 180 °C,
Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten, Backzeit: 12–15 Minuten**



Mein Tipp

Haben Sie kein Lebkuchengewürz im Haus? Mit einer Prise Zimt erhalten Sie immer eine weihnachtliche Note.

Gewürzte Tannen mit Trüffelüllung

Zutaten

Für den Teig: 150 g Weizenmehl (Type 405) · 100 g Blütenzarte Köllnflocken
100 g Zucker · 1 Prise Jodsalz · 3 TL Lebkuchengewürz · 1 Eigelb (Gew.-Kl. M)
125 g Butter · Mehl zum Ausrollen. **Für die Füllung:** 150 g Schlagsahne
1 1/2 TL Lebkuchengewürz · 200 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung: Mehl, Blütenzarte Köllnflocken, Zucker, Salz, Lebkuchengewürz, Eigelb und Butter zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen. Sahne und Lebkuchengewürz aufkochen, die zerkleinerte Kuvertüre darin auflösen und abkühlen lassen. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit Hilfe eines bemehlten Fleischklopfers ein Muster auf den Teig drücken. Tannen ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Im vorgeheizten Backofen backen und abkühlen lassen. Schokoladenmasse mit den Quirlen des Handrührgerätes aufschlagen. Die Unterseite einer Tanne dick mit Schokoladenmasse bestreichen und eine Tanne dagegen drücken. Anschließend fest werden lassen.

**Ergibt ca. 25 Stück, Ober-/Unterhitze: 200 °C,
Umluft: 180 °C, Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
(1 Stunde Kühlzeit), Backzeit: 8 – 10 Minuten**



Schoko-Fruchties

Zutaten

100 g gemischte Trockenfrüchte · 4 EL Apfelsaft · 5 EL Köllns Echte Kernige · 50 g Mandelstifte · 1 TL brauner Zucker · 1 Eigelb (Gew.-Kl. M) · 2 EL Honig · 1 Prise Jodsalz · 2 EL Zitronensaft · abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone · 50 g gemahlene Mandeln · 100 g Vollmilchkuvertüre · 20 g Puderzucker

Zubereitung: Trockenfrüchte in kleine Würfel schneiden und mindestens 1 Stunde in Apfelsaft einweichen. Köllns Echte Kernige und Mandelstifte mit Zucker rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Eigelb mit Honig, Salz, Zitronensaft und -schale verrühren. Angeröstete Masse sowie gemahlene Mandeln und eingeweichte Früchte samt Apfelsaft untermischen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und auf mittlerer Einschubleiste im vorgeheizten Backofen backen. Kuvertüre schmelzen. Abgekühlte Plätzchen auf der Unterseite mit der Kuvertüre bestreichen und trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt ca. 40 Stück, Ober-/Unterhitze: 180 °C, Umluft: 160 °C, Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (1 Stunde Wartezeit), Backzeit: 6–8 Minuten



Kokos-Kipferln

Zutaten

150 g Kokosraspel · 70 g Zucker · 3 Päckchen Bourbon Vanillezucker · 2 Eigelb (Gew.-Kl. M) · 200 g Butter · 130 g Köllnflocken Instant · 150 g Weizenmehl (Type 405) · 50 g gemahlene Mandeln · 1 Prise Jodsalz · 50 g Puderzucker

Zubereitung: Kokosraspel fein mahlen. 100 g Kokosraspel mit Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, Eigelb und Butter schaumig rühren. Köllnflocken Instant, Mehl, Mandeln sowie Salz unterkneten. Wenn der Teig zu krümelig ist, etwas Wasser zugeben. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu dünnen Rollen formen, in 3–4 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferln formen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, nacheinander im vorgeheizten Backofen backen. Restliche Kokosraspeln mit drittem Päckchen Vanillezucker und Puderzucker mischen. Die noch heißen Kipferln vorsichtig darin wälzen.

Ergibt ca. 50 Stück, Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 175 °C, Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (1 Stunde Kühlzeit), Backzeit: ca. 12 Minuten





Früchtebrot

Zutaten

3 Eier (Gew.-Kl. M) · 125 g Zucker · 125 g Köllnflocken Instant · 1 gehäufter TL Backpulver · 1 Fläschchen Rumaroma · 125 g Trockenpflaumen · 125 g getrocknete Aprikosen · 125 g Haselnüsse · 60 g Mandeln · 250 g Rosinen
Butter und Köllns Echte Kernige für die Form

Zubereitung: Eier mit Zucker schaumig schlagen und Köllnflocken Instant, Backpulver sowie Rumaroma einrühren. Pflaumen, Aprikosen, Haselnüsse und Mandeln zerkleinern und zusammen mit den Rosinen unter den Rührteig mischen. Eine Kastenform buttern, mit Köllns Echten Kernigen austreuen und den Teig hineingeben. Die Oberfläche glatt streichen und im vorgeheizten Backofen backen.

**Ergibt ca. 20 Scheiben, Ober-/Unterhitze: 180 °C, Umluft: 160 °C,
Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten, Backzeit: ca. 90 Minuten**





Weihnachtspunsch

Zutaten

1/2 Apfel · 1 Orange · 4 Kumquats · 20 Nelken · 4 TL Rosinen · 4 TL gehackte Mandeln · 4 TL Honig · 4 TL Zitronensaft · 12 EL Köllnflocken Instant · 700 ml roter Traubensaft · Zimt · Kardamom · 4 Schaschlikspieße

Zubereitung: Den halben Apfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Orange schälen, Fruchtfleisch würfeln. Kumquats waschen, jede Frucht mit 5 Nelken spicken und auf einen Schaschlikspieß ziehen. In jedes Glas jeweils 1 TL Rosinen, gehackte Mandeln, Honig, Zitronensaft sowie 3 EL Köllnflocken Instant geben. Traubensaft im Kochtopf erwärmen, auf die Gläser verteilen und umrühren. Mit Zimt und Kardamom abschmecken. Punsch mit einem Kumquatspieß dekoriert servieren.

Ergibt Punsch für 4 Personen, Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten



Mein Tipp

Besonders fix können Sie den Punsch in der Mikrowelle zubereiten. Jedes Glas bei 600 Watt ca. 1 1/2 Minuten erwärmen. Vorher und nachher umrühren.



Weihnachts- strudel

Zutaten

Für den Teig: 250 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Lebkuchengewürz · 1 Prise Jodsalz
1/8 l lauwarmes Wasser · 2 Eigelb (Gew.-Kl. M) · 3 EL
Biskin Reines® Pflanzenöl · 1 EL Essig. **Für die Füllung:** 100 g Köllns
Echte Kernige · 30 g Butter · 40 g Zucker · 5 filetierte Orangen · 1 gerie-
bene Ingwerwurzel · 100 g Rosinen · 12 Datteln · 70 g Pinienkerne · 100
g Aprikosenmarmelade · 30 g zerlassene Butter zum Bestreichen

Zubereitung: Zutaten für den Teig miteinander verkneten, eine Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Köllns Echte Kernige in Butter und Zucker anrösten und abkühlen lassen. Für die Füllung Orangenfilets mit Ingwer würzen. Rosinen, Datteln und Pinienkerne mit Röstflocken mischen. Backofen vorheizen. Teig auf einem mit Mehl bestäubten Geschirrhandtuch sehr dünn ausrollen und mit Marmelade bestreichen. Orangenfilets und Frucht-Nuss-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei an den Seiten einen großzügigen Rand lassen. Ränder über die Füllung schlagen und den Teig mit Hilfe des Geschirrhandtuchs vorsichtig aufrollen. Backblech mit Backpapier auslegen, Strudel mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech setzen und auf mittlerer Einschubleiste backen. Zwischendurch mit Butter bestreichen.

**Ergibt ca. 15 Stücke, Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 175 °C,
Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten (1 Stunde Wartezeit), Backzeit: ca. 45 Minuten**



Cappuccino Nockerln

Zutaten

2 Eier (Gew.-Kl. M) · 125 g Zucker · 100 g Weizenmehl
(Type 405) · 65 g Köllnflocken Instant · 1 TL Backpulver
1 EL Kakao · 1/2 TL Zimt · 2 Beutel ungesüßtes
Cappuccinopulver · 30 g Kakao zum Bestäuben

Zubereitung: Eier trennen. Eigelb mit 2 EL Wasser und Zucker dickcremig rühren. Eiweiß steif schlagen und auf die Eigelb-
creme geben. Mehl, Köllnflocken Instant, Backpulver, Kakao,
Zimt sowie Cappuccinopulver unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine
Nockerln formen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche geben. Im vorge-
heizten Backofen backen. Noch heiß in Kakao wälzen und auf einem Kuchengitter
abkühlen lassen.

**Ergibt ca. 30 Stück, Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 180 °C,
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, Backzeit: 10 – 12 Minuten**

Waffeln mit Bratapfelsauce

Zutaten

Für die Waffeln: 175 g weiche Butter · 75 g Zartbitterschokolade
100 g Honig · 35 g Grümmel-Kandis · 1 Päckchen Vanillezucker · 1/2 TL
Zimt · 3 gestrichene TL Spekulatiusgewürz · 3 Eier (Gew.-Kl. M) · 120 g
Weizenmehl (Type 405) · 60 g Köllnflocken Instant · 40 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver. **Für die Soße:** 1 Apfel · 200 ml Apfelsaft · 2 1/2 EL
Zucker · 4 EL Köllnflocken Instant · 1 TL Zitronensaft · 1 Zimtstange
1 Vanilleschote · 2 EL Mandelstifte · 2 EL Rosinen

Zubereitung: Butter mit aufgelöster Schokolade geschmeidig rühren. Nach und nach Honig, Kandis, Vanillezucker und Gewürze hinzufügen. So lange schlagen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier gut unterrühren. Mehl mit Köllnflocken Instant, Speisestärke sowie Backpulver mischen und dazugeben. Teig im erhitzten Waffeleisen backen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel und Spalten schneiden. Apfelsaft mit Zucker, Köllnflocken Instant, Zitronensaft, Zimtstange sowie Vanilleschote aufkochen und auf 1/3 reduzieren lassen. Apfelstücke, Mandelstifte sowie Rosinen dazugeben, den Topf vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Ergibt 6 Stück, Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde





Engelsküsse



Zutaten

Für den Teig: 100 g Kölnflocken Instant · 100 g Weizenmehl (Type 405)
1 Ei (Gew.-Kl. S) · 1 Prise Jodsalz · 1–2 Tropfen Bittermandelöl · 1 Msp.
gemahlener Kardamom · 1/2 EL Rum · 100 g Butter · 100 g Zucker
80 g gemahlene Walnüsse · Mehl zum Ausrollen. **Für Füllung und
Glaser:** 50 g Orangenmarmelade · 200 g Puderzucker · 4–6 EL Orangen-
saft · ca. 40 Walnusshälften

Zubereitung: Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten und 30 Minuten kalt stellen. Auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und Plätzchen von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen. Etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen mit Orangenmarmelade bestreichen und jeweils ein zweites Plätzchen darauf setzen. Für die Glasur Puderzucker sieben und mit Orangensaft verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen und in den noch nicht ganz fest gewordenen Guss je eine Walnusshälfte setzen.

**Ergibt ca. 40 Stück, Ober-/Unterhitze: 200 °C,
Umluft: 180 °C, Zubereitungszeit: 90 Minuten,
Backzeit: 10–12 Minuten**



Weihnachtsstern



Zutaten

Für den Teig: 5 Eier (Gew.-Kl. M) · 1 Prise Jodsalz
75 ml Wasser · 200 g Zucker · 1 Päckchen
Vanillezucker · 75 g Weizenmehl (Type 550)
40 g Blütenzarte Köllnflocken · 30 g Kakao
2 EL Schokoladenstreusel · 1 EL lösliches
Kaffeepulver · 1 1/2 TL Backpulver · Butter und Blütenzarte Köllnflocken
für die Form. **Für die Füllung:** 6 Eigelb (Gew.-Kl. M) · 30 g Zucker · 1 Päckchen
Vanillezucker · 20 g Weizenmehl (Type 550) · 30 g Blütenzarte Köllnflocken
1/2 l Vollmilch · 250 g weiße Schokolade · Borkenschokolade zum
Verzieren

Zubereitung: Backofen vorheizen, Sternform fetten und mit Blütenzarten Köllnflocken austreuen. Eier trennen und das Eiweiß mit Salz sowie Wasser steif schlagen. Zucker und Vanillezucker löffelweise einrühren, Eigelb unterziehen. Mehl, Blütenzarte Köllnflocken, Kakao, Schokostreusel, Kaffeepulver sowie Backpulver miteinander vermischen und vorsichtig unterheben. Teig in die Form geben und auf mittlerer Einschubleiste backen. Aus der Form stürzen und gut abkühlen lassen. Den Boden 2-mal quer durchteilen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Blütenzarte Köllnflocken unterrühren. Die Milch aufkochen, Eimasse unter ständigem Rühren hinzufügen und alles nochmals kurz aufwallen lassen. 100 g weiße Schokolade hacken, unterziehen und die Schokoladen-Milchmasse abkühlen lassen. Die Hälfte der Creme auf einen der Teigböden streichen, den zweiten darauf setzen, mit der anderen Hälfte der Füllung versehen und mit dem dritten Boden abschließen. Weihnachtsstern mit der übrigen geschmolzenen weißen Schokolade überziehen und mit Borkenschokolade belegt servieren.

**Ergibt ca. 12 Stück, Ober-/Unterhitze: 180 °C, Umluft: 160 °C,
Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten, Backzeit: ca. 40 Minuten**

Rumkugeln



Zutaten

125 g Butter · 2 Eier (Gew.-Kl. M) · 200 g Zucker · 2 Päckchen Vanillezucker
70 g Kakao · 500 g Blütenzarte Köllnflocken · 6 EL Sauerkirschen
3 EL Kirschsafft · 3 EL süße Sahne · 2 Fläschchen Rumaroma · Raspel-
schokolade

Zubereitung: Butter bei geringer Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Vanillezucker, Kakao, Blütenzarte Köllnflocken, zerkleinerte Sauerkirschen, Kirschsafft, Sahne, flüssige Butter sowie Rumaroma hinzufügen und gut verrühren. Hände mit Wasser anfeuchten und aus der Masse Kugeln formen. In Raspelschokolade wälzen und trocknen lassen. Erst dann in einer mit Pergamentpapier ausgelegten Dose schichten und im Kühlschrank aufbewahren.

Ergibt ca. 20 Stück, Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten



Kardamom-Schleifen



Zutaten

125 g Butter · 200 g Weizenmehl (Type 405) · 125 g Blütenzarte Köllnflocken · 1/2 TL Hirschhornsalz · 75 g Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone · 1 TL gemahlener Kardamom · 1 Msp. gemahlene Nelken · 1 Ei (Gew.-Kl. M)
5 EL süße Sahne · Blütenzarte Köllnflocken zum Ausrollen
20 g Puderzucker

Zubereitung: Butter, Mehl, Blütenzarte Köllnflocken, Hirschhornsalz, Zucker, Zitronenschale, Kardamom, Nelken, Ei und Sahne zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Teig auf einer mit Blütenzarten Köllnflocken bestreuten Fläche ausrollen, 3 cm breite und 8 cm lange Streifen aus dem Teig schneiden und in der Mitte mit einem Schlitz versehen. Die schmalen Teigenden von unten vorsichtig durch den Schlitz und wieder nach außen ziehen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche geben und im vorgeheizten Backofen backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Ergibt ca. 50 Stück, Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 180 °C, Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten, Backzeit: ca. 10 Minuten



Dominosteine

Zutaten

Für den Teig: 150 g Butter · 150 g Zucker · 1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier (Gew.-Kl. M) · 100 g geriebene Zartbitterschokolade · 150 g gemahlene Haselnüsse · 50 g Blütenzarte Köllnflocken · 30 g Weizenmehl (Type 405). **Für Füllung und Überzug:** 1 kleines Glas Himbeergelee · 100 g Marzipanrohmasse · 50 g Puderzucker · 400 g Zartbitterkuvertüre · Mandelsplitter, ganze Haselnusskerne und Vollmilchkuvertüre zum Verzieren



Zubereitung: Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren, dann Zartbitterschokolade und Nüsse hinzufügen. Abschließend Blütenzarte Köllnflocken und Mehl unterkneten. Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Einschubleiste backen. Noch warm mit Himbeergelee bestreichen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten und dünn auf die halbe Größe der Teigplatte ausrollen. Die eine Hälfte der Teigplatte mit Marzipan belegen, die andere Hälfte darüber schlagen und andrücken. Würfel von etwa 2 cm Kantenlänge schneiden. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Würfel hineintauchen. Beliebig mit Mandelsplittern, Haselnüssen oder mit Vollmilchkuvertüre verzieren und trocknen lassen.

Ergibt ca. 40 Stück, Ober-/Unterhitze: 175 °C, Umluft: 160 °C, Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten, Backzeit: ca. 30 Minuten



Mein Tipp

Sie mögen keine Zartbitterschokolade? Macht nichts. Sie können die Dominosteine auch einfach mit weißer oder Vollmilchkuvertüre überziehen.



Christstollen



Zutaten

375 g Weizenmehl (Type 405) · 125 g Köllnflocken Instant · 1 Päckchen Backpulver · 175 g Zucker · 1 Päckchen Vanillezucker · 1 Prise Jodsalz · 5 Tropfen Bittermandelöl · 2–3 EL Rum · je 1 Msp. gemahlener Kardamom und gemahlene Muskatblüte · 2 Eier (Gew.-Kl. M) · 175 g Butter · 250 g Magerquark · 125 g Korinthen · 250 g Rosinen · 150 g gemahlene Mandeln · 100 g Sukkade · 100 g weiche Butter zum Bestreichen · 150 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: Mehl, Köllnflocken Instant und Backpulver auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillezucker, Salz, Bittermandelöl, Rum, Gewürze und Eier hineingeben und mit einem Teil der Mehlmischung verrühren. Darauf die in Stücke geschnittene Butter sowie Quark, Korinthen, Rosinen, Mandeln und Sukkade geben. Diese Zutaten mit der restlichen Mehlmischung bedecken und alle Zutaten von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einem Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen auf zweiter Einschubleiste backen. Noch heiß mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ergibt ca. 15 Scheiben, Ober-/Unterhitze: 180 °C, Umluft: 160 °C, Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten, Backzeit: ca. 60 Minuten

Für alle Köllnflockenfreunde hat Kölln ein ganz besonderes Angebot: Denn unsere klassische blaue Köllnflockentüte bekommen Sie auch als dekorativen Vorratsbehälter aus feinstem Porzellan für nur € 21,54.

Der Preis versteht sich inkl. Mwst. zzgl. einer Versandpauschale (Verpackung/Porto) in Höhe von € 4,25 pro Lieferung plus Nachnahmegebühr.

Schicken Sie Ihren Bestellwunsch an:
Peter Kölln KGaA, Kennwort „Klassiker“
Postfach 609, 25306 Elmshorn



*Großmutter's
Tipp*

Stand: August 2008 / Änderungen vorbehalten

