

Köln

*Kaffeeplätzchen*

# Aus Großmutter's Backbuch

*1/4 Zitrone für ein  
1 Ei  
1/2 Zitrone  
Mantel  
1 Zitrone  
von Wasser für Eier*



# Backen mit Köllnflocken. Wie zu Großmutters Zeiten.

Kuchen und Gebäck mit Köllnflocken sind ein ganz besonderer Genuss. Etwas, das es nicht zu kaufen gibt – köstliches Festtagsgebäck, wie es Großmutter zu backen verstand. Mit dem typischen nussartigen Aroma des Hafers. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und Genießen.

## Köllnflocken-Plätzchen

### Zutaten:

125 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei (Gew.-Kl. M, getrennt), 250 g Blütenzarte Köllnflocken, 50 g gemahlene Mandeln, 1TL Backpulver, etwas geriebene Schale einer Bio-Zitrone, 1 Eigelb (Gew.-Kl. M)

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Blütenzarte Köllnflocken, Mandeln, Backpulver und Zitronenschale dazugeben und gut verrühren, Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig zwischen zwei Folien ausrollen, Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Auf der mittleren Einschubleiste bei 190°C ca. 15 Min. backen.

## Gedeckter Birnenkuchen

Zutaten:  
Für den Teig:  
1 kg weiche Birnen, 150 g Butter, 120 g Zucker,  
3 Eier (Gew.-Kl. M), 250 g Weizenmehl (Type  
405), 100 g Blütenzarte Kölnflocken, 3 TL Back-  
pulver, 125 ml Vollmilch, 100 g Vollmilch-  
schokolade, 1 geh. EL Kakao, 1Msp. Zimt,  
Für den Guss:  
Puderzucker, Saft einer Zitrone

Die Birnen schälen, halbieren und das Kernge-  
häuse entfernen. Butter mit Zucker sowie Ei-  
ern verrühren. Mehl, Blütenzarte Kölnflocken,  
Backpulver und Milch unterrühren. Schokola-  
de zerbröckeln und zusammen mit den übr-  
igen Zutaten hinzufügen.  $\frac{2}{3}$  des Teiges in eine  
Springform (26 cm Ø) füllen, Birnen darauf  
verteilen und den restlichen Teig darüberge-  
ben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca.  
60 Min. backen. Nach Belieben Puderzucker und  
Zitronensaft zu einem Guss verrühren und auf  
dem abgekühlten Kuchen verteilen.



## Erfrischungs- kuchen

Zutaten:  
Für den Teig:  
180 g Butter, 150 g Zucker, 4 Eier (Gew.-Kl. M),  
150 g Weizenmehl (Type 405),  
100 g Köln Instant Haferflocken,  
2 TL Backpulver, 1 Prise Salz

Zum Beträufeln:  
100 g Puderzucker, Saft von zwei Apfelsinen,  
Saft einer Zitrone

Butter schaumig rühren, löffelweise Zucker und  
nacheinander die Eier dazugeben. Mehl, Köln  
Instant Haferflocken, Backpulver und Salz un-  
terrühren. Kastenform mit Backpapier ausle-  
gen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Bei  
190°C, mittlere Einschubleiste, ca. 60 Min.  
backen. Den heißen Kuchen auf einen Rost  
stürzen und das Papier abziehen. Puderzucker  
mit Apfelsinen- und Zitronensaft verrühren  
und mit einem Pinsel auf den Kuchen streichen,  
bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.



Selber backen  
mit Kölnflocken

## Torte nach Linzer Art

### Zutaten:

125 g Blütenzarte Köllnflocken, 150 g weiche Butter oder Margarine, 150 g gemahlene Haselnüsse, 125 g Zucker, 300 g Weizenmehl (Type 405), 3 Eier (Gew.-Kl. M), 2 TL Zimt, 2 Msp. gemahlene Nelken, abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, 300 g Himbeermarmelade, 1 Eigelb (Gew.-Kl. M)

Alle Zutaten, bis auf Marmelade und Eigelb, zu einem Teig verarbeiten. Boden einer gefetteten Springform (28 cm Ø) mit  $\frac{2}{3}$  des Teiges auslegen. Vom Teigrest die Hälfte zu einer Rolle formen und an den Rand der Springform legen. Den Tortenboden mit Marmelade bestreichen, den übrigen Teig

in Streifen gitterartig über die Marmelade legen. Rand und Gitterstreifen mit Eigelb bestreichen, die Torte in den vorgeheizten Backofen bei 200 °C schieben und ca. 40 Min. backen.



## Orangen-Gugelhupf

### Zutaten:

2 Bio-Orangen, 250 g weiche Butter, 200 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 5 Eier (Gew.-Kl. M), 250 g Weizenmehl (Type 405), 2 TL Backpulver, 85 g Echte Kölln Kernige, 50 g Speisestärke, 50 g gehackte Mandeln, Fett für die Form, Puderzucker zum Bestäuben

Orangen heiß abbrausen, trocknen und Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Butter mit Puderzucker, Orangenschale und Salz cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver, Echten Kölln Kernigen, Stärke und Mandeln mischen. Mit Orangensaft unter den Teig rühren. Backofen vorheizen. Gugelhupfform (24 cm Ø) einfetten. Teig einfüllen. Den Kuchen im Ofen

auf der mittleren Schiene bei 180 °C ca. 50 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Selber backen  
mit Kölnflocken



## Butterkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

375 g Weizenmehl (Type 405),  
125 g Köln Instant Haferflocken, 1 Würfel  
frische Hefe, 75 g Zucker, ¼ l lauwarme Voll-  
milch, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 g Butter,  
1 Prise Salz, 2 Eier (Gew.-Kl. M), Schale und  
Saft einer halben Bio-Zitrone

Für den Belag:

100 g Butter, 100 g Zucker, 50 g Kokosraspel

Mehl und Köln Instant Haferflocken vermischen,  
in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde  
drücken. Hefe mit etwas Zucker und Milch da-  
rin verrühren. Zugedeckt etwa 15 Min. gehen  
lassen und mit restlichen Zutaten zu einem  
glatten Teig verkneten. Diesen auf einem gefet-  
teten Blech gleichmäßig verteilen und zugedeckt  
ca. 30 Min. gehen lassen. Mit Butterflocken be-  
legen. Zucker und Kokosraspel darüberstreuen.  
Auf der mittleren Einschubleiste bei 225 °C  
ca. 25 Min. backen.

## Quarktorte

Zutaten:

Für den Tortenboden:

100 g Weizenmehl (Type 405),  
40 g Kölln Instant Haferflocken, 1 Prise Salz,  
50 g Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker,  
100 g Butter, 1 Ei (Gew.-Kl. M),  
Fett zum Ausfetten der Backform

Für die Quarkcreme:

2 Päckchen Gelatine, 1 Dose Mandarinen (312 g),  
2 Eier (Gew.-Kl. M), 125 g Zucker,  
Schale und Saft einer Bio-Zitrone,  
500 g Quark, 250 g Schlagsahne

Alle Zutaten für den Boden zu einem Mürbe-  
teig kneten und ca. 15 Min. ruhen lassen.

Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Mit dem Teig  
den Boden auslegen und einen Rand von 3 cm  
Höhe formen. Mit einer Gabel mehrmals ein-  
stechen und bei 190 °C, untere Einschubleiste, 20-  
25 Min. backen. Tortenboden auskühlen lassen.

Gelatine im Mandarinsaft quellen lassen.  
Eier und Zucker cremig schlagen, Schale und  
Saft der Zitrone und den Quark darunterrüh-  
ren. Gelatine erwärmen bis sie sich aufgelöst  
hat und unter die Quarkcreme rühren. Sah-  
ne steif schlagen, mit den Mandarinen unter  
die Creme ziehen. Diese auf den Tortenboden  
in der Springform füllen und im Kühlschrank  
erstarren lassen.

## Mexikanische Apfeltorte

Zutaten:

Für die Füllung:

700 g Äpfel, Saft einer Zitrone, 40 g Butter,  
75 g gehackte Mandeln, 50 g Zucker

Für den Teig:

225 g Butter, 150 g Zucker, 5 Eier (Gew.-Kl. M),  
200 g Kölln Instant Haferflocken,  
75 g Weizenmehl (Type 405), 2 gestr. TL Back-  
pulver, abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone,  
1 Prise Salz, Fett für die Form

Außerdem: Echte Kölln Kernige zum  
Ausstreuen der Form

Für die Füllung die Äpfel schälen und zerkleinern  
und mit dem Saft der Zitrone dünsten. Nach dem  
Abkühlen Butter, Mandeln und Zucker darunter-  
mischen. Aus den übrigen Zutaten einen Teig  
rühren, von dem ¾ in eine gefettete, dick mit  
Echten Kölln Kernigen ausgestreute Springform  
(28 cm Ø) gegeben wird. Die Füllung darauf ver-  
teilen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen  
des übrigen Teiges darauflegen, bei 190 °C auf  
mittlerer Einschubleiste 60 Min. backen.

Selber backen  
mit Köllnflocken



## Haferbrot

Zutaten:  
1 Würfel frische Hefe, 1 TL Zucker,  
½ l lauwarme Vollmilch, 750 g Weizenmehl  
(Type 405), 250 g Echte Kölln Kernige,  
20 g Salz, etwas Vollmilch

Die zerbröckelte Hefe mit Zucker und Milch verrühren, ⅓ des Mehls dazusieben und unterrühren. Dann das restliche Mehl auf den Vorteig sieben, Echte Kölln Kernige und das Salz am Schüsselrand verteilen und

den Teig an einem warmen Ort (mit einem Küchentuch abgedeckt) 20–30 Min. gehen lassen. Anschließend gut durcharbeiten, der Teig muss sich vom Schüsselrand lösen. Wenn er zu fest ist, ein wenig Milch, wenn er klebt, etwas Mehl hinzufügen und den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten. Dann ein oder zwei Brote formen, in Echten Kölln Kernigen wälzen und auf ein gefettetes Backblech legen. Das Brot mit Milch bepinseln und noch

einmal an einem warmen Platz zugedeckt aufgehen lassen, wieder mit Milch bestreichen und auf der mittleren Einschubleiste bei 240–250 °C 45–50 Min. backen.

Eine würzige Variante ist das Kräuterbrot, für das Sie folgende Kräutermischung – frisch und nicht zu klein gehackt – unter den Teig kneten: 2 gehäufte EL Schnittlauch, 2 gehäufte EL Zwiebeln, 2 EL Dill, 2 EL Petersilie, etwas Estragon, wenn vorhanden.



## Knusprige Haferbrötchen

Zutaten für ca. 8 Stück:  
½ Würfel frische Hefe,  
½ TL Zucker,  
¼ l Vollmilch (lauwarm),  
375 g Weizenmehl (Type 405),  
125 g Echte Kölln Kernige,  
½ EL Salz  
Außerdem: Vollmilch zum Bepinseln des Teiges,  
Sesam, Mohn oder Echte Kölln Kernige zum  
Bestreuen der Brötchen

Hefe in Zucker und lauwarmer Milch lösen. 250 g gesiebtes Mehl unterrühren. Das rest-

liche Mehl zusammen mit den Kernigen und Salz am Schüsselrand verteilen. An einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Die Masse zu einem glatten Teig verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Die Rolle in 8 Stücke teilen, diese zu Kugeln formen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit Milch bestreichen und weitere 30 Min. gehen lassen. Die Brötchen erneut mit Milch bestreichen, mit Sesam, Mohn oder Echten Kölln Kernigen bestreuen und in der Mitte ca. 1 cm tief einschneiden. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste bei 220 °C 20–25 Min. backen

Für Rosinenbrötchen werden 60 g Rosinen mit in den Teig geknetet und das Salz auf ½ TL reduziert.

## Waffeln

Zutaten für ca. 8 Stück:  
50 g Butter, 75 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier (Gew.-Kl. M),  
75 g Blütenzarte Köllnflocken,  
100 g Weizenmehl (Type 405),  
1 gestr. TL Backpulver,  
50 g gehackte Walnüsse,  
1 Prise Salz, 200 ml Vollmilch

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Blütenzarte Köllnflocken, Weizenmehl, Backpulver, Walnüsse und Salz mischen und langsam zum Teig geben. Anschließend die Milch unterrühren. Waffeleisen fetten und die Waffeln backen.

## Bananen-Schoko-Törtchen

Zutaten für 12 Stück:  
2 Bio-Limetten, 1 mittelgroße Banane,  
125 g weiche Butter, 100 g brauner Zucker,  
Salz, 3 Eier (Gew.-Kl. M),  
100 g Weizenmehl (Type 405),  
75 g Blütenzarte Köllnflocken,  
100 g gemahlene Mandeln, 2 TL Backpulver,  
75 g Schokotropfen, 200 g Frischkäse,  
1 EL Puderzucker, 125 g Schlagsahne,  
50 g geröstete Mandelblättchen,  
Außerdem: 12 Papier-Backförmchen

Backofen vorheizen. Papier-Backförmchen in die Vertiefungen eines Muffinblechs setzen. Limetten heiß waschen, trocken tupfen. Schale einer Limette abreiben. Saft beider Limetten auspressen. Banane schälen, zerdrücken, mit 2 TL Limettensaft vermischen. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Zerdrückte Banane unterrühren. Die Eier nach und nach dazugeben und rühren, bis eine helle cremige Masse entsteht. Mehl, Blütenzarte Köllnflocken, gemahlene Mandeln und

Backpulver mischen und unter die Creme rühren. Schokotropfen unter den Teig heben. Teig in die Backförmchen füllen und bei 180 °C 20–25 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Vertiefungen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Frischkäse mit Puderzucker, übrigen Limettensaft und -schale glatt rühren. Sahne steif schlagen und unter den Frischkäse heben. Creme auf den Cupcakes verteilen, mit gerösteten Mandeln garnieren.

## Kernige Nussecken

Zutaten für 40 Stück:

Für den Teig:

130 g Butter, 130 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier (Gew.-Kl. M), 200 g Weizenmehl (Type 405), 100 g Blütenzarte Köllnflocken, 1 TL Backpulver

Für den Belag:

4 EL Aprikosenmarmelade, 250 g Butter, 100 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 4 EL Wasser, 200 g Haselnüsse (gehackt), 50 g Haselnüsse (gemahlen), 100 g Echte Kölln Kernige, 200 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Backofen vorheizen. Für den Teig alle Zutaten verkneten und für 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Butter in einem Topf zerlassen. Zucker, Vanillezucker sowie Wasser dazugeben und kurz aufkochen lassen. Nüsse und Echte Kölln Kernige einrühren. Die Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Nussecken bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen. Gebäck in Vierecke und dann diagonal in Dreiecke schneiden. Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und Nussecken mit den Spitzen in Kuvertüre eintauchen. Glasur trocknen lassen und fertige Nussecken servieren.

## Dattelmakronen

Zutaten:

125 g Butter, 250 g Echte Kölln Kernige, 250 g Datteln (getrocknet), 2 Eier (Gew.-Kl. M), 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, ½ TL Backpulver

Butter erhitzen, Echte Kölln Kernige unterrühren, dann abkühlen lassen. Datteln entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Eier, Zucker, Vanillezucker und Backpulver miteinander verrühren. Datteln und Echte Kölln Kernige zugeben, alles gut vermischen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 15–20 Min. backen.

Selber backen  
mit Köllnflocken



## Mandel-Plätzchen

Zutaten:  
125 g Butter, 150 g Zucker, 1 Ei (Gew.-Kl. M),  
1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz,  
80 g gehackte Mandeln, 90 g Blütenzarte  
Köllnflocken, 1 TL Backpulver, 80 g Weizen-  
mehl (Type 405)

Butter, Zucker, Ei, Vanillezucker und Salz  
schaumig rühren. Die anderen Zutaten  
dazugeben und gut durcharbeiten. Mit  
feuchten Händen kleine Kugeln drehen  
und diese nicht zu dicht nebeneinander  
auf ein mit Backpapier ausgelegtes Back-  
blech setzen. Auf der mittleren Einschub-  
leiste bei 190 °C ca. 15 Min. backen.

## Kernige Plätzchen

Zutaten:  
250 g Butter, 500 g Echte Kölln Kernige,  
200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker,  
3 Eier (Gew.-Kl. M), 50 g Weizenmehl  
(Type 405), 1 TL Backpulver

Butter heiß werden lassen, Echte Kölln Ker-  
nige zugeben, gut umrühren, erkalten lassen.  
In der Zwischenzeit Zucker, Vanillezucker  
und Eier schaumig schlagen, zusammen mit  
Mehl und Backpulver unter die Echten Kölln  
Kernigen rühren. Mit zwei Teelöffeln kleine  
flache Plätzchen auf das gefettete Backblech  
setzen. Auf der mittleren Einschubleiste bei  
180–190 °C ca. 15 Min. backen.  
Die Plätzchen sollten hellgelb und noch weich  
sein. Bitte sofort vom Blech nehmen, am besten  
mit einem Pfannmesser.

## Husaren- Hütchen

Zutaten:  
Für den Teig:  
140 g Butter, 70 g Zucker, 100 g Weizenmehl  
(Type 405), 70 g Kölln Instant Haferflocken,  
2 Eigelb (Gew.-Kl. M), 1 TL Backpulver

Zum Garnieren:  
Marmelade oder Belegkirschen

Alle Zutaten gut durchkneten. Zu Kugeln  
formen und auf ein mit Backpapier aus-  
gelegtes Blech setzen. Mit einem Teelöf-  
fel eine kleine Mulde in die Mitte drücken  
und mit dickflüssiger Marmelade oder einer  
halben Belegkirsche ausfüllen. Die Back-  
zeit beträgt ca. 15 Min. bei 180–190 °C im vor-  
geheizten Ofen.

## Früchte-Lebkuchen

Zutaten:  
Für den Teig:  
50 g Honig, 50 g Butter, 3 Eier (Gew.-Kl. M),  
150 g Zucker, 100 g Datteln, 100 g Feigen,  
1 TL Hirschhornsalz, ½ TL Pottasche,  
1 Tasse kalter Kaffee (Pulverkaffee),  
200 g Weizenmehl (Type 405), 200 g Blü-  
tenzarte Köllnflocken, 2 ½ TL Lebkuchen-  
gewürz, 100 g Rosinen, abgeriebene Schale  
einer unbehandelten Zitrone, 50 g Zitronat,  
50 g Orangeat, 50 g gehackte Haselnüsse,  
50 g gehackte Mandeln

Für den Zuckerguss:  
250 g Puderzucker, 2 EL Wasser,  
3 EL Zitronensaft

Honig und Butter zusammen erwärmen  
und wieder erkalten lassen. Eier und Zu-  
cker schaumig rühren. Datteln und Feigen  
fein würfeln. Hirschhornsalz und Pottasche  
jeweils getrennt in kaltem Kaffee auflösen.  
Alle Zutaten schnell miteinander verarbeiten.  
Die ganze Masse auf ein mit Backpapier aus-  
gelegtes Backblech streichen. Auf der mitt-  
leren Einschubleiste bei 190 °C 25–30 Min.  
backen, solange die gebackene Teigmasse  
noch heiß ist, mit Zuckerguss überziehen.  
Nach dem Abkühlen in kleine Stücke schnei-  
den. In einer Blechdose aufbewahren.

## Holsteiner Pfeffernüsse

Zutaten:

250 g Butter, 500 g Blütenzarte Köllnflocken,  
2 Eier (Gew.-Kl. M), 250 g Zucker,  
1 Bio-Zitrone (Saft und Schale),  
8 g Kardamom (2 geh. TL), 125 g geriebene  
Mandeln, 350 g Weizenmehl (Type 405),  
5 g Pottasche (1 geh. TL),  
5 g Hirschhornsalz (1 geh. TL)

Butter zusammen mit Blütenzarten Köllnflocken erhitzen und wieder auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, die übrigen Zutaten (Pottasche und Hirschhornsalz getrennt voneinander in etwas Wasser aufgelöst) und die Köllnflocken-Fett-Mischung hinzugeben und alles gut durchkneten. Teig zu daumendicken Rollen formen, in 2 cm große Stücke schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Ofen bei 190 – 200°C ca. 12 Min. backen. Anschließend mit Zuckerglasur aus 250 g Puderzucker, 2 EL Rum, 1–2 EL Wasser bestreichen und trocknen lassen.

## Braune Kuchen

Zutaten:

300 g Butter, 250 g dunkler Kuchensirup,  
250 g Zucker, 250 g Blütenzarte Köllnflocken,  
500 g Weizenmehl (Type 405),  
50 g geriebene Mandeln,  
5 g Hirschhornsalz (1 geh. TL) und  
5 g Pottasche (1 geh. TL) getrennt in etwas  
Wasser angerührt,  
5 g Backpulver (1 geh. TL), Saft einer Zitrone,  
8 g Kardamom (2 geh. TL),  
15 g Zimt (3 geh. TL)

Alle Zutaten werden mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem festen Teig verarbeitet. Rollen Sie ihn auf einer bemehlten Arbeitsplatte möglichst dünn aus. Schneiden Sie den Teig in Rechtecke oder Rhomben (mit dem Küchenrädchen geht es noch besser), oder stechen Sie verschiedene Formen aus, die auf einem gefetteten Backblech im vorgeheizten Ofen bei 190 °C 8–10 Min. gebacken werden. Braune Kuchen können Sie in einer gut schließenden Dose lange Zeit aufbewahren.

## Gewürztaler

Zutaten:

125 g Honig, 200 g Zucker, 150 g Butter,  
50 g gemahlene Mandeln,  
50 g Orangeat (fein gehackt),  
200 g Blütenzarte Köllnflocken,  
250 g Weizenmehl (Type 405),  
15 g Pfefferkuchen- oder Lebkuchengewürz  
(1 geh. TL), 5 g Hirschhornsalz (1 geh. TL),  
Nüsse und Mandeln zum Verzieren

Alle Zutaten miteinander verkneten (festen Honig etwas erwärmen, damit er verflüssigt, und das Hirschhornsalz mit wenig Wasser aufgelöst dazugeben).

Den Teig auf bemehlter Arbeitsplatte ca. ½ cm dick ausrollen und Taler oder andere Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit gehackten oder ganzen Nüssen und Mandeln verzieren. Bei 190 °C ca. 10 Min. backen.

## Zimtsterne

Zutaten:

Für den Teig:  
250 g Blütenzarte Köllnflocken,  
100 g Weizenmehl (Type 405), 180 g Zucker,  
50 g gemahlene Mandeln, 250 g Butter,  
4 g Zimt (1 geh. TL), 1 Ei (Gew.-Kl. M),  
abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone  
Für die Glasur zu einer dickflüssigen Masse  
verrühren: 1 Eiweiß (Gew.-Kl. M), 1–2 EL  
Zitronensaft, 200 g Puderzucker

50 g Blütenzarte Köllnflocken in einer Pfanne leicht anrösten, wieder abkühlen und mit den übrigen Zutaten verkneten. Der Teig sollte im Kühlschrank gut auskühlen, bevor er – nicht zu dünn – ausgerollt wird. Sterne ausstechen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 8–10 Min. bei ca. 190 °C im vorgeheizten Ofen backen.

Die abgekühlten Zimtsterne dick mit Zuckerglasur bestreichen. Außerdem können die Zimtsterne mit Schokoladenstreuseln, Buntzucker oder Mandeln verziert werden.



## **Kardamom-Schleifen**

Zutaten für 50 Stück:

125 g Butter, 200 g Mehl (Type 405), 125 g Blütenzarte Köllnflocken, ½ TL Hirschhornsalz, 75 g Zucker, abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, 1 TL Kardamom, 1 TL Nelkenpulver, 1 Ei (Gew.-Kl. M), 5 EL Schlagsahne, Blütenzarte Köllnflocken zum Ausrollen, 20 g Puderzucker

Butter, Mehl, Blütenzarte Köllnflocken, Hirschhornsalz, Zucker, Zitronenschale, Kardamom, Nelken, Ei und Sahne

zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und 30 Min. kalt stellen. Teig auf einer mit Blütenzarten Köllnflocken bestreuten Fläche ausrollen und 3 cm breite und etwa 9 cm lange Streifen aus dem Teig schneiden. In der Mitte 5 cm einschneiden. Die schmalen Teigenden von unten vorsichtig durch den Schlitz nach außen ziehen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und bei 200 °C ca. 10 Min. backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.



## **Schweizer Adventsbrote**

Zutaten für 4 Brote mit je 15 Scheiben:

400 g Mandeln, 100 g Walnüsse, 200 g Zartbitterschokolade, 100 g Vollmilchschokolade, 5 Eier (Gew.-Kl. M), 500 g Puderzucker, 1 Prise Salz, je 1 TL Hirschhornsalz und Zimt, je 1 Msp. gemahlene Nelken und Kardamom, abgeriebene Schale je einer unbehandelten Zitrone und Orange, 500 g Weizenmehl (Type 405), 200 g Blütenzarte Köllnflocken, Puderzucker zum Bestäuben

Mandeln, Walnüsse und Schokolade grob hacken. Eier, Puderzucker sowie Salz in einer großen Rührschüssel cremig rühren und Gewürze, Zitronen- und Orangenschale, Mandeln, Walnüsse sowie Schokolade unterrühren. Backofen vorheizen. Mehl und Blütenzarte Köllnflocken zunächst mit den Knetbacken des Handrührgeräts, dann mit den Händen unter den Teig kneten, dabei gut zusammendrücken. Teig zu 4 länglichen Broten formen und Schokostückchen nach innen drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 45 Min. bei 200 °C backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



## Kokoskipferln

Zutaten für ca. 50 Stück:

150 g Kokosraspel, 70 g Zucker, 3 Päckchen Vanillezucker, 2 Eigelb (Gew.-Kl. M), 300 g Butter, 130 g Kölln Instant Haferflocken, 150 g Weizenmehl (Type 405), 50 g gemahlene Mandeln, 1 Prise Salz, 50 g Puderzucker

Kokosraspel fein mahlen. 100 g mit Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, Eigelb und Butter schaumig rühren. Kölln Instant Haferflocken, Mehl, Mandeln und Salz zufügen. Wenn der Teig zu krümelig sein

sollte, etwas Wasser unterkneten. Teig zu einer festen Kugel formen und abgedeckt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. 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 bei 175 °C ca. 12 Min. backen.

Restliche Kokosraspel mit drittem Päckchen Vanillezucker und Puderzucker mischen. Die noch heißen Kipferln vorsichtig darin wälzen.



## Vollkorn-Mandeltörtchen

Zutaten für 15 Stück:

Für den Teig:

160 g Butter, 160 g Zucker, 1 Ei (Gew.-Kl. M),  
100 g Blütenzarte Köllnflocken, 100 g Weizenvollkornmehl

Für den Belag:

45 ganze Mandeln, 4 Eiweiß (Gew.-Kl. M),  
200 g Zucker, 350 g geriebene Mandeln, 5 Tropfen Backöl  
„Bittermandel“, 1 EL Zimt

Butter, Zucker und Ei verrühren. Blütenzarte Köllnflocken und Mehl unterkneten. Abgedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen. Für den Makronenbelag die ganzen Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und auf dem Küchenpapier trocknen lassen. Eiweiße und Zucker sehr steif schlagen. Geriebene Mandeln, Backöl und Zimt vorsichtig unterheben. Den Teig zwischen Folie ca. 5 mm dick ausrollen und 15 runde Taler (ca. 12 cm Ø) ausstechen. Makronenmasse darauf verstreichen. Mit ganzen Mandeln belegen, etwas eindrücken. Die Plätzchen auf zwei mit dem Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und nacheinander 15–20 Min. bei 175 °C backen.

## Früchtebrot

Zutaten:

125 g Zucker, 3 Eier (Gew.-Kl. M),  
125 g Kölln Instant Haferflocken,  
1 geh. TL Backpulver, 1 Fläschen Rum-Aroma,  
125 g Trockenpflaumen, 125 g getrocknete  
Aprikosen, 125 g Haselnüsse, 250 g Rosinen,  
60 g Mandeln

In die mit Zucker schaumig geschlagenen Eier Kölln Instant Haferflocken mischen und Backpulver sowie Rum-Aroma dazugeben. Alle anderen Zutaten werden klein geschnitten und mit dem Rührteig vermischt. Die fertige Masse in eine gut gefettete Kastenform geben, die vorher mit Echten Kölln Kernigen ausgestreut wurde. Es empfiehlt sich, die Oberfläche glatt zu drücken, da sonst die Spitzen verbrennen. Im vorgeheizten Backofen wird der Teig ca. 1 ½ Stunden bei 180 °C gebacken. Gut ausgekühlt und in Alufolie verpackt kann dieses Früchtebrot lange aufbewahrt werden.

## Mondschein-Oblaten

Zutaten für ca. 45 Stück:

50 g Honig, 50 g Butter, 2 Eier (Gew.-Kl. M),  
100 g Zucker, 1 TL Hirschhornsalz, ½ TL Pottasche,  
200 g Weizenmehl (Type 405), 200 g Kölln Früchte  
Hafer-Müsli, 2 ½ TL Lebkuchengewürz, abgeriebene  
Schale einer unbehandelten Zitrone, 50 g gehackte  
Haselnüsse, 50 g gehackte Mandeln

Außerdem:

45 runde Oblaten (Ø 5 cm), 75 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft,  
1 EL Wasser für den Guss, 75 g Schokolade

Honig mit Butter erwärmen und wieder erkalten lassen. Eier und Zucker schaumig rühren. Hirschhornsalz und Pottasche jeweils getrennt in etwas Wasser auflösen. Alle Zutaten miteinander verkneten. Teig vorsichtig auf die Oblaten geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen. Aus gesiebttem Puderzucker, Zitronensaft und Wasser einen Guss herstellen, Schokolade schmelzen und die Lebkuchen nach Belieben damit verzieren.

# Selber backen mit Kölnflocken!



Echte Köln Kernige geben Kuchen und Gebäck etwas herzhafte Knusprigkeit.

Mit Köln Instant Haferflocken, den besonders zart schmelzenden Flocken aus Hafer-Vollkornmehl, gelingen Backwaren, die auf der Zunge zergehen.

Gebäck mit Blütenzarten Kölnflocken wird besonders locker und mürbe.



Herausgegeben von: **Peter Köln GmbH & Co. KGaA, Westerstraße 22–24, 25336 Elmshorn, [www.köln.de](http://www.köln.de)**

Alle Rechte bei der Firma Peter Köln GmbH & Co. KGaA