

beginnt vor 200  
r junger Mann  
errichtete am  
eine Hafermühle,  
Seefahrer mit  
gen. Ein Familien-  
wir noch heute und  
iert unsere Mühle  
chem Hafer. Mit  
ngjähriger  
r großen Portm  
nden seit der  
beibte Klassiker  
ähnfloeken, Kölln  
owie Kölln Schoko  
usprige  
edes Jahr kommen  
een mit Hafer  
r erfahren?  
f Kölln.de oder  
tedla-Kanälen.

## Aus Großmutter's Backbuch... „Holsteinisches Haferbrot“

**Zutaten für 25-30 Scheiben:**  
1 Würfel Hefe  
1 TL Zucker  
500 ml Vollmilch  
750 g Dinkelmehl (Type 630)  
250 g Echte Kölln Kernige  
1 EL Salz  
4 EL Echte Kölln Kernige  
2 EL Vollmilch zum Bestreichen

**Zubereitung:**  
Hefe mit Zucker in lauwarmen Milch lösen. 2/3 des Mehls sieben und unterkneten. Restliches Mehl auf den Teig sieben, Echte Kölln Kernige sowie Salz am Schüsselrand verteilen und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Zutaten zu einem Teig verkneten. Ein oder zwei Brote formen, in Köllnfloeken wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Milch bestreichen und noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen backen, dabei eine Tasse Wasser hineinstellen.

Ober-/Unterhitze: 250 °C, Umluft: 230 °C  
Backzeit: ca. 30 Minuten  
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (ohne Wartezeit)

**Produktinformation**  
Vollkorn-Haferflocken  
Echte Kölln Kern  
Haferflocken, denn  
ganzen Haferkorn ei  
Randschichten herge

**Echte Kölln Kernige ent**  
✓ Pflanzliches Eiweiß  
✓ Magnesium ✓

**NÄHRWERT-  
ANGABEN**  
Brennwert

Fett  
davon gesättigte  
Fettsäuren  
Kohlenhydrate  
davon Zucker\*  
Ballaststoffe  
Eiweiß  
Salz

Thiamin (Vitamin B1)

Phosphor

Magnesium

Eisen

Zink

\*Enthält von Natur aus  
% der Referenzmenge  
eines Erwachsenen  
Die Packung enthält

Vor Wärme gesch  
Beutel nach dem  
Füllstand te

Peter K  
25333  
www

Hafer-Vo