

## Pressemitteilung

### Köln Müsli Knusper Joghurt Zitrone

Bringt frischen Wind ins Müslieregale

Als erfrischendstes Knusper-Erlebnis aller Zeiten präsentiert sich das Müsli des Jahres 2015 aus dem Hause Peter Köln. Bereits die zitronengelb gestaltete Verpackung signalisiert auf den ersten Blick, dass es sich hier um eine ganz besondere Kreation fürs Müslieregale handelt.

Köln Müsli Knusper Joghurt Zitrone überzeugt durch keksige Knusperstückchen mit einem frischen Zitronengeschmack, die in Kombination mit zartschmelzenden Joghurtblättchen ein perfektes Zusammenspiel aus knusprigen und cremigen Komponenten ergeben.

Hatte der erfrischende Geschmack von Zitrone bislang in Joghurt, Kuchen, Gebäck oder Eis schon immer Saison, gelangt er nun mit dieser innovativen Müsli-Kreation auch ins Müsli-Regale.

Zugleich präsentiert sich das Müsli des Jahres 2015 im neuen Köln-Verpackungsdesign: Mit der ebenso emotionalen wie sympathischen Hausschrift Avena und noch mehr Informationen zum Produkt überzeugt die Verpackung durch noch mehr Attraktivität und einem Entgegenkommen an das steigende Ernährungsinteresse in der Verbraucherschaft. So kann sich jeder schon beim Frühstück zum Hafer informieren und sich durch Wissenswertes zum Produkt nebst Rezeptideen inspirieren lassen ...

#### Gut zu wissen:

Das Konzept „Müsli des Jahres“ geht ins 9. Jahr. Den Auftakt gab Köln Müsli Schoko Kirsch, das nach wie vor fest im Köln Müsli-Sortiment etabliert ist. Auch andere kreative Müsli-Ideen wie beispielsweise Köln Knusper Müsli Karamell, Köln Müsli Knusper Schoko & Keks und Köln Müsli Knusper Schoko & Keks Kakao sprachen für sich.

1 Päckchen Köln Müsli Knusper Joghurt Zitrone enthält 500g und kostet ca. € 2,99.

#### Ihre Ansprechpartner:

**Anne-Dore Knaack**

**Birte Bannick**

**Jennifer Marx**

Abt. Produktentwicklung und  
Wissenschaftliche PR

**Peter Köln KGaA**

**Westerstraße 22-24**

**25336 Elmshorn**

☎ **04121/648-3143**

☎ **04121/648-4143**

**a.knaack@koelln.com**

**b.bannick@koelln.com**

**j.marx@koelln.com**

Besuchen Sie uns gern auf  
**www.koelln.de** und  
**www.koelln.com**



## Pressemitteilung

### Zitronentartelettes

#### Zutaten für 6 Tartelettes

Für den Teig:

350 g Köln Müsli Knusper Joghurt Zitrone  
100 g Butter

Für die Füllung:

2 Bio-Zitronen  
2 Eier (Gew.-Kl. M)  
100 g Zucker  
100 g Schmand

25 g Köln Müsli Knusper Joghurt Zitrone

#### Zubereitung:

Backofen auf 180° C vorheizen. Köln Müsli zerkleinern. Butter schmelzen, mit den Müsli-Bröseln mischen und in 6 gefettete Tartelette-Förmchen (Ø 10 cm) geben. Teig mit einem Löffel an Boden und Rand andrücken und ca. 8 min vorbacken.

Zitronen heiß waschen, trocken tupfen und 2 TL Schale abreiben. 100 ml Zitronensaft auspressen. Eier und Zucker 5 Minuten schaumig schlagen, Zitronenschale und -saft sowie Schmand unterrühren. Creme auf die Tartelettes geben und im Ofen stocken lassen. Nach dem Abkühlen Kuchen aus den Förmchen lösen und mit Köln Müsli garnieren.

Ober-/Unterhitze: 150° C / 180° C

Umluft: 160° C

Backzeit: ca. 8 / 20 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

#### Nährwerte pro Stück:

2.386 kJ / 571 kcal, 31 g Fett, 61 g Kohlenhydrate, 4 g Ballaststoffe,  
10 g Eiweiß

#### Unser Tipp:

Sie können das Rezept auch verdoppeln und diese Leckerei als Zitronen-Törtchen in einem Muffinblech backen.



## Ihre Ansprechpartner:

**Anne-Dore Knaack**

**Birte Bannick**

**Jennifer Marx**

Abt. Produktentwicklung und  
Wissenschaftliche PR

**Peter Köln KGaA**

**Westerstraße 22-24**

**25336 Elmshorn**

☎ **04121/648-3143**

☎ **04121/648-4143**

**a.knaack@koelln.com**

**b.bannick@koelln.com**

**j.marx@koelln.com**

Besuchen Sie uns gern auf  
[www.koelln.de](http://www.koelln.de) und  
[www.koelln.com](http://www.koelln.com)

