

## Pressemitteilung

### Köln Müsli Knusper Schoko-Minze Der Frische-Kick!

Knusper Müslis können so angenehm frisch sein! Köln präsentiert ab sofort das neue Köln Müsli Knusper Schoko-Minze als Müsli des Jahres 2016. Dieses erfrischend-minzige Knusper-Erlebnis überrascht mit einer außergewöhnlichen Geschmackskombination und signalisiert bereits auf dem ersten Blick, dass es sich hier um eine ganz besondere Kreation handelt.

Mit dem Köln Müsli Knusper Schoko-Minze haben die Entwickler von Köln eine völlig neue Geschmacksrichtung kreiert: diese knusprig-frische Versuchung verwöhnt mit leckeren Hafer-Kakao-Knusperstückchen und zartschmelzenden Schoko-Minzstückchen den Gaumen aller Genießer.

Freuen Sie sich auf eine ebenso neue wie unwiderstehliche Müsli-Variante! Ein leckerer Genuss – der auch als Snack für Zwischendurch überzeugt und auch in Gebäckem das gewisse Etwas mitbringt. Zwei köstlich-erfrischende Rezeptideen finden Sie anbei.

#### Gut zu wissen:

Wie kommt der Minz-Geschmack in das Müsli?

Für den erfrischend-kühlen Pfefferminzgeschmack setzen wir Pfefferminzöl ein. Dieses wird direkt aus den Blättern der Pfefferminz-Pflanze gewonnen und enthält die typischen ätherischen Öle wie zum Beispiel das Menthol in konzentrierter Form.

Köln Müsli Knusper Schoko-Minze enthält 10% Schokolade-Minz-Stückchen, die aus einer dunklen Schokolade mit einer hellen, pfefferminzöhlhaltigen Füllung bestehen. Auf diese Weise knüpfen wir an die bekannte Spezialität mit schmelzender Minz-Creme an und sorgen zugleich dafür, dass diese besondere Zutat in der Kombination mit den kräftig schokoladigen Knusper-Stückchen auf den ersten Blick im Müsli zu erkennen ist.

500g Köln Müsli Knusper  
Schoko-Minze kostet ca. € 2,99



## Ihre Ansprechpartner:

**Anne-Dore Knaack**

**Birte Bannick**

**Jennifer Marx**

Abt. Produktentwicklung und  
Wissenschaftliche PR

**Peter Köln GmbH & Co.  
KGaA**

**Westerstraße 22-24  
25336 Elmshorn**

☎ **04121/648-3145**

☎ **04121/648-4145**

**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)



## Erdbeer-Minz-Törtchen

### Zutaten für 4 Stück:

#### Für den Teig:

80 g Köln Müsli Knusper Schoko-Minze,  
200 g Weizenmehl (Type 405),  
1 Ei (Gew.-Kl. M), 2 TL Backpulver,  
100 g Butter, 40 g Zucker,  
4 Tropfen Minzöl

#### Für die Füllung:

400 g Frischkäse, 200 g Joghurt, 60 g Zucker, 1 EL gehackte  
frische Minze oder Pistazien, 100 g Erdbeeren (oder außerhalb der  
Erdbeerzeit Aprikosen aus der Dose), 40 g Köln Müsli Knusper  
Schoko-Minze

### Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Alle Zutaten miteinander verkneten und 30 Minuten kühl stellen.  
Den Teig gleichmäßig in 4 Tartelettförmchen verteilen und fest  
drücken.

Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten  
Backofen backen.

Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren und auf den  
abgekühlten Törtchen verteilen. Geputzte Erdbeeren oder die  
abgetropften halbierten Aprikosen darauf verteilen, mit Minze oder  
Pistazien und Köln Müsli betreut sofort servieren.

Ober-/ Unterhitze: 180 °C

Umluft: 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

### Tipp:

Diese Törtchen lassen sich auch perfekt einfrieren. So kann man  
immer eine feine Leckerei zurückgreifen, sollte sich einmal spontan  
Besuch ankündigen.



### Ihre Ansprechpartner:

**Anne-Dore Knaack**

**Birte Bannick**

**Jennifer Marx**

Abt. Produktentwicklung und  
Wissenschaftliche PR

**Peter Köln GmbH & Co.  
KGaA**

**Westerstraße 22-24  
25336 Elmshorn**

☎ **04121/648-3145**

☎ **04121/648-4145**

**a.knaack@koelln.com**

**b.bannick@koelln.com**

**j.marx@koelln.com**

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



## Minz-Muffins

### Zutaten für 12 Stück:

#### Für den Teig:

150 g Zucker, 1 Ei (Gew.-Kl. M),  
50 ml Mazola Keimöl, 200 g Joghurt,  
150 g Weizenmehl (Type 405),  
75 g Köln Müsli Knusper Schoko-Minze,  
2 TL Backpulver, 1 TL Natron

#### Zusätzlich für den dunklen Teig:

1 EL Kakaopulver

#### Für die Schoko-Sahne:

150 g Schlagsahne, 1 Päck. Vanillezucker, 1 EL Kakaopulver,  
1-2 Tropfen Minzöl

#### Für die weiße Creme:

200 g Frischkäse, 125 g Schlagsahne, 2 EL Puderzucker, 1-2  
Tropfen Minzöl

### Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Alle Zutaten miteinander verrühren.

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden, den Teig  
gleichmäßig auf die 12 Portionen verteilen und backen.

Mit Hilfe eines Spritzbeutels die jeweilige Creme auf die  
abgekühlten Muffins geben.

Ober-/ Unterhitze: 200 °C

Umluft: 180 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

### Tipp:

Muffins sehen auch toll in kleinen Kaffeetassen oder Weckgläsern  
aus. Einfach einfetten, Teig hineinfüllen und laut Rezept backen  
lassen.



### Ihre Ansprechpartner:

**Anne-Dore Knaack**

**Birte Bannick**

**Jennifer Marx**

Abt. Produktentwicklung und  
Wissenschaftliche PR

**Peter Köln GmbH & Co.  
KGaA**

**Westerstraße 22-24  
25336 Elmshorn**

☎ **04121/648-3145**

☎ **04121/648-4145**

**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)

