

AUSGABE-NR. 160 • NOV. / DEZ. 2022

die stulle 

ALLE ANGEBOTE

für November  
& Dezember

auf der Rückseite



Wärmstens zu  
empfehlen!

**WARENKUNDE**

Warum nur  
Ceylon-Zimt?!

**WISSEN**

Die Sache mit  
den FODMAPs

**BACKSTUBE**

Einladung zum  
Kinderbacken

# Warum nur Ceylon-Zimt?!

Der feine Ceylon-Zimt, den siebenkorn für seine Gebäcke verwendet, stammt von der Insel Ceylon, dem heutigen Sri Lanka. Das Aroma des Zimtes geht auf das in der dünnen Innenschicht der Rinde enthaltene Zimtöl des Ceylon-Zimtbaums zurück. Die Innenrinde rollt sich bei der Trennung von Holz und Außenrinde röhren-

artig zum Stangenzimt zusammen. So entsteht die Zimtstange. **Zimt ist nicht gleich Zimt.** Im Handel gibt es die Zimtarten Cassia- und Ceylon-Zimt. Beide Gewürze enthalten den Aromastoff Kumarin, allerdings in erheblich verschiedenen Konzentrationen. Unser Ceylon-Zimt enthält nur ein Hundertstel der Kumarin-Menge des

üblicherweise verwendeten Cassia-Zimts. Deshalb empfiehlt das Bundesamt für Risikobewertung (BfR) die Verwendung von Ceylon-Zimt. Leider folgen nur wenige andere Hersteller unserem Beispiel, weil Ceylon-Zimt dreimal so teuer wie Cassia-Zimt ist. Die Zimtsorte muss leider nicht deklariert werden.



# siebenkorn Gewinnspiel

**Preisfrage:** Welches Mehl verwenden wir für unseren neuen Westfälischen Sauerteigstollen?

- 1. bis 10. Preis:**  
ein Sauerteig-Stollen
- 11. bis 25. Preis:**  
ein Bratapfel- oder  
ein Cranberry-Stollen

**Und so geht's:**

- QR-Code mit dem Smartphone scannen
- Preisfrage richtig beantworten
- Formular ausfüllen – und fertig



AKTIONS- STOLLEN

**Stollenduo**

2 Stk. á 200g

**13,95 €**



## Eine sinnliche Erfahrung

**M**artin Darting, internationaler Genuss-  
experte aus der Pfalz probierte unseren  
Bratapfelstollen und beschreibt ihn so: „Frisch  
duftender Bratapfel ergießt sich in ein Meer  
aus Vanille und feinem Rumgeschmack mit  
überaus würziger und schmeichelnder Süße.“

**Seine Empfehlung:** „Ein herrlicher Genuss  
zum Grog oder zum Latte Macchiato, gerne mit  
etwas Schlagsahne.“ Sie erhalten unseren  
Bratapfelstollen im Dezember auch im Angebot  
als Stollenduo zum Sonderpreis.



## Einladung zum Nikolaus-Kinderbacken in der Backstube

Am Nikolaustag, **6. Dezember 2022, 16 Uhr** ist es wieder soweit: Wir laden zum Kinderbacken in unsere Backstube ein – dahin, wo die feinen Köstlichkeiten gebacken werden. Dort backen unsere Bäcker mit Ihren Kindern kindgerechte Profi-Weihnachtspätzchen, die sie natürlich mit nach Hause nehmen können. Ihre Kinder sollten so

groß sein, dass sie alleine teilnehmen können. Die ersten 20 Anmeldungen sind dabei!

**Schreiben Sie uns** einfach eine E-Mail an: [info@siebenkorn.de](mailto:info@siebenkorn.de). Leider können unter Umständen nicht alle Anmeldungen berücksichtigt werden. Deshalb erhalten Sie von uns eine Einladung, wenn Ihr Kind teilnehmen kann.



### Für Zimtliebhaber:

Hier finden Sie das Rezept für die feinen siebenkorn Zimtsterne ...  
gutes Gelingen!

WARENKUNDE

# Wahl-Verwandschaft



Sie haben inzwischen einen festen Platz in unseren Rezepturen gefunden: Aprikosenkerne, nicht zu verwechseln mit den „Aprikosensteinen“. Wenn man nämlich den Aprikosenstein knackt, kommt darin eine kleine „Mandel“ zu Tage. Aprikosen sind mit der Mandel verwandt. Bei der Mandel ist das Fruchtfleisch in den Jahren der Entwicklung verschwunden. Bei den Aprikosenkernen gibt es bittere und süße Kerne, wobei sich nur letztere zum

Verzehr und Backen eignen. Als wir sie probiert haben, waren wir vom Aroma der Aprikosenkerne sofort begeistert: Sie sind süßer und haben ein **ausgeprägtes Marzipanaroma** – unsere erste Wahl für die siebenkorn Weihnachtskreationen Marburger Stollen mit Cranberries, Bratapfel-Stollen und unsere Koselieschen. **Probieren Sie** die Aprikosenkerne im Dezember in einer unserer Filialen. Auch Sie werden begeistert sein!

TIPP

## Geschenkgutscheine mit Rabatt

Auf der Suche nach einer sinnvollen Geschenkidee? Wie wäre es mit „Reinem Genuss“?! Im Advent (vom 27.11. bis 24.12.2022) erhalten Sie beim Kauf eines siebenkorn-Geschenkgutscheines im Wert von mindestens 20 Euro **10% Rabatt** auf den Kaufpreis des Gutscheines. Der Gutschein ist zwei Jahre gültig.



## Die Sache mit den FODMAPs

Viele Menschen vertragen Brot schlecht und denken, es steckt eine Weizenallergie dahinter. Ursache dafür sind oftmals sogenannte FODMAPs (fermentierbare Oligo-, Di-, Monosaccharide und Polyole). Hierbei handelt es sich um eine Gruppe von Kohlenhydraten und Zuckeralkoholen, die in vielen Nahrungsmitteln vorkommen und bei manchen Menschen eine Ursache von Verdauungsproblemen sein

können. FODMAPs werden **durch eine lange Teigführung abgebaut**. Die besonders gute Verträglichkeit unserer Brote kommt daher, dass wir unseren Teigen eine sehr, sehr lange Teigruhe gönnen, in der diese FODMAPs abgebaut werden. Während der langen Liegezeiten arbeiten Hefen, Fermente und Milchsäurebakterien fleißig an der Verstoffwechslung der FODMAPs. Diese werden sozusagen

„gevespert“, vom Teig gewissermaßen vorverdaut.

AKTIONSBROT DES  
MONATS DEZEMBER

**Amaranth-  
Toast**

500 g

**4,50 €**



AKTIONS-ELISEN

**Elisen-  
sinfonie**

je 3 Stk.

**9,95 €**



AUS DER KONDITOREI

KUCHEN DES  
MONATS NOVEMBER

**Dominostein  
XL**  
Stück

**3,95 €**



## Dominostein XL

Seine Herstellung beginnt bereits in der Hitze des Sommers, wenn noch niemand an kalte, nasse Tage denken möchte. Die siebenkorn Bäcker setzen den Lebkuchen-Lagerteig an. Er besteht aus Roggen- und Dinkelvollkornmehl, Honig und vielen edlen Gewürzen. Dieser Teig reift bei Kellertemperaturen bis Oktober und entwickelt in diesen Monaten sein Aroma und seine Saftigkeit.

Die Füllung des Dominosteins besteht aus **Marzipan und Quittengelee**, das wir selbstverständlich selbst einkochen.

Der Dominostein XL ist so groß wie ein Kuchenstück, wird mit edler Zartbitterkuvertüre überzogen und weißer Kuvertüre verziert.

**Das Ergebnis:** ein saftiges, handwerkliches Unikat aus der siebenkorn Konditorei.

STOLLEN DES MONATS

## Westfälischer Sauerteig-Stollen

Klingt derb, ist aber fein – eine Aroma-offensive ohne Konkurrenz. Üblicherweise wird ein Stollen nur mit Hefe gebacken. Unser westfälischer Sauerteig-Stollen bricht mit dieser Gewohnheit und ist eine absolute **Besonderheit**, die man weit und breit nur bei siebenkorn erhält. In unserem milden Sauerteig entsteht nicht nur Säure, sondern auch ganz viel Aroma. Dafür sorgt allerbeste Mehlerquellung, die auch die Frischhaltung unterstützt. Unser westfälischer Sauerteig-Stollen wird aus frisch gemahlenem Dinkel-Vollkornmehl gebacken. Ebenfalls unerlässlich für diese außergewöhnliche siebenkorn Stollen-Spezialität: ein Hefevorteig, natürlich Butter und Früchte, die wir zuvor mindestens 24 Stunden in Rum eingelegt haben.

### Schon probiert?!

Unseren Westfälischen Sauerteig-Stollen erhalten Sie als 500g oder unverpackten Mini-Degustierstollen aus der Theke.

STOLLEN DES  
MONATS

**Sauerteig-  
Stollen**

500g

**14,90 €**

November gültig von 1.11. bis 30.11.2022

Dezember gültig von 1.12. bis 31.12.2022

**AKTIONSBROT**  
**Roggenlaib**

krustig und stark  
1000 g

**5,75€**



**BROT DES MONATS**  
**Walnuss-  
Möhrenbrot**

fruchtig und herbsüß  
400 g

**4,50€**



**AKTIONSBROT**  
**Amaranthtoast**

der Toast der Inkas  
500 g

**4,50€**



**BROT DES MONATS**  
**Adventsbrot**

die Leibspeise  
des Bischofs  
400 g

**4,95€**



**STOLLEN DES MONATS**  
**Westfälischer  
Sauerteig-Stollen**

Aroma satt, 500 g

**14,90€**



**KUCHEN DES MONATS**  
**Dominostein XL**

Quitte und Marzipan

**3,95€**



**AKTIONS-STOLLEN**  
**Stollenduo**

Bratapfel oder Cran-  
berry, 2 Stk. á 200 g

**2 Stk. 13,95€**



**AKTIONS-ELISEN**  
**Elisensinfonie**

zarter Traum umhüllt  
von Schokolade

**3 Stk. 9,95€**

