



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats Dezember 2008

### Süßes Adventsbrot

#### Zutaten:

30 g	frische Hefe
3 EL	Brauner Rohrzucker
400 ml	Wasser
550 g	Weizenvollkornmehl
2 TL	Salz
1 EL	Haselnussöl
40 g	Rosinen
40 g	Sultaninen (gewaschen und getrocknet)
40 g	Orangeat (fein gewürfelt)
40 g	Zitronat (fein gewürfelt)

1. Zerbröckeln Sie die frische Hefe und geben Sie sie mit dem Zucker und 5 EL vom Wasser in eine Schüssel, lassen Sie die Mischung ca. 10 Minuten stehen bis die Hefe Bläschen wirft.
2. Weizenvollkornmehl, Salz, Haselnussöl, restliches Wasser und die Hefe-Mischung in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen lassen Sie ca. 20 Minuten ruhen.
3. Anschließend den Teig nochmal durchschlagen und die Rosinen, Sultaninen, das Orangeat und das Zitronat unterknetet. Den Teig zu einem Laib formen und in eine Kastenform legen. Erneut 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Das Brot im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C ca. 45 Minuten backen.

#### **Öffnungszeiten:**

**Montag – Freitag** 15:00 – 18:00 Uhr  
**Zusätzlich Mittwoch** 9:30 – 12:30 Uhr  
**Samstag** 9:00 – 12:00 Uhr

**Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich**  
**Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40**  
**[www.muehle-kottmann.de](http://www.muehle-kottmann.de)**