



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats Januar 2010

Joghurtplätzchen

Zutaten:

| | |
|-------|---------------------------------------------------------------|
| 400 g | Joghurt, 3,5% Fett |
| 2 | Eier |
| 75 g | Zucker |
| 3 EL | Zitronensaft |
| 125 g | Mehl Type 405 oder 550 |
| 1 EL | Milch (für die Erwachsenen kann man auch Weinbrand nehmen) |
| 4 EL | Öl (geschmacksneutral, deswegen kein Olivenöl!) |

1. Joghurt mit Eiern, Zucker und Zitronensaft verrühren; Mehl und Milch (Weinbrand) zufügen.
2. In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen und die Plätzchen darin goldbraun ausbacken. Pro Plätzchen nehmen Sie ca. 1 EL Teig. Die Plätzchen sind wunderbar als Nachtisch geeignet und können gut alleine oder zu Eis serviert werden.

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