



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats Dezember 2010

Mohnkekse

Zutaten:

170	g	Weizenmehl Type 405 oder 550
1	TL	Backpulver
1	Pck.	Puddingpulver Vanille
120	g	brauner Zucker o. Rohrzucker
1	Prise	Salz
30	g	Mohnsamen, ganz
1		Ei (Eigelb und Eiweiß)
1		Eigelb
40	ml	Milch
75	ml	Öl (geschmacksneutral)
50	ml	Nussöl (kann auch durch geschmacksneutrales Öl ersetzt werden)
100	g	Sauerkirschkonfitüre

1. Vermischen Sie alle Zutaten bis auf die Sauerkirschkonfitüre zu einem Teig.
2. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und setzen Sie mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen aufs Backpapier. Lassen Sie genügend Abstand, da die Plätzchen ein klein wenig auseinander laufen.
3. Nehmen Sie einen Kochlöffel (am Besten einen Holzlöffel mit rundem Stiel) und tauchen Sie diesen in Mehl um anschließend kleine Vertiefungen in die Teighäufchen zu drücken.
4. Füllen Sie nun Konfitüre in die Vertiefungen. Sie können einen Spritzbeutel benutzen um die Konfitüre einzufüllen, das geht etwas schneller.
5. **Backofen vorheizen auf 200°C (Ober-/Unterhitze), bzw. 175°C (Umluft) und backen Sie die Plätzchen für 10 – 15 Minuten.**

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