



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

April 2013

Streuselkekse

Zutaten:	300	g	Weizenmehl Type 550
	1	TL	Backpulver
	250	g	kalte Butter
	200	g	brauner Zucker
	100	g	weißer Zucker
	2	Pck.	Vanillezucker
	1	Prise	Salz
	2		Eigelb (Größe M)
	100	g	Walnüsse, gehackt
	100	g	Haferflocken, kernig

1. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Ober-/Unterhitze ca. 180°C.
2. Mehl und Backpulver in einer großen Schüssel miteinander vermischen. Die kalte Butter in Stückchen schneiden und zum Mehl hinzufügen. Anschließend braunen und weißen Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb Walnüsse und Haferflocken in die Schüssel geben. Jetzt alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts grob kneten, bis der Teig bröselig ist. Besser geht es noch, wenn Sie die Masse von Hand durchkneten bis sie eine streuselige Konsistenz hat.
3. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und setzen Sie einen Ausstechring von ca. 7 cm Durchmesser auf das Papier.
4. 1-2 gehäufte EL in den Ring hineingeben und etwas fest drücken. Ring abziehen und diese Prozedur wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Kekse ca. 20 Minuten backen.
6. Die Kekse mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Erst wenn die Kekse vollständig abgekühlt sind vom Backpapier lösen.

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