



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

Oktober 2013

### Apfelbissen

#### Zutaten:

<b>Quark-Öl-Teig:</b>	150	g	Weizenmehl Type 550
	4	TL	Backpulver
	2		Eier
	4	EL	Sonnenblumenöl
	50	g	Zucker
	2	Pck.	Vanillezucker
	100	g	Magerquark

Zusätzlich:	1	kg	Äpfel (Boskop oder eine andere säuerliche Sorte)
	2-3	TL	Zitronensaft

1. Heizen Sie den Backofen auf 160°C (Umluft) vor. Ober-/Unterhitze ca. 180 °C.
2. Die Äpfel schälen, vierteln, von den Kernen befreien und in kleine Stifte schneiden, alternativ können die Äpfel auch geraspelt werden. In eine Schüssel geben und den Zitronensaft untermischen.
3. Für den Teig geben Sie bitte alle Zutaten in eine große Schüssel und verrühren den Teig mit den Knethaken des Mixers ca. 1 Minute bei höchster Stufe.
4. Anschließend ziehen Sie die Apfelstücke mit einem Löffel unter die sehr weiche Teigmasse.
5. Stechen Sie mit 2 Esslöffeln kleine Häufchen ab und geben diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
6. Geben Sie das Backblech in den vorgeheizten Backofen und backen Sie die Küchlein ca. 30 Minuten.

Die Apfelbissen können warm und kalt genossen werden.

Tipp: Sie können je nach Geschmack auch noch 50 g Rosinen unter den Teig geben. Zur Weihnachtszeit können Sie ein wenig Zimt oder Weihnachtsgewürze zumischen, um den Törtchen einen weihnachtlichen Touch zu geben.

#### **Öffnungszeiten:**

<b>Montag – Freitag</b>	<b>15:00 – 18:00 Uhr</b>
<b>Zusätzlich Mittwoch</b>	<b>9:30 – 12:30 Uhr</b>
<b>Samstag</b>	<b>9:00 – 12:00 Uhr</b>

**Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich**  
**Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40**  
**www.muehle-kottmann.de**

**Bankverbindung: Sparkasse Neuss · Kto-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00**  
**IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN**