



Die Mehlkiste

... haf alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Dezember 2013

Orangen-Schokoladenplätzchen

Zutaten:

200	gr	Weizenmehl Type 550
100	gr	zartbitter Schokolade, geraspelt
125	gr	Butter
125	gr	Zucker
1		Ei
1		geriebene Orangenschale
1	Prise	Salz
1	TL	Backpulver
100	gr	Puderzucker
2-3	EL	Orangensaft

1. Geraspelte Schokolade mit Butter, Zucker, Salz, dem Ei und der Orangenschale vermengen.
2. Das Mehl sowie das Backpulver darüber sieben und alles zu einer Masse verkneten.
3. Alles zu einer Kugel formen, in Alufolie packen und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche 5mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen.
5. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen(200°C) 8 – 10 Minuten backen und im Anschluss auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Puderzucker mit dem Orangensaft vermischen und als Glasur auf die ausgekühlten Plätzchen streichen.

Das Team der Mühle Kottmann wünscht guten Appetit,
ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Neue
Jahr.

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.: 02181/2279-25 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