Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

März 2014

Süßes Quarkbrot

Zutaten:

350	gr	Weizenmehl Type 550
125	gr	Butter
125	gr	Zucker
125	gr	Magerquark
4	TL	Backpulver
1	TL	Salz
2		Eier
1	Päck.	Zitronenschale
125	gr	Rosinen

1. Für den Teig die Butter geschmeidig rühren und nach und nach Salz, Zucker, und Zitronenschale unterrühren.
2. Den Quark solange unter die Buttermasse rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Zwei Eier hinzufügen und nochmals verrühren.
4. Mehl und Backpulver vermengen und über die Quark-Buttermasse sieben und anschließend alles verrühren.
5. Nun noch die Rosinen unter den Teig kneten und zu einem Laib formen.
6. Den Backofen auf 170°C vorheizen.
7. Das Brot auf ein Backblech legen und 50 Minuten ausbacken.
8. Zum auskühlen das Brot auf ein Kuchenrost legen.

Tipp

Bestreichen Sie das noch warme Brot mit Butter und wälzen es anschließend in einer Zimt-Zuckermischung.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	15:00 – 18:00 Uhr	Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich
Zusätzlich Mittwoch	9:30 – 12:30 Uhr	Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40
Samstag	9:00 – 12:00 Uhr	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