



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

November 2014

Londoner Stangerl

Zutaten:

Für den

Teig:

200	gr	Weizenmehl Type 550
140	gr	weiche Butter
140	gr	Zucker
3		Eigeld

Für den

Belag:

1	Glas	Johannisbeergelee/Konfitüre
140	gr	Zucker
140	gr	Haselnüsse, gemahlen
50	gr	Schokosplitter
3		Eiweiß

1. Zuerst schlagen Sie die Eigelbe zusammen mit dem Zucker und der Butter schaumig.
2. Sieben Sie nun das Mehl über die Butter-Zucker-Masse.
3. Legen Sie ein Blatt Backpapier auf ein Backblech.
4. Kneten Sie die Zutaten zu einem festen Teig und rollen Sie diesen auf dem Backblech aus.
5. Verteilen Sie den Johannisbeergelee auf dem ausgerollten Teig.
6. Schlagen Sie die Eiweiße steif und lassen Sie dann den Zucker langsam einrieseln.
7. Heben Sie die Haselnüsse sowie die Schokolade vorsichtig unter den Eischnee und verteilen die Masse nun auf dem Backblech.
8. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor und backen das Blech für ca. 25 Minuten aus.
9. Nach dem Abkühlen in mundgerechte Stücke schneiden.

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**