



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.



Rezept des Monats

Dezember 2014



Dinkel-Orangen-Bällchen

Zutaten:

350	gr	Dinkelmehl Type 630
250	gr	Butter, weich
70	gr	Puderzucker
60	gr	Zucker
2	EL	Bio-Orangen-Abrieb
1	EL	Orangensaft, frisch gepresst

1. Zuerst die Butter und den Puderzucker mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Nun einen Esslöffel der Orangenschale sowie den frischen O-Saft hinzufügen.
3. Im Anschluss nach und nach das Dinkelmehl mit unterrühren/kneten, bis ein fester Teig entsteht.
4. Den Teig in Frischhaltefolie packen und eine Stunde in den Kühlschrank legen.
5. Heizen Sie den Backofen auf 170°C vor.
6. Formen Sie aus dem Teig kleine Kugeln mit 2 cm Durchmesser und legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
7. Back Sie die Kugeln für ca. 15 – 18 Minuten oder bis Sie gold-gelb sind.
8. Den Zucker mit der restlichen Orangenschale mischen und die noch warmen Bällchen darin wälzen.
9. Auf einem Kuchengitter die Plätzchen auskühlen lassen.

**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