



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Februar 2015

Backofen-Berliner

Zutaten:

300	gr	Weizenmehl Type 405
150	ml	Milch
50	gr	Zucker
50	gr	Margarine, weich
17	gr	frische Hefe
2		Eigelb
1	EL	Abrieb einer Bio-Orange

1. Milch auf der Herdplatte erwärmen, die Hefe, 2 Ei Mehl sowie die Hälfte des Zuckers mit unterrühren und das ganze 10 Minuten ruhen lassen.
2. Nun zum restlichen Mehl das Eigelb, weiche Margarine, Restzucker und Orangenabrieb hinzufügen und mit der Hefemilch verkneten.
3. Die Schüssel mit Frischhaltefolie verschließen und an einem warmen Ort für ca. 1 ½ Stunden gehen lassen.
4. Den Teig im Anschluss auf einer bemehlten Fläche zu einer länglichen Rolle formen und daraus ca. 12 – 13 Stücke schneiden.
5. Die Stücke zu runden Ballen formen und auf einem Backblech zugedeckt erneut 40 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 200°C vorheizen und die Berliner für 15 Minuten gold-gelb backen.
7. Im Anschluss die Berliner mit ein wenig Margarine bestreichen und in Zucker wälzen(Vorsicht: Berliner sehr weich).

Tipp: Sie können die Backofen-Berliner mit Hilfe eines Spritzbeutels noch mit Marmelade oder Pflaumenmus füllen.

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