



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

März 2015

Vanillebrot

Zutaten:

500	gr.	Weizenmehl Type 550
250	gr.	Vanillejoghurt
100	ml	Milch, lauwarm
2	Pck.	Vanillezucker
1 1/2	TL	Trockenhefe
1	TL	Zucker
1/2	TL	Salz
1		Vanilleschote(das Mark)

etwas Milch, Zucker und Mandelblättchen zum Bestreuen

1. Lösen Sie die Hefe in der lauwarmen Milch auf.
2. Mischen Sie nun den Zucker, das Salz sowie den Vanillezucker unter das Weizenmehl.
3. Kratzen Sie die Vanilleschote aus und geben das Mark mit in die Mehlmischung.
4. Vermengen Sie nun die Mehlmischung mit der Milch sowie dem Joghurt.
5. Füllen Sie den Teig in eine Kastenform und lassen Sie diesen zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen.
6. Nun schneiden Sie den Teig leicht rautenförmig ein.
7. Vermischen Sie Milch und Zucker miteinander und bepinseln den Teig damit.
8. Zum Schluss bestreuen Sie diesen mit Mandelblättchen.
9. Schieben Sie das Brot anschließend in den auf 200°C vorgeheizten Backofen und backen es 30 Minuten aus.

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