



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

Oktober 2015

### Kürbisbrötchen

#### Zutaten:

|     |       |                     |
|-----|-------|---------------------|
| 320 | gr.   | Dinkelmehl Type 630 |
| 250 | gr.   | Kürbisfleisch       |
| 1/2 | Pkch. | Backpulver          |
| 1   |       | Ei                  |
| 1   | EL    | Butter              |
| 1   | Prise | Salz                |
| 1/2 | TL    | Zimt                |
| 1/2 | TL    | Zucker              |

etwas Milch zum Bepinseln

1. Zuerst schälen Sie den Kürbis, zerstückeln ihn und kochen ihn weich.
2. Im Anschluss pürieren Sie das Kürbisfleisch und lassen den Püree auskühlen.
3. In der Zwischenzeit schlagen Sie das Ei mit der Butter schaumig.
4. Mischen Sie nun Salz, Zucker, Zimt und Backpulver unter das Dinkelmehl.
5. Verkneten Sie das Mehl mit der schaumigen Masse sowie dem feinen Kürbispüree zu einem festen Teig.
6. Rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz ca. 2-3 cm dick aus.
7. Stechen Sie nun mit einer runden Ausstechform oder einem kleinen Glas , Kreise aus dem Teig aus.
8. Legen Sie diese auf ein Backblech und bepinseln sie mit der Milch.
9. Backen Sie die Kürbisbrötchen bei 180°C im vorheizten Backofen für 15 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**