



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

November 2015

Berliner Brot

Zutaten:

500	gr.	Weizenmehl Type 550
500	gr.	Zucker
100	gr.	Haselnüsse, ganz
100	gr.	Mandel, ganz, ungeschält
3	EL	Kakaopulver
2	TL	Zimt
1	TL	Nelken, gemahlen
1	EL	Backpulver
2	EL	Saure Sahne
4		Eier
		Zuckerguss zum bestreichen:
100	gr.	Puderzucker
1 ½	EL	Zitronensaft

1. Hacken Sie die Haselnüsse und Mandeln in grobe Stücke.
2. Geben Sie das Mehl in eine Rührschüssel und machen in der Mitte in Vertiefung.
3. Verteilen Sie Nüsse, Zucker, Kakaopulver, Zimt, Nelken und Backpulver am Rand. Geben Sie Saure Sahne und die Eier in die Mitte.
4. Verkneten Sie alles zu einem festen Teig und Rollen diesen auf einem Backblech aus.
5. Backofen vorheizen und den Teig für 20 – 30 Minuten ausbacken.
6. Danach rühren Sie den Zuckerguss an bestreichen Sie dann damit den noch heißen Teig.
7. Den Teig nun auskühlen lassen und in 2 x 5 cm große Stücke schneiden.

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)