



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.



Rezept des Monats

Dezember 2015



Zitronentaler

Zutaten:

150	gr.	Weizenmehl Type 550
120	gr.	Zucker
3		Eier
3	EL	Zitronenabrieb
2	EL	frischen Zitronensaft

Deko:

75	gr.	Puderzucker
1 1/2	EL	frischen Zitronensaft

1. Schlagen Sie Eier, Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb schaumig.
2. Sieben Sie das Weizenmehl fein durch und geben es nach und nach vorsichtig unter die schaumige Masse.
3. Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor.
4. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und geben mit einem Esslöffel kleine Häufchen Teig hinauf. Lassen Sie ausreichend Platz dazwischen, da der Teig noch ein wenig verläuft.
5. Backen Sie die Plätzchen für 7 Minuten im Backofen ab und lassen sie im Anschluss auf einem Gitter ordentlich auskühlen.
6. Aus Puderzucker und Zitronensaft mischen Sie Zuckerguss an und bepinseln damit die ausgekühlten Plätzchen.

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