



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Januar 2017

Räuberbrötchen

Zutaten:

300	gr.	Weizenmehl Type 550
250	gr.	Quark
100	gr.	Schinkelwürfel
100	gr.	Röstzwiebeln
100	gr.	Käse, gerieben
1	EL	Zucker
1	TL	Salz
8	EL	Milch
6	EL	Öl
1	Pck.	Backpulver

1. Vermengen Sie Quark, Zucker, Salz, Milch, Öl, Mehl und Backpulver zu einem Teig.
2. Nun kneten Sie Käse, Schinkenwürfel und Röstzwiebeln unter.
3. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
4. Formen Sie aus dem Teig eine Rolle.
5. Schneiden Sie kleine Stücke davon ab und formen Brötchen daraus.
6. Legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
7. Schieben Sie das Backblech in den Ofen und lassen die Brötchen für ca. 20 Minuten backen.

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