



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Februar 2017

Apfel-Cornflakes-Brot

Zutaten:

300	gr.	Weizenmehl Type 405
100	ml.	Wasser
2	Tassen	Cornflakes
1/2	Tassen	Rosinen
1/2	Tasse	Haferflocken
5		Äpfel, geraspelt
1/2	TL	Zimt
1/2	TL	Süßstoff
1	Päck.	Backpulver

1. Zuerst den Backofen auf 175°C vorheizen.
2. Geben Sie das Mehl, die Äpfel, die Cornflakes, die Haferflocken, die Rosinen sowie das Backpulver in eine Schüssel und vermischen Sie dies vorsichtig.
3. Geben Sie nach und nach das Wasser hinzu und verkneten es weiter zu einem Teig.
4. Zum Schluss geben Sie noch den Süßstoff sowie den Zimt an den Teig und verkneten es erneut.
5. Füllen Sie die Masse in eine gefettete Backform und schieben Sie diese für 75 Minuten in den Backofen.
6. Danach das Brot auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

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