



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

April 2017

Kräuterbrötchen

Zutaten:

400	gr.	Weizenmehl Type 550
500	gr.	Kräuterquark
100	gr.	Haferflocken, kernig
100	gr.	Kräuterbutter
2	TL	Backpulver
2	TL	Salz
1	TL	Natron
1	EL	Milch
2		Eier

1. Geben Sie Mehl, Haferflocken, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel.
2. Fügen Sie Kräuterquark, Eier und Milch hinzu und verkneten alles zu einem glatten Teig.
3. Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor.
4. Schneiden Sie die Kräuterbutter in 20 kleine Würfel.
5. Nun geben Sie mit zwei Esslöffeln ca. 20 Brötchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche.
6. Drücken Sie in jedes Brötchen eine kleine Mulde, geben einen Würfel Kräuterbutter hinein und verschließen es wieder.
7. Schieben Sie die Brötchen für ca. 25 Minuten in den Backofen.
8. Im Anschluss legen Sie diese zum Auskühlen auf ein Gitterrost.

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