



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Mai 2017

Erdnuss-Cookies

Zutaten:

200	gr.	Weizenmehl Type 405
175	gr.	Zucker
125	gr.	Butter, weich
100	gr.	Erdnussbutter, cremig
100	gr.	Erdnüsse, gesalzen, gehackt
1		Ei
1	Pck.	Vanillezucker

1. Rühren Sie die Butter zusammen mit der Erdnussbutter und dem Zucker schaumig.
2. Geben Sie nun Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Erdnüsse und das Ei hinzu und verkneten alles zu einem glatten Teig.
3. Heizen Sie den Backofen auf 170°C vor.
4. Formen Sie 24 Kugeln aus dem Teig und setzen diese auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche.
5. Schieben Sie die Backbleche in den Ofen und backen die Cookies für ca. 10 Minuten(der Rand sollte goldbraun sein) ab.
6. Ziehen Sie die Cookies inklusive Backpapier zum auskühlen auf ein Gitter.

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