



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juli 2017

Italienische Scones

Zutaten:

240	gr.	Weizenmehl Type 405
120	ml.	Milch
80	gr.	Butter
80	gr.	Parmesan, gerieben
2	TL	Backpulver
2	EL	Basilikum, frisch, gehackt
1	EL	Thymian, getrocknet
1/2	TL	Salz
1		Eigelb

1. Vermischen Sie Mehl, Backpulver, Salz, 2/3 des Parmesans, die Kräuter sowie die Butter.
2. Geben Sie nun die Milch hinzu und verkneten es zu einem Teig.
3. Gegebenenfalls müssen Sie noch etwas Mehl hinzufügen, falls der Teig zu klebrig ist.
4. Rollen Sie nun den Teig aus, schneiden neun kleine Quadrate daraus und legen diese auf ein Backblech.
5. Heizen Sie den Backofen auf 220°C vor.
6. Verquirlen Sie das Eigelb mit etwas Milch und bpinseln Sie die Teiglinge damit.
7. Streuen Sie nun den restlichen Parmesan darüber und schieben das Backblech für 15 Minuten in den Ofen.

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)