



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

September 2017

Apfelkrapfen

Zutaten:

140	gr.	Weizenmehl Type 405
120	gr.	Quark
80	gr.	Zucker
2	Pck.	Puddingpulver
2	TL	Backpulver
4		Eier
2		Äpfel, groß
1	TL	Zitronensaft
2	Prisen	Salz
Butterschmalz zum Ausbacken		

1. Rühren Sie die Eier mit dem Zucker schaumig.
2. Geben sie nun nach und nach Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Salz, Zitronensaft und Quark hinzu und verrühren alles.
3. Raspeln Sie die Äpfel(mit Schale) grob und heben Sie diese unter die restliche Masse.
4. Erhitzen Sie in einer beschichteten Pfanne Butterschmalz.
5. Geben Sie je einen gehäuften Esslöffel der Masse in die Pfanne und backen diesen beidseitig aus.
6. Legen Sie die fertigen Krapfen zum Abtropfen auf ein Küchenpapier.

Tipp: Sie können die Krapfen mit Puderzucker oder Zimt und Zucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.

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.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de