



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

November 2017

Pistazien-Limetten-Kekse

Zutaten:

250	gr	Weizenmehl Type 405
150	gr	Zucker
150	gr	Butter
150	gr	Kuvertüre, weiss
100	gr	Pistazien
2	Stück	Limetten(die abgeriebene Schale)
2	EL	Rum, braun
1		Ei
1/2	TL	Salz

1. Hacken Sie zuerst die Pistazien sowie die Kuvertüre in grobe Stücke.
2. Nun Butter, Zucker, Salz schaumig rühren.
3. Geben Sie dann das Ei hinzu und rühren die Masse weiter bis diese gebunden ist.
4. Mischen Sie nun nach und nach Mehl, Limettenschale, Rum sowie die Kuvertüre-Pistazienmischung unter.
5. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
6. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und geben mit einem Teelöffel kleine Häufchen darauf. Lassen Sie aber 4-5 cm zwischen jeden Häufchen, da die noch verlaufen.
7. Schieben Sie das Backblech für 8 – 10 Minuten in den Ofen.
8. Lassen Sie diese im Anschluss auf einem Kuchengitter abkühlen.

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