



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.



## Rezept des Monats



Dezember 2017

### Kaffee-Schoko-Kipferl

#### Zutaten:

220	gr	Weizenmehl Type 405
200	gr	Butter, weich
120	gr	Haselnüsse, gemahlen
80	gr	Puderzucker
80	gr	Schokoladenraspeln
2	EL	Wasser, heiß
1	EL	Kaffeepulver, löslich

Kuchenglasur zum Verzieren

1. Lösen Sie zuerst das Kaffeepulver in dem heißen Wasser auf.
2. Geben Sie nun alle anderen Zutaten in eine Schüssel und verrühren diese.
3. Fügen Sie nun den Kaffee hinzu und verkneten alles zu einem glatten Teig.
4. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
5. Formen Sie kleine Kipferl aus dem Teig und legen diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
6. Schieben Sie dieses für ca. 10 Minuten in den Ofen.
7. Lassen Sie die fertigen Kipferl auskühlen und tauchen die Spitzen im Anschluss in flüssige Kuchenglasur.

#### **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**