



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

Februar 2018

### Quarkbrötchen

#### Zutaten:

250	gr	Weizenmehl Type 405
250	gr	Speisequark
90	gr	Zucker
90	gr	Schokotropfen
6	EL	Milch
4	EL	Rapsöl
1	Pck.	Vanillezucker
1	Pck.	Backpulver
1	Prise	Salz
		etwas Milch zum Bestreichen

1. Geben Sie alle Zutaten in eine große Schüssel und vermischen diese.
2. Heizen Sie den Backofen auf 190°C vor.
3. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
4. Bemehlen Sie ihre Hände, formen 8 – 10 Brötchen daraus und legen diese auf das Backblech.
5. Bestreichen Sie die Brötchen noch mit etwas Milch und schieben sie für ca. 20 Minuten in den Ofen.

Tipp: Sie können auch anstatt der Schokotropfen, kleingehackte Nüsse unter den Teig heben.

#### **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**