



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Mai 2018

Apfel-Nuss-Brot

Zutaten:

200	g	Weizenvollkornmehl
200	g	Apfelmus
50	g	Haferflocken, zart
50	g	Haselnüsse, gemahlen
4		Eier
1	Pck.	Backpulver
1	TL	Zimt

1. Schlagen Sie das Apfelmus mit den Eiern schaumig.
2. Sieben Sie dann das Mehl und das Backpulver mit in die Schüssel.
3. Geben Sie die Haferflocken, die gemahlene Nüsse sowie den Zimt mit hinzu und verrühren alles miteinander.
4. Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor.
5. Füllen Sie den Teig in eine Kastenform und schieben diese in den Ofen.
6. Backen Sie das Brot für ca. 45 Minuten ab und machen dann die Stäbchenprobe.
7. Wenn es fertig gebacken ist, stürzen Sie es aus der Form und lassen das Brot auf einem Gitterrost auskühlen.

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