



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

November 2018

Butterhupferl

Zutaten:

350	g	Weizenmehl Type 405
280	g	Butter, weich
80	g	Puderzucker
2	Pck.	Vanillezucker
1	Pck.	Puddingpulver(Vanille)
1	TL	Backpulver
1/2	FL.	Butter-Vanille-Aroma

etwas Zucker-Vanillezucker-Gemisch zum
wälzen

1. Kneten Sie aus Mehl, Butter, Vanillezucker, Puderzucker, Puddingpulver und Backpulver einen festen Teig.
2. Heizen Sie den Backofen auf 150°C vor.
3. Reißen Sie ca. 2 cm große Stücke vom Teig ab und formen Kugeln daraus.
4. Legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
5. Schieben Sie das Blech für ca. 15 – 20 Minuten in den Ofen.
6. Wälzen Sie nun die fertig gebackenen Hupferl in dem Vanillezucker-Gemisch und lassen sie auf einem Gitterrost 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