



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.



Rezept des Monats



Dezember 2018

Schoko-Mandel-Schnitte

Zutaten:

250	g	Mandeln, gemahlen
250	g	Zucker
250	g	Butter, weich
250	g	Kuvertüre, zartbitter-gerieben
100	g	Weizenmehl Type 405
6		Eier
1/2	TL	Zimt
1	Prise	Salz

1 Päckchen Kuchenglasur

1. Rühren Sie die Eier, Zucker, und Butter schaumig.
2. Geben Sie Mehl, gemahlene Mandeln, Kuvertüre, Zimt und eine Prise Salz hinzu und verrühren alles gut miteinander.
3. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
4. Streichen Sie die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schieben dieses für ca. 25 Minuten (bis die Oberfläche nicht mehr glänzt) in den Ofen.
5. Schneiden Sie den fertigen Teig noch warm in 4x4 cm große Stücke und lassen diese auskühlen.
6. Erhitzen Sie die Kuchenglasur und bepinseln die Schnitten damit.

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