



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

März 2019

### Eiweißbrot

#### Zutaten:

275	gr	Haferspeisekleie
25	gr	Reismehl
6		Eier, getrennt
500	gr	Magerquark
2	TL	Sesam
2	TL	Leinsaat
3	TL	Sonnenblumenkerne
1 1/2	TL	Salz
1	EL	Brotgewürz
1	Pck.	Backpulver

1. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
2. Schlagen Sie die Eiweiße steif und stellen diese beiseite.
3. Geben Sie die trockenen Zutaten sowie die Eigelbe und den Quark in eine Schüssel und verrühren alles zu einer einheitlichen Masse.
4. Heben Sie nun vorsichtig das geschlagene Eiweiß unter.
5. Fetten Sie eine Brotbackform ein und geben die Masse hinein.
6. Schieben Sie das Brot in den Backofen und backen es 50 Minuten aus.
7. Stürzen Sie das fertige Brot auf ein Gitter und lassen es gut auskühlen.

#### **Öffnungszeiten:**

<b>Montag – Freitag</b>	<b>15:00 – 18:00 Uhr</b>	<b>Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich</b>
<b>Zusätzlich Mittwoch</b>	<b>9:30 – 12:30 Uhr</b>	<b>Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40</b>
<b>Samstag</b>	<b>9:00 – 12:00 Uhr</b>	<b>www.muehle-kottmann.de</b>

**Bankverbindung: Sparkasse Neuss · Kto-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00  
IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN**