



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Mai 2019

Süßes Pflückbrot

Zutaten:

400	gr	Weizenmehl Type 405
160	ml	Milch
50	gr	Butter
30	gr	Zucker
1	Pck.	Trockenhefe
1	Pck.	Vanillezucker
1	TL	Salz
1		Ei

Für die Füllung:
70g weiche Butter, 80g Zucker, 2 TL Zimt

1. Erwärmen Sie die Milch und geben die Butter sowie die Hefe hinzu und verrühren alles.
2. Geben Sie die übrigen Zutaten in eine Schüssel, verrühren alles, geben nach und nach das Milch-Butter-Hefe-Gemisch hinzu und verkneten alles zu einem festen Teig, decken diesen ab und lassen ihn an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen.
3. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor und vermengen Butter, Zucker und Zimt für die Füllung.
4. Kneten Sie den Teig nochmals kurz durch und rollen ihn zu einem Quadrat(40x40cm) aus.
5. Streichen Sie die Füllung auf das Quadrat und schneiden 25 kleine Quadrate(8x8cm) daraus.
6. Stapeln Sie die Quadrate senkrecht in einer Kastenform(25cm) und ziehen diese dann leicht auseinander damit sie die Form ausfüllen.
7. Schieben Sie die Form auf ein Rost in den Backofen und lassen es für ca. 35 Minuten ausbacken.

8. Stürzen Sie das Brot auf ein Kuchengitter und lassen es auskühlen.

Öffnungszeiten:

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