



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

November 2019

### Kleine Schoko-Brote

#### Zutaten:

250	g	Mandeln, gemahlen
150	g	Schokolade, zartbitter
150	g	Puderzucker
3		Eigelb
2		Eiweiß
3	EL	Weizenmehl Type 405
1	EL	Amaretto
1	TL	Zimt
1	Msp.	Muskatnuss, gemahlen
		zum wälzen:
		ca. 100 g Puderzucker

1. Reiben Sie die Schokolade ganz fein.
2. Verrühren Sie die Eigelbe zusammen mit dem Puderzucker, Amaretto und den Gewürzen ca. 5 Minuten zu einem dicken Schaum.
3. Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben die Schokolade, die gemahlene Mandeln, das Mehl sowie den Eischnee unter die Eigelbmasse.
4. Stellen Sie die Masse zugedeckt für 30 Minuten kalt und heizen den Ofen auf 150°C (Ober-/Unterhitze) vor.
5. Formen Sie ca. 40 kleine, ovale Brote aus der Masse, wälzen diese durch den Puderzucker und legen sie auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche.
6. Schieben Sie die Bleche nacheinander für 15-20 Minuten in den Ofen und lassen die Brote im Anschluss ordentlich 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-koffmann.de**

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