



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.



Rezept des Monats

Dezember 2019



Zimtstangen

Zutaten:

450	g	Weizenmehl Type 405
275	g	Zucker
125	g	Butter
3		Eier
1	TL	Zimt
1/2	Tüte	Backpulver

Zum wälzen:
100 g Zucker, 1 TL Zimt

1. Geben Sie Mehl, Zucker, Butter, Eier, Zimt und Backpulver in eine Schüssel und verkneten alles zu einem festen Teig.
2. Formen Sie eine Rolle daraus und legen diese eine Stunde kalt.
3. Schneiden Sie 2 cm dicke Stücke von der Rolle und formen eine fingerdicke Stange oder einen Halbmond daraus.
4. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor und legen ein Blech mit Backpapier aus.
5. Wälzen Sie die Stangen in dem Zimt-Zucker Gemisch und legen diese aufs Blech.
6. Schieben Sie das Blech in den Ofen und lassen die Plätzchen für ca. 7 Minuten backen.

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