



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

Januar 2020

### Vollkorn-Quarkbrötchen

#### Zutaten:

250	g	Weizenvollkornmehl
50	g	Weizenmehl Type 550
250	g	Quark
2	EL	Milch
1		Ei
1	Pck.	Backpulver
1	EL	Leinöl
1	TL,gestr.	braunen Zucker
1/2	TL	Salz
		200 g Saatenmischung zum Bestreuen

1. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten diese ordentlich durch.
2. Heizen Sie den Ofen auf 190°C vor.
3. Formen Sie 6 Brötchen aus dem Teig und legen diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
4. Feuchten Sie die Oberseite der Brötchen ein wenig an und bestreuen diese mit der Saatenmischung.
5. Schieben Sie das Blech für 25 Minuten in den Ofen und lassen die Brötchen im Anschluss ordentlich abkühlen.

#### **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**