



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

November 2020

Schokoladen - Taler

Zutaten:

250	g	Weizenmehl Type 405
250	g	Zucker
200	g	Butter
150	g	Mandeln, gestiftet
2	EL	Kakaopulver
1	TL	Backpulver
1	Pck.	Vanillezucker
1		Ei
zum Bestreichen und Bestreuen:		
etwas Kondensmilch, 100 g Hagelzucker		

1. Geben Sie die trockenen Zutaten in eine Schüssel und vermengen diese.
2. Fügen Sie nun die Butter und das Ei hinzu und verkneten alles mit der Küchenmaschine zu einem festen Teig.
3. Formen Sie eine Rolle daraus und legen den Teig 2 Stunden kalt.
4. Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor.
5. Schneiden Sie die Rolle in Scheiben und legen diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
6. Bestreichen Sie die Taler mit etwas Kondensmilch und streuen den Hagelzucker darüber.
7. Schieben Sie das Blech für ca. 12 Minuten in den Ofen und lassen im Anschluss die fertigen Plätzchen auf einem Gitter 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-kottmann.de

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