



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.



Rezept des Monats

Dezember 2020



zartes Nussgebäck

Zutaten:

115	gr	Weizenmehl Type 405
100	gr	Butter
75	gr	Haselnüsse, gemahlen
50	gr	Zucker
1		Eigelb

Puderzucker zum Bestreuen

1. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und verkneten alles zu einem festen Teig.
2. Stellen Sie die Schüssel für 1 Stunde in den Kühlschrank.
3. Heizen Sie den Backofen auf 160°C vor.
4. Reißen Sie nun walnussgroße Stücke vom Teig ab und formen Kugeln daraus.
5. Legen Sie die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
6. Drücken Sie die Kugeln mit einer Gabel leicht ein und schieben das Blech für 8 – 10 Minuten in den Backofen.
7. Betreuen Sie die erkalteten Plätzchen mit Puderzucker.

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