



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

August 2021

Hafer-Schoko-Brötchen

Zutaten:

200	gr	Hafermehl
250	gr	Magerquark
50	gr	Schokotropfen
50	gr	Haferflocken
1	Pck	Backpulver
1	Pck	Vanillezucker
1		Ei

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und vermischen diese.
2. Fügen Sie nun Magerquark und Ei hinzu und verkneten alles zu einem kompakten Teig.
3. Lassen Sie den Teig 15 Minuten ruhen und heizen den Backofen auf 160°C vor.
4. Formen Sie ca. 8 Brötchen aus dem Teig und legen diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
5. Schieben Sie das Backblech für ca. 30 Minuten in den Ofen.
6. Lassen Sie die Brötchen nach dem Backen in Ruhe 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