



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

September 2021

Ostfriesischer Teekuchen

Zutaten:

400 g Weizenmehl Type 405
250 g Zucker
2 Becher Schmand
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker
1 ½ Pck. Backpulver

Belag:

250 g Mandeln, gestiftet
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1-2 Becher Sahne (je nach Blechgröße)

1. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel, verrühren diese und streichen den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
2. Heizen Sie den Ofen auf 175°C vor.
3. Bestreuen Sie den Teig mit Vanillezucker, Zucker und gestifteten Mandeln und schieben Sie das Blech für 30 Minuten in den Ofen.
4. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen holen und direkt mit der Sahne begießen.

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