



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Oktober 2021

Dinkel-Quarkstuten

Zutaten:

500	g	Dinkelmehl Type 630
250	g	Quark(20%)
200	g	Margarine
100	g	Zucker
2	Pck.	Vanillezucker
2		Eier
1	Pck.	Backpulver
1	Prise	Salz
1	Spritzer	Zitronensaft

1. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und verrühren mit Hilfe des Knethakens alles zu einem glatten Teig.
2. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
3. Legen Sie ein Blech mit Backpapier aus, formen aus dem Teig ein Brot und legen es aufs Backblech.
4. Schieben Sie das Blech für ca. 1 Stunde in den Backofen.
5. Lassen Sie das fertige Brot auf einem Küchenrost 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