



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

November 2021

Dinkel-Vanilleplätzchen

Zutaten:

250	gr	Puderzucker
200	gr	Mandeln, gemahlen
150	gr	Dinkelmehl Type 630
3		Eiweiß
2		Vanilleschoten
1	Prise	Salz

1. Schlagen Sie das Eiweiß zu einer steifen Masse, geben Salz und Zucker hinzu und rühren weiter bis die Masse Fäden zieht.
2. Nehmen Sie zwei Esslöffel der Masse für den Guss beiseite.
3. Fügen Sie nun der restlichen Masse die gemahlene Mandeln, das Mehl sowie das Mark der Vanilleschoten bei und verrühren alles.
4. Heizen Sie den Backofen auf 160°C vor.
5. Formen Sie nun kleine „Schupfnudeln“ aus der Masse und legen diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
6. Bestreichen Sie die Plätzchen mit dem übrigen Eischnee und schieben das Blech für 10-12 Minuten in den Backofen.
7. Die Plätzchen sind fertig wenn der Eischnee eine leicht Färbung bekommen hat.

TIP: Sie können auch anstelle der Vanille, Zimt oder Lebkuchengewürz verwenden.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	15:00 – 18:00 Uhr	Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich
Zusätzlich Mittwoch	9:30 – 12:30 Uhr	Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40
Samstag	9:00 – 12:00 Uhr	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**