



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Dezember 2021

Nussknacker

Zutaten:

375	gr	Weizenmehl Type 405
250	gr	Butter, weich
200	gr	Zucker
100	gr	Haselnüsse, gemahlen
100	gr	Haselnüsse, gehackt
1		Ei
1	TL	Zimt
1	Prise	Salz
1/4	Pck	Backpulver
		Zucker zum Wälzen

1. Geben Sie die gehackten Haselnüsse auf ein Blech oder Pfanne und rösten diese leicht an.
2. Schlagen Sie nun Butter, Zucker und Ei schaumig.
3. Fügen Sie nun alle anderen Zutaten hinzu und verkneten diese zu einem Mürbeteig.
4. Formen Sie nun eine Rolle aus dem Teig, wälzen diese in Zucker, wickeln die Rolle in Alufolie und legen diese für 3 Stunden kalt.
5. Heizen Sie den Backofen auf 190°C vor.
6. Schneiden Sie von der Rolle ca. 1 cm breite Scheiben ab und legen diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
7. Schieben Sie das Blech für 10 – 12 Minuten in den Backofen.

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