



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

März 2022

Partybällchen

Zutaten:

300	gr	Weizenmehl Type 550
250	gr	Quark
200	gr	Käse, gerieben
100	gr	Röstzwiebeln
100	gr	Speck
8	EL	Milch
6	EL	Rapsöl
1	Pck.	Backpulver
1	TL	Salz
1	EL	Zucker

1. Geben Sie bis auf Zwiebeln, Käse und Speck alles in eine Schüssel und verkneten dies gut.
2. Fügen Sie nun die fehlenden Zutaten hinzu und kneten den Teig erneut durch.
3. Heizen Sie den Ofen auf 180°C(Ober-Unterhitze) vor.
4. Formen Sie ca. 20 Bällchen aus der Masse und legen diese leicht angedrückt auf ein Backblech.
5. Schieben Sie das Blech für ca. 25-30 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