



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juli 2022

Brasilianischer Sommerkuchen

Zutaten:

375	g	Mehl
1	Pck.	Backpulver
3	Stück	Eier
500	g	Mehl
250	ml	Orangensaft
420	ml	Milch
400	ml	Kokosmilch
1	Dose	Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch)
70	g	Kokosflocken

1. Mehl und Backpulver mischen. Eier trennen. Eiweiß halb steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und ganz steif schlagen. Dann Eigelbe einrühren. Danach im Wechsel Mehl und Orangensaft unterheben, bis kein Mehl mehr zu sehen ist.
2. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 26er Springform oder eine rechteckige Form (20 x 30) einfetten und den Teig einfüllen. Auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und 45-55 Min. backen. Nach 40 Min. die Hitze auf 160° C herunterschalten. Holzstäbchenprobe machen. Es darf beim Herausziehen kein Teig mehr anhaften.
3. Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, umgedreht auf einer Unterlage mit Rand ablegen und in kleinen Abständen mit einem Holzstab einstecken.
4. Milch, Kondens- und Kokosmilch verquirlen und den Kuchen mehrmals damit begießen, bis er gut durchgetränkt ist. Es kann sein, dass er nicht die komplette Milch-Flüssigkeit aufnimmt. Den Rest kann man gut zu einem Pudding verarbeiten.
5. Als Abschluss den Kuchen noch dick mit Kokos-Streuseln bedecken.....fertig.

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