



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats Oktober 2022

### Süßes Kürbisbrot

#### Zutaten:

300	g	Kürbisfleisch
150	g	Zucker
125	g	Margarine (flüssig)
1	St.	Ei
500	g	Mehl
1	Pkg.	Trockene Hefe
1	EL	Oel

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Abgedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen (der Teig muss sichtbar aufgegangen sein)
3. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 175 C° ungefähr 40 Minuten backen.

#### **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**