

# REZEPTE



molen "de Graanhalm"

Gapinge

~ Anno 1896 ~

[www.degraanhalm.nl](http://www.degraanhalm.nl)  
[info@degraanhalm.nl](mailto:info@degraanhalm.nl)

*Bevor Sie mit dem Backen beginnen, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben*

## **Pfannkuchen**

*Für 3 Personen / etwa 15 Pfannkuchen*

**500 g Pfannkuchenmehl**

**4 Eier**

**1L Milch**

**Halber TL Salz**

**Halbe Tüte Vanillezucker (Nach Geschmack)**

**Margarine oder Butter**

Füllen Sie das Pfannkuchenmehl in eine Schüssel und geben Sie portionsweise die Milch hinzu. Danach geben Sie etwa einen Löffel Butter hinzu und die Eier. Auch das Salz sollte hinzugegeben werden, denn es sorgt für einen knusprigen Rand.

Nun alles gut verrühren, so dass ein glatter, luftiger Teig ohne Klumpen entsteht.

Wenn der Teig zu trocken ist, können Sie etwas Milch dazu geben. Wichtig ist auch, die Pfannkuchen nicht zu dick zu machen und diese zu drehen, wenn die Unterseite fest ist und sich an der Oberseite Bläschen bilden.

### **Tip vom Müller:**

Man kann die Pfannkuchen auch nach Geschmack mit Speck, Käse, Apfel, Banane oder Rosinen anreichern. Dazu vor dem Umdrehen die anderen Zutaten auf die noch weiche Seite geben.

## **Pfefferkuchen oder auch Gewürzkuchen**

**1 Pfefferkuchenmischung**

**350ml Wasser oder Milch**

**Margarine oder Butter zum Einfetten**

**Paniermehl**

**Backpapier**

Den Ofen vorheizen auf 170C.

Während der Ofen aufheizt, können Sie bereits das Mehl so lange mit dem Wasser oder der Milch verrühren bis ein glatter Teig entsteht.

Nun fetten Sie entweder eine große Kuchenform (35cm) oder 2 kleine gut ein und bestreuen diese mit Paniermehl.

Den Teig in die Form geben und die Form mit eingefettetem Backpapier abdecken. Dies bewirkt, dass der Kuchen nicht an der Oberfläche einreisst.

Den Kuchen 60 Minuten backen, nach 50 Minuten mit einer Stricknadel o.Ä kontrollieren ob der Kuchen gar ist. Die Form abkühlen lassen und den Kuchen aus der Form holen, die Butter ist nur zum einfetten der Form, der Kuchen selbst ist fettfrei .

### **Tip vom Müller:**

Sie können auch ungesalzene Nüsse/ Mandeln oder eingeweichte Rosinen unter den Teig heben.



## Mühenkuchen

500 g Kuchenmix  
 80ml Milch  
 200 g Margarine oder Butter  
 3 Eier  
 Paniermehl  
 Backpapier

Heizen Sie den Ofen vor auf 170C.  
 200g Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen und zur Seite stellen.

Für den Teig, schlagen Sie 3 Eier schaumig und heben diese unter den Kuchenmix, zusammen mit der Milch. Wenn der Teig zu trocken erscheint, können Sie etwas Milch zufügen.

Die Backform (ca. 30cm) einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Dann den Teig einfüllen und abdecken mit eingefettetem Backpapier. So kann der Kuchen nicht einreißen.

Den Ofen 60 Minuten geschlossen halten  
 Nach 60 Minuten wenn die Kruste goldbraun ist, den Ofen ausschalten und den Kuchen 15 Minuten ruhen lassen. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

### Tip vom Müller:

Ungesalzene Nüsse, geweichte Rosinen, Apfel, 3 TL Zimt oder 3 EL Kakao in den Teig geben

## Mühenkekse

200g Vollkornmehl oder Zeeuwse Bloem  
 100 g Zucker oder unraffiniertes Zucker  
 150g Margarine oder Butter  
 1/4 TL Salz  
 1 Tüte Backpulver  
 1 Tüte Vanillezucker  
 evtl 1 TL Zitronensaft

Heizen Sie den Ofen vor auf 200C.  
 Mischen Sie das Backpulver und das Salz mit dem Mehl und fügen Sie dann die Butter in kleinen Stücken hinzu. Den Zucker dazu geben und alles durchkneten bis ein Teigklumpen entsteht.  
 Belegen Sie nun das Backblech mit Backpapier, formen Sie kleine Kugeln und drücken Sie diese mit einer Gabel platt, so dass ein Muster entsteht.  
 Beim Auslegen der Kekse auf dem Backblech, sollten Sie darauf achten, dass Sie genug Abstand zwischen den Keksen lassen, da diese noch aufgehen. Man kann den Teig auch auswalzen und Kekse ausstechen mit Backformen.  
 Die Kekse 20 Minuten backen und auf der anschließend vollständig abkühlen lassen

### Tip vom Müller:

Die Kekse vor dem Backen mit Eigelb bestreichen um sie zum Glänzen zu bringen. Man kann auch noch eine Nuss auf jeden Keks legen vor dem Backen.