

Newsletter November 2019

Hallo, Ihr Lieben !

Ich will euch nicht vorenthalten, was in letzter Zeit alles Tolles geschehen ist!

Zuerst einmal war ich am 26. September auf der FachPack in Nürnberg und habe mich über die Möglichkeiten umweltverträglicher Verpackungsmaterialien erkundigt.... Mann, haben meine Hufe weh getan !!!

Aber danach durfte ich sie dann etwas schonen und hab ein paar Tage lang meine Nase in die Küchen und Backstuben von Ungarn stecken und hab dort einige Leckereien entdeckt und auch sonstige Dinge erfahren, die ich euch u.a. im Adventskalender weitergeben werde.

MEIN großer Tag: ich wurde getauft ... standesgemäß mit Mehl !!!

... und ich hab dabei nicht einmal geweint !



Nun noch etwas, das mir persönlich am Herzen liegt:

Helft mit, den deutschen Wald zu retten

Während der Adventszeit gilt:

Für jede verkaufte Packung eines unserer Produkte (in unserem Mühlenladen oder im Webshop) geht eine Spende an das Buchen-Urwaldprojekt von P. Wohlleben für den Erhalt eines Waldgebietes hier in Deutschland.

**Vielen Dank und
frohe
Weihnachten !**

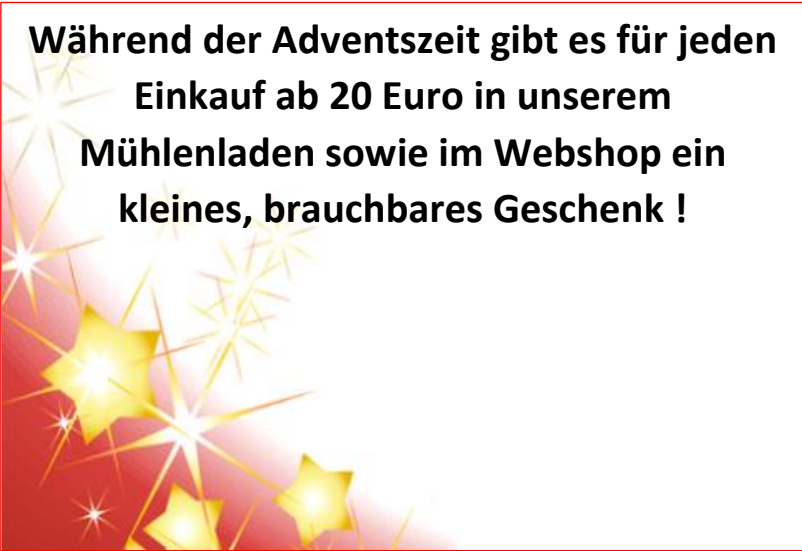


Und jetzt schon mal vormerken:

Dieses Jahr gibt es bei uns auf der Homepage, bei Facebook und auf Instagram einen

Adventskalender !

Auf unserer Homepage könnt ihr jeden Tag ein Türchen öffnen und findet **Rabattcoupons, Interessantes, Unterhaltsames und Rezepte** rund um den Advent und Weihnachten. Auf Instagram und bei Facebook posten wir jeden Tag den Inhalt.



Während der Adventszeit gibt es für jeden Einkauf ab 20 Euro in unserem Mühlenladen sowie im Webshop ein kleines, brauchbares Geschenk !

Und hier wieder einmal [Hubi's Wissensstunde des Monats](#)

Im September hab ich euch ja schon etwas über die verschiedenen Mehltypen erzählt was oftmals mit Mehltypen verwechselt wird ist der sogenannte Ausmahlungsgrad.

Was bedeutet Ausmahlungsgrad?

Der Ausmahlungsgrad gibt an, wieviel Prozent des gesamten Korns zu Mehl gemahlen wurde. Ein volles Korn besteht aus mehreren Schichten:

Ein hoher Ausmahlungsgrad deutet auf

- einen hohen Anteil der äußeren Randschichten
- einen hohen Mineralstoffgehalt
- einen hohen Eiweißgehalt
- einen hohen Vitamingehalt
- eine hohe Wasseraufnahme
- eine dunklere Farbe des Mehls

hin.

Ein Ausmahlungsgrad von z.B. 20 % entspricht beim Weizenmehl dem Type 405, ist sehr hell und enthält nur Bestandteile des Mehlkörpers, aber keine Randschichten. Ein Ausmahlungsgrad von 80 % hingegen enthält fast ausschließlich Teile der Randschichten und da in diesen Schichten sich hauptsächlich die Vitamine und Mineralstoffe befinden, gilt dieses Mehl als gesünder.

Wichtig! Der Ausmahlungsgrad gibt nicht an, wie fein das Mehl gemahlen ist !!!! Zu diesem Thema gibt's mehr in einem der nächsten Newsletter....also immer schön lesen!!!



Rezept des Monats

Linzer Schnitten gerührt (für 1 Backblech)

Zutaten:

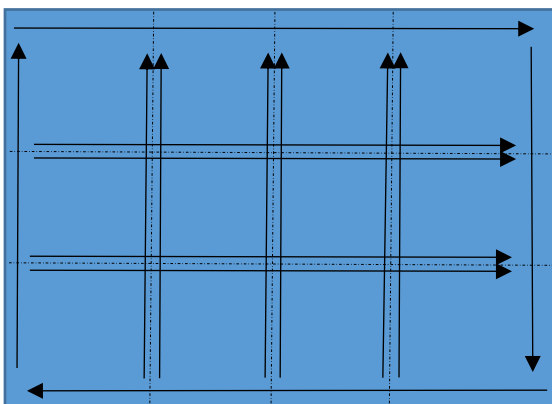
- 270 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 350 g Mehl T812
- 200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 1 Pr. Salz
- 2 EL Kirschwasser
- 1,5 TL gemahlene Zimt
- 3/4 TL gemahlene Nelken
- 3 TL Backpulver
- 1 Glas Johannisbeermarmelade schwarz oder rot



Zubereitung:

Die weiche Butter mit Zucker und Eier schaumig rühren. Die restlichen Zutaten (außer der Marmelade) zugeben und mit dem Mixer gut verrühren.

Ca. 2/3 des Teigs auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Darauf die Marmelade geben und auf dem Teig verstreichen. Den restlichen Teig mit der Spritztülle gitterförmig aufspritzen und zum Schluss noch 1 Bahn am Rand der Form entlang spritzen (s. Pfeile in der Zeichnung). Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 30 min backen. Nach dem Abkühlen kann der Kuchen entlang der gestrichelten Linie in Stücke geschnitten werden. Im Gegensatz zu vielen anderen Linzer Rezepten kann dieser Kuchen gleich serviert werden. Guten Appetit





Den kompletten November über wechseln folgende Produkte ihren Preis:

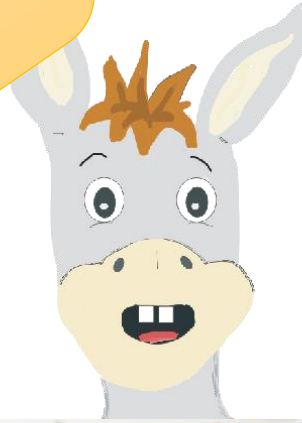


Der Rabatt ist gültig bei uns im Mühlenladen sowie in unserem Webshop ([hier](#))

Auch das Spezial-Pizza-Mehl ist im Mühlenladen sowie im Webshop [hier](#) erhältlich



Oooooohhh!!!!
Ich will auch
wieder mal ne
Pizza !!!!



Und zum Schluss: die Bauernregel des Monats:

Hängt das Laub bis November hinein, wird der Winter lange sein.