

Weihnachtlich backen mit

Albaöl® 

Taste of
Sweden



Mini-Gugelhupf (vegan)

Zutaten

(für 24 Mini-Gugelhupf- oder
12 Muffin-Silikon-Förmchen)

Teig:

150 g Mehl
¼ TL Natron
1 TL Backpulver
105 g brauner Zucker
Mark einer ½ Vanilleschote
1 Prise Salz
Abrieb und Saft einer ½ Zitrone

70 ml Albaöl (60 g)

100 ml Sojamilch

Glasure:

60 g Puderzucker
ca. 1½ EL heißes Wasser
100 g flüssige Kuvertüre

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Natron in einer Rührschüssel vermengen. Das Albaöl, die Sojamilch und die Gewürze zugeben und verrühren.

Die Silikonförmchen mit Wasser ausspülen und den Teig einfüllen.

Backen: ca. 12 – 15 Minuten bei 180 °C Heißluft im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.

Aus Puderzucker und Wasser eine Glasur rühren. Die Gugelhupfe nach dem Auskühlen in die Kuvertüre oder die Puderzucker Glasur tauchen.

Tipp

Die Mini-Gugelhupfe sehen noch hübscher aus, wenn sie zusätzlich zur Glasur mit Zuckerperlen verziert werden.

dekorative
Minis

Mini-Gugelhupf: 90 Kalorien | 3 g Fett | 1 g Eiweiß | 14 g Kohlenhydrate ≈ 1 BE | 0 mg Cholesterin
Muffin: 181 Kalorien | 6 g Fett | 3 g Eiweiß | 29 g Kohlenhydrate ≈ 2,5 BE | 0,1 mg Cholesterin



Eierlikörtorte

Einfach unwiderstehlich!



Gefüllte Weihnachtsplätzchen

Zutaten

(für 16 Stück = eine Springform, 26 oder 28 cm Durchmesser)

Teig:

- 60 ml Albaöl (55 g)
- 100 g Zucker
- 5 Eier
- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackte Kuvertüre
- 3 EL Weizenvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Rum

Belag:

- 2 Becher Sahne (400 g)
- ca. 100 ml Eierlikör
- 2 Päckchen Sahnesteif
- Schokolade zum Verzieren

Zubereitung

Für den Teig zunächst die Eier trennen. Albaöl und Zucker mit einem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig rühren. Nach und nach zuerst das Eigelb, dann Mandeln, Kuvertüre und Rum unterheben.

Das Eiweiß solange schlagen, bis es steif ist und glänzt. Den steifen Eischnee abwechselnd mit dem Mehl-Backpulver-Gemisch unter den Teig heben. Danach in eine gefettete Springform füllen.

Backen: ca. 30 bis 40 Minuten bei 180 °C Heißluft auf der mittleren Schiene.

Für den Belag die Sahne mit Sahnesteif schlagen und gleichmäßig auf den erkalteten Boden streichen. Anschließend mit dem Spritzbeutel auf den Rand Tupfer setzen und diese mit Schokoladendekor verzieren. Eierlikör vorsichtig in die Mitte geben und auf der Torte verlaufen lassen.

Zutaten

(für ca. 60 Stück)

Teig:

- 160 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 2 große Eier (60 g)
- 500 g Mehl
- 200 ml Albaöl (180 g)

Füllung:

- 100 g Nugat
- 100 g rote oder gelbe Konfitüre

Zum Dekorieren:

- 80 g Puderzucker
- ca. 2 EL heißes Wasser
- bunte Zuckerperlen o. ä. Streu-Deko

Zubereitung

Für den Teig Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät (Schneebeesen) schaumig schlagen und Salz hinzugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Das gesiebte Mehl unterheben und zu einem Teig verarbeiten.

Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in zwei Teile teilen, zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 0,3 cm dünn ausrollen und mit verschiedenen Ausstechförmchen zu einer geraden Anzahl von Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen: ca. 12–15 Minuten bei 180 °C Heißluft im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.

Den Nugat im Wasserbad schmelzen und dann auf ein Viertel der Plätzchen streichen. Diese mit den entsprechenden Oberseiten versehen. Die verbleibenden Plätzchen mit Konfitüre füllen.

Aus Puderzucker und Wasser eine Glasur rühren und die Plätzchen damit bestreichen. Anschließend mit Zuckerperlen o. Ä. dekorieren.

Tipp

Wer etwas Farbe auf den Weihnachtsteller bringen möchte, kann die Puderzuckerglasur zusätzlich mit Lebensmittelfarbe anrühren. Alternativ können die Plätzchen auch mit heller oder dunkler Kuvertüre dekoriert werden.



für den bunten Teller



Schwedischer weicher Pfefferkuchen

Zutaten

(für 12 Stück = eine Gugelhupf-Backform, ca. 24 cm Durchmesser)
160 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
100 ml Milch
100 g saure Sahne
60 ml Albaöl (55 g)
320 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
2 TL frisch geriebener Ingwer
½ TL gemahlene Nelken
3 EL Wildpreiselbeeren-Kompott
Frischkäsetopping:
150 g Doppelrahmfrischkäse
50 g Puderzucker
1 EL Albaöl

Zubereitung

Backform mit Albaöl einfetten. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig schlagen. Erst die Milch und die saure Sahne unter ständigem Rühren zugeben, dann das Albaöl langsam in den Teig einlaufen lassen. Mehl und Backpulver vermischen, sieben, mit den Gewürzen mischen und nach und nach in den Teig geben und unterheben. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen, das Preiselbeer-Kompott punktuell verteilen, den restlichen Teig daraufgeben und glatt streichen.

Backen: maximal 50 Minuten auf der mittleren Schiene bei 160 °C Heißluft. Bestimmen Sie die für Ihren Backofen geltende Backzeit am besten selbst mittels der Stäbchenprobe.

Vor dem Verzehr Frischkäse, Puderzucker und Albaöl zu einer Creme verrühren und mit dieser den erkalteten Pfefferkuchen bestreichen.



Kirschaugen

Zutaten

(für ca. 60 Stück)
95 ml Albaöl (85 g)
100 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
2 TL Zitronensaft
300 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Mandeln, gehobelt
ca. 100 g Kirschmarmelade oder andere rote Marmelade

Zubereitung

Albaöl, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ei, Salz und Zitronensaft unterrühren. Das Mehl-Backpulver-Gemisch und die Mandeln unter die Masse rühren und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Von dem Teig kirschgroße Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit einem Löffelstiel eine Vertiefung hineindrücken und mit Marmelade füllen.

Backen: ca. 12 Minuten bei etwa 160 °C Heißluft auf der mittleren Schiene.

God jul!

schnell
gebacken und
vernascht



Glühwein
mal anders

Glühweintorte

Zutaten

(für 14 Stück = eine Springform,
26 cm Durchmesser)

Wiener Boden:

6 Eier
100 g Zucker
75 g Mehl
75 g Speisestärke
60 ml Albaöl (50 g)
Salz
½ Vanilleschote
abgeriebene Schale einer ½ Zitrone

Glühweinfüllung:

375 ml Glühwein
115 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
3 Eigelbe
Saft und Schale einer ½ Zitrone
½ TL Lebkuchengewürz

Marzipandecke:

150 g Marzipanrohmasse
175 g Puderzucker
50 g flüssige Kuvertüre

Zubereitung

Für den Boden Zucker, Eier und Gewürze im Wasserbad von Hand warm aufschlagen und im Anschluss mit dem Rührgerät noch einmal so lange schlagen, bis die Masse kalt ist und sich das Volumen verdoppelt hat. Mehl und Speisestärke sieben und unter die Masse heben. Zum Schluss Albaöl zufügen. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen.

Backen: ca. 25 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene (Stäbchenprobe!)
Boden auskühlen lassen und zweimal durchschneiden, so dass Sie drei Böden erhalten.

Für die Füllung 300 ml Glühwein mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen lassen. Vanillepudding-Pulver und Eigelbe mit dem restlichen Glühwein verrühren, in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Zwei der Böden mit der noch heißen Creme bestreichen und im Tortenring aufeinander setzen. 1 EL Creme aufheben und mit Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Für die Marzipandecke Marzipan mit Puderzucker verkneten, in Tortengröße ausrollen und mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen. Nach dem Erkalten auf die mit der restlichen Creme bestrichene Torte setzen.

Pro Stück: 343 Kalorien | 11 g Fett | 6 g Eiweiß | 50 g Kohlenhydrate ≈ 4 BE | 156 mg Cholesterin

Albaöl®

Mit Liebe gebacken – mit Liebe verschenkt

Alle Jahre wieder stellt sich in der Adventszeit die gleiche Frage:
Was schenke ich wem zu Weihnachten? Wie wär's denn mal mit Selbstgebackenem?
Das kommt immer und überall gut an.

Backen Sie gemeinsam mit Ihrer Familie Weihnachtsplätzchen oder andere weihnachtliche Köstlichkeiten und verpacken Sie diese als Geschenk. Unser Tipp: Verwenden Sie zum Backen Albaöl statt Butter. Warum?

- ★ Albaöl schmeckt und riecht wie frische Butter, enthält aber kaum gesättigte Fettsäuren.
- ★ Albaöl besteht zu 9 % aus wertvollen Omega-3-Fettsäuren.
- ★ Albaöl ist rein pflanzlich und damit von Natur aus laktosefrei.

Das Geschenk soll etwas größer ausfallen? Dann verschenken Sie doch zusätzlich eine Flasche des leckeren Albaöls, mit dem Sie Ihre Plätzchen gebacken haben. Über ein hochwertiges Öl freuen sich die meisten mehr als über die übliche Flasche Wein. Zudem zeigt die Wahl des Geschenkes, dass Ihnen die Gesundheit Ihrer Lieben am Herzen liegt.

Damit die Beschenkten sehen, dass sich Albaöl nicht nur zum Backen eignet, sondern ein wahres Multitalent in der Küche ist, können Sie auch noch das 100-seitige Albaöl-Rezeptbuch beilegen. Detaillierte Infos dazu finden Sie unter www.albaeol.de.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude beim Backen und ein gesundes Weihnachtsfest.



Wo gibt's
Albaöl?

Albaöl ist u. a. erhältlich bei:

EDEKA | familia | Globus | Karstadt/Perfetto
Kaufland | Marktkauf | real | REWE | tegut

Weitere Infos und Rezepte: www.albaeol.de