

# Rezeptideen mit Albaöl



## Buttermilchwaffeln

### Zutaten

(für 6 Waffeln)

25 g Zucker  
2 Eier  
1 EL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
70 ml Albaöl (60 g)  
125 g Mehl  
½ TL Backpulver  
125 ml Buttermilch

### Nährwertinformation

1 Portion enthält:  
227 Kalorien  
13 g Fett  
5 g Eiweiß  
22 g Kohlenhydrate (≈ 2 BE)  
80 mg Cholesterin

### Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier mindestens 5 Minuten mit dem Handrührgerät (Schneebeisen) schaumig schlagen. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen. Dann das Mehl-Backpulver-Gemisch esslöffelweise, mit der Buttermilch im Wechsel, unter die Masse rühren und einige Minuten ruhen lassen.

Ein Waffeleisen mit etwas Albaöl auspinseln und erhitzen.

Jeweils einen kleinen Schöpflöffel Teig in das heiße Waffeleisen geben und die Waffeln etwa 4 bis 5 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

### Tipp

Die Waffeln schmecken am besten frisch aus dem Waffeleisen mit ein wenig Puderzucker bestreut. Für die Kaffeetafel können die Waffeln mit Schlagsahne und frischen Früchten garniert werden.

# Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: [www.albael.de](http://www.albael.de)