

Rezeptideen mit Albaöl



Gebackene Ostereier

Zutaten

(für eine Ostereiform mit
9 Ostereiern)

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

90 ml Albaöl (80 g)

125 g Mehl

1 TL Backpulver

Füllung:

Fruchtgelee, Nougatcreme

Dekoration:

Pudersüßglasur, Kuvertüre,
Zuckerstreusel

Nährwertinformation

1 Osterei enthält:

234 Kalorien

11 g Fett

3 g Eiweiß

31 g Kohlenhydrate (≈ 2,5 BE)

53 mg Cholesterin

Zubereitung

Zucker und Eigelb mindestens 5 Minuten mit dem Handrührgerät (Schneebeisen) schaumig schlagen. Salz und Vanillezucker dazugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen. Dann das Mehl-Backpulver-Gemisch esslöffelweise unter die Masse rühren.

Das Eiweiß mit dem Handrührgerät (Schneebeisen) zu festem Eischnee schlagen und behutsam unter die Masse heben.

Den Teig in die gut ausgefettete Ostereiform füllen.

Backen: ca. 15 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene.

Den Kuchen einige Minuten auskühlen lassen, dann vorsichtig, ggf. mit einem Kunststoffschaber, aus der Form lösen. Danach die kleinen Kuchen nach Belieben und Geschmack füllen und dekorieren.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albael.de