

# Rezeptideen mit Albaöl

## Zutaten

(für ca. 40 Stück)

175 g Walnusskerne

50 g Pistazienkerne

200 g zartbittere Kuvertüre

150 ml Albaöl (135 g)

250 g brauner Zucker

1 Vanilleschote

4 Eier

200 g Mehl

1 Prise Salz

1 Esslöffel Rosenwasser

## Nährwertinformation

1 Stück enthält:

138 Kalorien

8 g Fett

3 g Eiweiß

14 g Kohlenhydrate (≈ 1 BE)

24 mg Cholesterin



## Brownies

### Zubereitung

Die Walnusskerne und die Pistazienkerne grob hacken und mischen. Die Kuvertüre mit einem scharfen Messer zerkleinern. Im Wasserbad die Kuvertüre unter Rühren schmelzen. Aus dem Wasserbad nehmen und das Albaöl, den Zucker, das Mark der Vanilleschote und die Eier unterrühren.

Löffelweise das Mehl, zum Schluss Salz, Rosenwasser und drei Viertel der gehackten Nüsse dazugeben. Alles gut vermengen.

Eine flache, rechteckige Backform von ca. 25 x 35 cm mit Backpapier auskleiden und den Teig ca. 4 cm dick in die Form streichen.

Die restlichen Nüsse auf den Teig streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Backen 1 Stunde in der Form auskühlen lassen. Dann mit dem Backpapier stürzen. Papier entfernen und die Masse in kleine Rechtecke schneiden.

In Blechdosen mit Pergamentpapier kühl aufbewahren.

# Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

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