

Rezeptideen mit Albaöl



Dattelmakronen

Zutaten

(für ca. 50 Stück)

60 ml Albaöl (55 g)

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

125 g kernige Haferflocken

125 g gewürfelte Datteln

1 Ei

¼ TL Backpulver

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

32 Kalorien

1 g Fett

0,5 g Eiweiß

4 g Kohlenhydrate (< 0,5 BE)

4 mg Cholesterin

Zubereitung

Albaöl, Zucker und Vanillezucker in einem Topf auf warmer Herdplatte auflösen. Haferflocken dazugeben und kurz anrösten. Abkühlen lassen.

Dann die gewürfelten Datteln untermengen.

Das Ei mit dem Backpulver verquirlen und unter die Masse rühren.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen von dem Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Backen: ca. 10 Minuten bei etwa 160 °C Heißluft auf der mittleren Schiene.



Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de