

Rezeptideen mit Albaöl

Zutaten

(für 16 Stück)

Brandteig:

¼ l Wasser

1 Prise Salz

40 ml Albaöl (35 g)

150 g Mehl

4 Eier

Süße Füllung:

500 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

500 g Brombeeren oder Himbeeren

1 TL Puderzucker

Nährwertinformation

1 Portion enthält:

189 Kalorien

14 g Fett

4 g Eiweiß

12 g Kohlenhydrate (= 1 BE)

86 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist:

- kalorienbewusst



Windbeutel mit Sahne und Beeren

Zubereitung

Wasser, Salz und Albaöl in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Herdplatte nehmen und das gesiebte Mehl auf einmal in die Flüssigkeit geben. Mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst und sich am Topfboden ein weißer Belag zeigt.

Die Masse in eine hohe Rührschüssel geben, etwas abkühlen lassen und nach und nach die Eier unterrühren, bis der Teig glänzt.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Mit zwei Teelöffeln oder einem Spritzbeutel gleich große Teighäufchen auf das Backblech setzen. Dazwischen genügend Platz lassen, weil der Teig etwa um das Doppelte aufgeht.

Backen: ca. 30 Minuten bei 210 °C Ober- und Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten.

Windbeutel nach dem Backen auskühlen lassen und waagrecht aufschneiden.

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf die unteren Hälften der Windbeutel spritzen. Mit frischen Früchten belegen und die oberen Hälften daraufsetzen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Der Teig ist sehr empfindlich. Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn die Windbeutel fertig sind.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albael.de