

Rezeptideen mit Albaöl

Zutaten

(für 16 Stück = 1 Springform)

Rührteig:

200 g Honig
4 Eier
150 ml Albaöl (135 g)
250 g Weizen-/Dinkelvollkornmehl
2 TL Backpulver
100 g gemahlene, geröstete Walnusskerne
25 g Kakaopulver
1 EL Rum

Füllung:

4 EL Rum
100 g gehackte Walnusskerne
80 g Weizen-/Dinkelvollkornmehl
75 ml Albaöl (68 g)
100 g Honig
250 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL Zimt

Zum Garnieren:

400 g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL brauner Zucker
einige halbierte Walnusskerne

Nährwertinformation

1 Stück enthält:
465 Kalorien
33 g Fett
8 g Eiweiß
32 g Kohlenhydrate (≈ 2,5 BE)
74 mg Cholesterin



Walnusstorte

Zubereitung

Rührteig:

Eine Springform (28 cm Durchmesser) einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Honig und Eier etwa 10 Minuten lang schaumig schlagen. Das Albaöl langsam, unter ständigem Rühren, in die Masse einlaufen lassen. Das Mehl-Backpulver-Gemisch, die Walnusskerne, Kakao und Rum esslöffelweise unterrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Backen: ca. 40 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen. Kuchen lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen und zweimal waagrecht durchschneiden.

Füllung:

2 EL des Rums gleichmäßig über alle Böden träufeln. Nüsse und Mehl in einem Kochtopf mischen und anrösten. Übrige Zutaten, bis auf den Rum, zufügen und alles unter Rühren solange kochen lassen, bis die Masse fest wird. Restlichen Rum unterrühren.

Unteren Boden auf eine Platte legen, mit der Hälfte der noch heißen Füllung bestreichen, mittleren Boden auflegen, mit übriger Füllung bestreichen und mit oberem Boden bedecken. Torte gut durchziehen lassen.

Zum Garnieren:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 6 EL der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Torte rundherum mit der restlichen Sahne bestreichen.

Die Torte mit Sahne, einem EL braunem Zucker und den Walnusskernen verzieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de