

# Rezeptideen mit Albaöl



## Schwarz-Weiß-Gebäck

### Zutaten

(für 55 Stück)

#### Heller Teig:

40 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

½ Ei

50 ml Albaöl (45 g)

125 g Mehl

#### Dunkler Teig:

45 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

½ Ei

50 ml Albaöl (45 g)

100 g Mehl

1 EL Kakao (12 g)

#### Zum Bestreichen:

1 EL verquirltes Eiweiß

### Nährwertinformation

1 Stück enthält:

38 Kalorien

2 g Fett

1 g Eiweiß

5 g Kohlenhydrate (< 0,5 BE)

4 mg Cholesterin

### Zubereitung

Für beide Teige jeweils Zucker, Vanillezucker und Ei mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen und Salz hinzugeben.

Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen.

Das gesiebte Mehl bzw. das Mehl-Kakao-Gemisch für den dunklen Teig unterheben und zu einem Teig verarbeiten. Beide Teigportionen in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die beiden Teige zwischen zwei Bögen Backpapier rechteckig und dünn ausrollen. Das obere Backpapier abziehen und eine Teigplatte mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Mit der anderen Teigplatte belegen und fest zu einer Rolle formen. Damit sich die Teigrolle leichter schneiden lässt, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden im Gefrierfach ruhen lassen. Dann in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Für das Schachbrettmuster aus dem dunklen und hellen Teig rechteckige Stränge formen. Diese mit Eiweiß bestreichen und schachbrettartig zusammensetzen. Anschließend mit hellem oder dunklem Teig fest umhüllen.

Backen: ca. 10 – 12 Minuten bei 190 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene.

# Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

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