

Rezeptideen mit Albaöl



Walnuss-Schoko-Schnecken

Zutaten

(für 30 Stück)

Quark-Öl-Teig:

50 g Zartbitter Kuvertüre

250 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Magerquark

75 ml Milch

50 ml Albaöl (45g)

Füllung:

200 g Walnusskerne

75 g Zucker

75 g Honig

80 g Sahne

Verzierung:

30 Walnusskernhälften

50 g Zartbitter Kuvertüre

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

142 Kalorien

8 g Fett

3 g Eiweiß

15 g Kohlenhydrate (≈ 1 BE)

3 mg Cholesterin

Zubereitung

Füllung:

Von den Walnusskernen 30 Hälften für die Dekoration beiseitelegen, die übrigen zur Hälfte mahlen und zur Hälfte grob hacken. Zucker, Honig und Sahne in einem Topf unter Rühren erhitzen, Walnusskerne unterheben und etwas abkühlen lassen.

Quark-Öl-Teig:

Schokolade fein hacken. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und gehackte Schokolade hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zwischen zwei Bögen Backpapier zu einem Rechteck (45 x 20 cm) ausrollen. Das obere Backpapier abziehen, die Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen und von der längeren Seite her fest aufrollen. Rolle in etwa 1,5 cm breite Scheiben schneiden und diese auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Backen: ca. 17 - 20 Minuten bei 160 °C auf der mittleren Schiene.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Dekoration:

Zum Verzieren die Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Walnusskerne zur Hälfte hineintauchen und auf die Schnecken legen. Übrige Schokolade dekorativ über die Schnecken sprenkeln und fest werden lassen.

Tipp

Statt Walnuss- können auch gemischte Nusskerne verwendet werden.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de