

Rezeptideen mit Albaöl



Mandelflorentiner

Zutaten

(für ca. 48 Stück)

70 g Zucker

70 g Sahne

20 g Orangeat

120 g gehackte oder gestiftelte
Mandeln

2 EL Albaöl

60 g Zartbitterkuvertüre

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

34 Kalorien

2 g Fett

0,7 g Eiweiß

3 g Kohlenhydrate (< 0,5 BE)

1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist:

- cholesterinarm

Zubereitung

Zucker, Albaöl und Sahne in einem Kochtopf erhitzen und 1 Minute kochen lassen. Von der Herdplatte nehmen und die Mandeln sowie das Orangeat unterrühren.

Die Hälfte der Masse teelöffelweise auf eine Silikon-Backform für 24 Florentiner verteilen.

Backen: ca. 10 – 12 Minuten bei 160 °C Heißluft auf der mittleren Schiene.

Die Florentiner abkühlen lassen, aus der Backform nehmen und die andere Hälfte der Masse auf die Backform verteilen und backen.

Die Kuvertüre zerkleinern und in ein trockenes Gefäß geben. Im Wasserbad erhitzen, bis sich die Kuvertüre verflüssigt. Etwas abkühlen lassen und mit einem Backpinsel dünn auf die Unterseite der Florentiner streichen und trocknen lassen.



Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de