

Rezeptideen mit Albaöl



Gefüllte Honigkuchentorte

Zutaten

(für 12 Stück = eine Springform,
26 cm Durchmesser)

125 g Honig

55 ml Albaöl (50 g)

125 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

2 EL Rum

200 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

100 g Haferflocken

2 TL Lebkuchengewürz

Füllung:

500 g grob geraspelte, säuerliche
Äpfel

100 g gehackte Mandeln

100 g Rosinen

50 g Zucker

Glasur:

150 g Zartbitterkuvertüre

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

326 Kalorien

10 g Fett

7 g Eiweiß

52 g Kohlenhydrate (≈ 4,5 BE)

30 mg Cholesterin

Zubereitung

Honig erwärmen, schmelzen und abkühlen.

Albaöl, Zucker, Salz und Eier schaumig schlagen. Rum und Lebkuchengewürz hinzufügen. Das gesiebte Mehl-Backpulver-Gemisch sowie Haferflocken und Honig zu der Eiermasse geben und zu einem Teig verarbeiten. Äpfel, Mandeln, Rosinen und Zucker mischen.

Die Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und die Apfelfüllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig obendrauf verstreichen.

Backen: ca. 40 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene.

Auskühlen lassen und anschließend mit geschmolzener Kuvertüre überziehen und trocknen lassen.

Tipp

Die Teigmenge reicht auch für zwei kleine Springformen (16 cm Durchmesser).

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albael.de