

Rezeptideen mit Albaöl

Zutaten

(für 12 Metall- oder Silikonförmchen, 6 cm Durchmesser)

Mürbeteig:

40 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

45 ml Albaöl (40 g)

65 g Mehl

30 g kernige Haferflocken

Füllung:

110 g gehackte Haselnüsse

75 g Zucker

20 g süße Sahne

60 ml Albaöl (55 g)

½ EL Honig

½ Ei

12 g kernige Haferflocken

30 g Mehl

Glasur:

75 g Nugat

35 g süße Sahne

Verzierung:

25 g kernige Haferflocken

1 EL Albaöl

25 g Zucker

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

288 Kalorien

19 g Fett

4 g Eiweiß

25 g Kohlenhydrate (≈ 2 BE)

25 mg Cholesterin



Nusstörtchen

Zubereitung

Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und diesen eine halbe Stunde kalt stellen.

Für die Füllung Haselnüsse anrösten. Zucker, Sahne und Albaöl aufkochen lassen. Haselnüsse und Honig dazugeben und unter Rühren erneut aufkochen lassen. Nach dem Abkühlen Mehl, Ei und Haferflocken unterkneten.

Den Mürbeteig zwischen zwei Bögen Backpapier etwa ½ cm dünn ausrollen. Dann das obere Backpapier abziehen und mit einem Wasserglas 12 Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 7 cm).

Die Metall- oder Silikonförmchen mit Albaöl fetten und mit Mehl bestäuben. Anschließend die Förmchen mit dem Teig auslegen, mit der Haselnussmasse füllen und auf einen Rost stellen.

Backen: ca. 20 Minuten bei 170 °C Heißluft im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.

Für die Verzierung Haferflocken, Zucker und Albaöl unter Rühren in der Pfanne rösten. Den Nugat für die Glasur im Wasserbad schmelzen und die Sahne unterrühren.

Die erkalteten Törtchen aus den Formen lösen, mit der Nugatmasse bestreichen und mit den gerösteten Haferflocken verzieren.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de