

Rezeptideen mit Albaöl

Zutaten

(für 6 Portionen)

200 g Zucker

150 ml frisch gepresster Zitronensaft (ca. 3 Zitronen)

Schale von zwei Bio-Zitronen

3 Eier

110 ml (100 g) Albaöl

Nährwertinformation

1 Portion enthält:

335 Kalorien

20 g Fett

4 g Eiweiß

35 g Kohlenhydrate (≈ 3 BE)

119 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist:

· vegetarisch



Lemon Curd

Zubereitung

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und mit dem Schneebesen unter Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Unter Rühren eine Minute kochen lassen, dann in Schraubgläser füllen und sofort verschließen.

Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 14 Tagen verzehren.

Tipp

Bei der Zitronencreme »Lemon Curd« handelt es sich um einen traditionellen Brotaufstrich der Briten und Nordamerikaner. Doch die Zitronencreme schmeckt nicht nur auf Toastbrot und Brötchen. Sie eignet sich auch als Füllung für Kuchen und Torten und verleiht Eisdesserts und Naturjoghurt eine zitronig-fruchtige Note.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de