

# Rezeptideen mit Albaöl



## Glühweintorte

### Zutaten

(für 14 Stück = eine Springform,  
26 cm Durchmesser)

#### Wiener Boden:

6 Eier  
100 g Zucker  
75 g Mehl  
75 g Speisestärke  
60 ml Albaöl (50 g)  
Salz  
½ Vanilleschote  
abgeriebene Schale einer ½ Zitrone

#### Glühweinfüllung:

375 ml Glühwein  
115 g Zucker  
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver  
3 Eigelbe  
Saft und Schale einer ½ Zitrone  
½ TL Lebkuchengewürz

#### Marzipandecke:

150 g Marzipanrohmasse  
175 g Puderzucker  
50 g flüssige Kuvertüre

### Nährwertinformation

1 Stück enthält:  
343 Kalorien  
11 g Fett  
6 g Eiweiß  
50 g Kohlenhydrate (≈ 4 BE)  
156 mg Cholesterin

### Zubereitung

Für den Boden Zucker, Eier und Gewürze im Wasserbad von Hand warm aufschlagen und im Anschluss mit dem Rührgerät noch einmal so lange schlagen, bis die Masse kalt ist und sich das Volumen verdoppelt hat. Mehl und Speisestärke sieben und unter die Masse heben. Zum Schluss Albaöl zufügen. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen.

Backen: ca. 25 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene (Stäbchenprobe!)

Boden auskühlen lassen und zweimal durchschneiden, so dass Sie drei Böden erhalten.

Für die Füllung 300 ml Glühwein mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen lassen. Vanillepudding-Pulver und Eigelbe mit dem restlichen Glühwein verrühren, in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Zwei der Böden mit der noch heißen Creme bestreichen und im Tortenring aufeinander setzen. 1 EL Creme aufheben und mit Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Für die Marzipandecke Marzipan mit Puderzucker verkneten, in Tortengröße ausrollen und mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen. Nach dem Erkalten auf die mit der restlichen Creme bestrichene Torte setzen.

# Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: [www.albaeol.de](http://www.albaeol.de)