

Rezeptideen mit Albaöl



Gefüllte Weihnachtsplätzchen

Zutaten

(für ca. 60 Stück)

Teig:

160 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 Prisen Salz

2 große Eier (60 g)

200 ml Albaöl (180 g)

500 g Mehl

Füllung:

100 g Nugat

100 g rote oder gelbe Konfitüre

Zum Dekorieren:

80 g Puderzucker

ca. 2 EL heißes Wasser

bunte Zuckerperlen o. ä. Streu-
Deko

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

90 Kalorien

4 g Fett

1 g Eiweiß

13 g Kohlenhydrate (≈ 1 BE)

8 mg Cholesterin

Zubereitung

Für den Teig Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät (Schneebeesen) schaumig schlagen und Salz hinzugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Das gesiebte Mehl unterheben und zu einem Teig verarbeiten.

Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in zwei Teile teilen, zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 0,3 cm dünn ausrollen und mit verschiedenen Ausstechförmchen zu einer geraden Anzahl von Plätzchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen: ca. 12 – 15 Minuten bei 180 °C Heißluft im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.

Den Nugat im Wasserbad schmelzen und dann auf ein Viertel der Plätzchen streichen. Diese mit den entsprechenden Oberteilen versehen. Die verbleibenden Plätzchen mit Konfitüre füllen.

Aus Puderzucker und Wasser eine Glasur rühren und die Plätzchen damit bestreichen. Anschließend mit Zuckerperlen o. Ä. dekorieren.

Tipp

Wer etwas Farbe auf den Weihnachtsteller bringen möchte, kann die Puderzuckerglasur zusätzlich mit Lebensmittelfarbe anrühren. Alternativ zur Puderzuckerglasur können die Plätzchen auch mit heller oder dunkler Kuvertüre dekoriert werden.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de