

Rezeptideen mit Albaöl

Zutaten

(für ca. 80 Stück)

50 g Puderzucker

Mark einer ½ Vanilleschote

1 Prise Salz

Abrieb und Saft einer ½ Zitrone

1 Ei

275 g Marzipanrohmasse

175 ml Albaöl (160 g)

300 g Mehl

100 ml Milch

100 g flüssige Kuvertüre zum
Verzieren

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

58 Kalorien

3 g Fett

1 g Eiweiß

6 g Kohlenhydrate (= 0,5 BE)

3 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist:

· cholesterinarm



Spritzgebäck

Zubereitung

Marzipan mit Puderzucker, Gewürzen und Ei verkneten. Das Albaöl nach und nach einlaufen lassen und das Ganze cremig rühren. Das gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch zugeben und zu einer spritzfähigen Masse verarbeiten.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kleine Kringle, Tatzen etc. auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

Backen: ca. 12 – 15 Minuten bei 170 °C Heißluft im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre besprenkeln oder einfach in Kuvertüre tauchen.

Tipp

Bei Bedarf können die Plätzchen noch mit Zuckerperlen verziert werden.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de