

Rezeptideen mit Albaöl

Zutaten

(für 20 Stück)

Teig:

3 Eier

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

½ TL Zitronenschale

135 ml Albaöl (120 g)

300 g Mehl

2 TL Backpulver

75 ml Milch

Belag:

100 g Halbbitterkuvertüre

1 kg Erdbeeren

2 Päckchen roter Tortenguss

60 g Zucker

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

203 Kalorien

8 g Fett

4 g Eiweiß

29 g Kohlenhydrate (≈ 2,5 BE)

32 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist:

· kalorienbewusst



Erdbeerkuchen mit Kuvertüre

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben.

Eier und Zucker mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig rühren. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen. Salz, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben.

Dann das Mehl-Backpulver-Gemisch esslöffelweise, mit der Milch im Wechsel, unter die Masse rühren.

Eine etwa 30 x 24 cm große Backform mit Backpapier auslegen, den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Backen: ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene bei 180 °C Ober- und Unterhitze.

Den Boden in der Form auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und mit einem dicken Backpinsel auf den gebackenen Kuchen auftragen und trocknen lassen.

Den Kuchen mit den gewaschenen Erdbeeren belegen.

Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen und nach und nach auf dem Erdbeerkuchen verteilen. Mindestens zwei Stunden kühl stellen.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de