

# Rezeptideen mit Albaöl



## Eierlikörkuchen

### Zutaten

(für ca. 16 Stück = eine Bundform/  
Gugelhupf, Durchmesser 22 cm)

180 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

etwas abgeriebene Schale einer  
unbehandelten Zitrone

5 Eier, Eiweiß und Eigelb trennen

250 ml Albaöl (225 g)

250 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

250 ml Eierlikör

etwas Puderzucker zum Bestäuben

### Nährwertinformation

1 Portion enthält:

298 Kalorien

17 g Fett

4 g Eiweiß

28 g Kohlenhydrate (≈ 2,5 BE)

98 mg Cholesterin

### Zubereitung

Die Form mit etwas Albaöl einfetten und mit Mehl ausstreuen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen.

Zucker und Eigelb mindestens 5 Minuten mit dem Handrührgerät  
(Schneebeesen) schaumig schlagen. Salz, Vanillezucker und Zitronen-  
schale dazugeben.

Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen  
lassen.

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

Das Eiweiß mit dem Handrührgerät (Schneebeesen) zu festem Eischnee  
schlagen und behutsam unter die Masse heben.

Teig in die Form füllen.

Backen: ca. 45 Minuten auf der unteren Schiene bei 150 °C Heißluft,  
Nachwärme 10 Minuten.

Den Kuchen einige Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form  
stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

### Tipp

Reichen Sie zu dem Kuchen Eierlikörsahne.

Frisch geschlagene Sahne nach Geschmack mit 3 bis 4 EL Eierlikör  
verrühren und mit Schokoladenraspeln verzieren.

Der Teig eignet sich hervorragend für Muffins, etwa 24 Törtchen.

Backzeit: etwa 15 Minuten.

# Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

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