

# Rezeptideen mit Albaöl



## Schokoladen-Nusskuchen

### Zutaten

(für ca. 20 Stück)

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

6 Eier, Eiweiß und Eigelb trennen

220 ml Albaöl (200 g)

100 g Weizenvollkornmehl

½ Päckchen Backpulver

200 g fein gemahlene Haselnüsse  
oder Mandeln

200 g fein gehackte Kuvertüre,  
nach Geschmack Vollmilch oder  
Halbbitter

2 EL Rum

### Garnitur:

75 g Kuvertüre

### Nährwertinformation

1 Portion enthält:

294 Kalorien

19 g Fett

6 g Eiweiß

24 g Kohlenhydrate (= 2 BE)

72 mg Cholesterin

### Zubereitung

Eine 30 cm lange Kastenform mit etwas Albaöl einfetten und mit Backpapier auskleiden.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen.

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

Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen. Dann das Mehl-Backpulver-Gemisch esslöffelweise unter die Masse rühren.

Die Nüsse und/oder Mandeln mit der Schokolade mischen und im Wechsel mit dem Rum ebenfalls unter den Teig rühren.

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

Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Backofen abbacken.

Backen: ca. 50 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze, Nachwärme 10 Minuten.

Für den Guss 75 g Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle auflösen und den noch warmen Kuchen damit überziehen.

### Tipp

Dieser Kuchen lässt sich gut vorbereiten. Er sollte mindestens zwei Tage durchziehen, bevor er gegessen wird. Dann schmeckt er besonders gut.

# Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

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