

Rezeptideen mit Albaöl

Zutaten

(für ca. 60 Stück)

95 ml Albaöl (85 g)

100 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

2 TL Zitronensaft

300 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g Mandeln, gehobelt

ca. 100 g Kirschmarmelade oder
andere rote Marmelade

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

48 Kalorien

2 g Fett

1 g Eiweiß

7 g Kohlenhydrate (≈ 0,5 BE)

4 mg Cholesterin



Kirschaugen

Zubereitung

Albaöl, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ei, Salz und Zitronensaft unterrühren.

Das Mehl-Backpulver-Gemisch und die Mandeln unter die Masse rühren und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.

Von dem Teig kirschgroße Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit einem Löffelstiel eine Vertiefung hineindrücken und mit Marmelade füllen.

Backen: ca. 12 Minuten bei etwa 160 °C Heißluft auf der mittleren Schiene.



Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albael.de