

Rezeptideen mit Albaöl

Zutaten

(für ca. 20 Stück)

Teig 1 – Brandmasse:

65 ml Wasser

1 EL Albaöl

1 Prise Salz

50 g Mehl

1 Ei

Teig 2 – Rührteig:

40 ml Albaöl (35g)

50 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

½ EL Rum

1 Ei

75 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

1 Prise Salz

je eine Messerspitze Nelken, Zimt,
Kardamom, Ingwer und Muskat

Teig 1 + 2:

125 g Mehl

50 g Rosinen

50 g gehackte Mandeln

100 g Marzipanrohmasse

etwa 4 EL Albaöl und
Zucker zum Wälzen

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

161 Kalorien

8 g Fett

3 g Eiweiß

18 g Kohlenhydrate (= 1,5 BE)

21 mg Cholesterin



Stollenkonfekt

Zubereitung

Teig 1

Wasser mit Albaöl in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Mehl und Salz zufügen und die Masse rühren, bis sie sich als Kloß vom Topf löst und sich am Topfboden ein weißer Belag zeigt. Den Teig etwas auskühlen lassen, dann das Ei unterrühren.

Teig 2

Albaöl, Zucker, Vanillezucker, Rum und Gewürze schaumig rühren. Dann das Ei hinzufügen. Anschließend das Mehl-Backpulver-Gemisch unterheben.

Beide Teige miteinander verrühren. Mit dem restlichen Mehl, Rosinen und gehackten Mandeln verkneten.

Marzipan zwischen Backpapier ganz dünn ausrollen. Den Teig ca. 1 cm dünn ausrollen. Teig und Marzipan mit beliebigen Formen ausstechen. Marzipan zwischen zwei ausgestochene Teigstücke legen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Backen: ca. 15 Minuten bei 160 °C Heißluft im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene.

Das Gebäck etwas auskühlen lassen, aber noch im warmen Zustand mit heißem Albaöl von allen Seiten bestreichen und in Zucker wälzen.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albael.de