

Rezeptideen mit Albaöl



Walnussplätzchen

Zutaten

(für ca. 40 Stück)

125 g Mehl

100 g gemahlene Walnüsse

125 g Zucker

½ TL abgeriebene Zitronenschale

2 EL Albaöl

1 Ei

einige halbierte Walnüsse zum

Verzieren

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

57 Kalorien

3 g Fett

1 g Eiweiß

6 g Kohlenhydrate (= 0,5 BE)

5 mg Cholesterin

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Je eine halbe Walnuss vorsichtig in die Kugeln drücken.

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

Walnussplätzchen auskühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.



Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de