

Rezeptideen mit Albaöl



Rhabarberkuchen

Zutaten

(für 24 Stück)

Boden:

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

½ TL abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone

2 Eier

110 ml Albaöl (100 g)

250 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

Belag:

1 kg Rhabarber

Guss:

3 Eier

1 Päckchen Soßenpulver Vanille-
geschmack

200 g Zucker

3 EL Milch

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

153 Kalorien

6 g Fett

3 g Eiweiß

22 g Kohlenhydrate (≈ 2 BE)

50 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist:

· kalorienbewusst

Zubereitung

Zucker und Eier mit dem Handrührgerät (Schneebeesen) schaumig schlagen. Salz, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben. Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen. Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise unter die Masse rühren. Den festen Teig dünn mit einem Messer oder Teigschaber auf ein gefettetes Backblech streichen.

Die Rhabarberstangen längs halbieren, in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und dicht nebeneinander mit der Schnittfläche auf den Teig legen. Für den Guss Eier, Milch, Zucker und Soßenpulver mit einem Schneebesen aufschlagen und über den Rhabarber geben.

Backen: ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene bei 190 °C Ober- und Unterhitze.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de