

Rezeptideen mit Albaöl



Florentiner

Zutaten

(für ca. 60 Stück)

40 ml Albaöl (35 g)

50 g Zucker

1 EL Zuckerrübensirup

60 g Mehl

100 g Mandelblättchen

50 g Zitronat, fein gehackt

60 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade, gehackt

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

30 Kalorien

2 g Fett

0,6 g Eiweiß

3 g Kohlenhydrate (< 0,5 BE)

0,02 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist:

- cholesterinarm

Zubereitung

Zwei große Backbleche mit Backpapier auslegen.

Albaöl, Zucker und Sirup in einen Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann den Topf vom Herd nehmen, das Mehl einrühren und zum Schluss Mandeln und Zitronat unterheben.

Die Masse teelöffelweise auf die Backbleche geben und mit dem Löffelrücken etwas flachdrücken.

Backen: 8 – 10 Minuten bei etwa 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene nacheinander abbacken.

Auf dem Backblech auskühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Die Schokolade in eine Metallschüssel geben und im Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade mit einem Backpinsel (oder mit einer Tüte aus Pergamentpapier mit einem ganz kleinen Loch an der Spitze) dünn auf die flache Seite der Florentiner streichen und erkalten lassen.

Tipp

Je nach Geschmack können auch 40 g kandierte, gehackte Kirschen unter den Teig gehoben werden. In diesem Fall ist die Mandelmenge um 40 g zu reduzieren. Reine Mandel-Florentiner (ohne Zitronat und Kirschen) schmecken ebenfalls hervorragend.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de