

Rezeptideen mit Albaöl



Glühweinkuchen

Zutaten

(für 15 Stück = eine Kastenform,
ca. 30 cm)

Rührteig:

130 ml Albaöl (120 g)

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

200 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

50 g zartbittere Schokolade

1 TL Lebkuchengewürz

4 Tropfen Rum-Aroma

2 EL Glühwein

Guss:

100 g Puderzucker

etwa 2 - 4 EL Glühwein

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

229 Kalorien

11 g Fett

3 g Eiweiß

29 g Kohlenhydrate (≈ 2,5 BE)

64 mg Cholesterin

Zubereitung

Rührteig:

Albaöl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) cremig rühren. Nach und nach die Eier unter Rühren hinzufügen und auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter den Teig mengen. Zum Schluss die geriebene Schokolade, das Lebkuchengewürz, Rum-Aroma und Glühwein unterrühren. Den Teig in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und glatt streichen.

Backen: etwa 50 – 60 Minuten auf der mittleren Schiene bei 180 °C Ober- und Unterhitze (Heißluft 160 °C).

Nach 10 Minuten Backzeit mit einem spitzen Messer der Länge nach 1 cm einschneiden. Stechen Sie nach der angegebenen Zeit mit einem Holzstäbchen in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen fertig. Nach dem Backen den Kuchen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, umdrehen und erkalten lassen.

Guss:

Puderzucker sieben, mit Glühwein zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und über den Kuchen streichen. Die Glasur fest werden lassen.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de