

# Rezeptideen mit Albaöl



## Mini-Hefebrote

### Zutaten

(für 6 Stück)

50 g Orangeat

100 g Zitronat

100 g Rosinen

3 EL Rum

400 g Weizenmehl

1 Päckchen frische Hefe

100 g Zucker

100 ml lauwarme Milch

75 ml Albaöl (68 g)

1 Ei

2 Eigelb

1 Prise Salz

1 TL abgeriebene Zitronenschale

und – je nach Geschmack – 1 TL

gemahlener Anis

1 EL Sahne zum Bestreichen

### Nährwertinformation

1 Stück enthält:

609 Kalorien

16 g Fett

13 g Eiweiß

97 g Kohlenhydrate (≈ 8 BE)

127 mg Cholesterin

### Zubereitung

Orangeat, Zitronat und Rosinen mit dem Rum vermischen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die zerbröselte Hefe hineingeben, 1 TL des Zuckers und 50 ml lauwarme Milch hinzufügen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren, den Vorteig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten stehen lassen.

Übrige Zutaten (außer Trockenfrüchte) hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.

Anschließend die Trockenfrüchte verkneten, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 6 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen, in einen Desserttring geben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort solange gehen lassen, bis die Teigstücke sich sichtbar vergrößert haben. Jedes Teigstück mit Hilfe eines Backpinsels mit der Sahne bestreichen.

Backen: ca. 25 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen.

Die Mini-Hefebrote mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Dann erst die Desserttringe lösen.

### Tipp

Die Mini- Hefebrote lassen sich sehr gut einfrieren. Nach dem Auftauen einfach noch einmal ca. 5 Minuten lang aufbacken. Verpackt in Zellophan oder einer Serviette eignen sie sich gut als kleines Mitbringsel zum Adventskaffee.

## Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: [www.albaeol.de](http://www.albaeol.de)