

# Rezeptideen mit Albaöl



## Gewürzsnitten mit Dinkel

### Zutaten

(für 50 Stück = eine rechteckige  
Backform, 25 x 35 cm)

### Teig:

500 g Dinkelmehl 650  
250 g Zuckerrübensirup  
60 ml Albaöl (55 g)  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 TL Pottasche  
1 EL Rosenwasser  
1 EL Kakao  
1 TL gemahlener Zimt  
1 TL Lebkuchengewürz  
125 ml kalter Espresso

### Glasur:

150 g Puderzucker  
1 TL Albaöl

### Nährwertinformation

1 Stück enthält:  
76 Kalorien  
2 g Fett  
1 g Eiweiß  
14 g Kohlenhydrate (≈ 1 BE)  
4 mg Cholesterin

### Dieses Rezept ist:

- cholesterinarm

### Zubereitung

Das Dinkelmehl in eine große Schüssel sieben.

Zuckerrübensirup erwärmen und wieder abkühlen lassen. Das Ei untermischen.

Pottasche im Rosenwasser anrühren. Zuckerrübensirup, gelöste Pottasche, Albaöl, kalten Espresso, Kakao und alle Gewürze mit dem Mehl zu einem Teig verkneten.

Die Backform mit Backpapier auslegen, den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Backen: ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene bei 190 °C Ober- und Unterhitze.

Den Boden in der Form auskühlen lassen und anschließend in kleine Würfel oder Streifen schneiden.

Puderzucker für die Glasur sieben und mit etwas heißem Wasser glatt rühren. Einen Teelöffel Albaöl unterrühren. Die Glasur mit einem breiten Messer auf dem Gebäck verteilen.

### Tipp

Der Glasur kann zusätzlich ein Esslöffel Rotwein hinzugefügt werden.

# Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

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