

Rezeptideen mit Albaöl



Schokoladen-Cupcakes

Zutaten

(für 12 Papierbackförmchen)

Teig:

180 g Zucker

3 große Eier

1 Prise Salz

150 ml Albaöl (135 g)

240 g Mehl

1 TL Backpulver

20 g Kakao

Topping:

200 g süße Sahne

90 ml Albaöl (80 g)

100 g Vollmilchkuvertüre, gehackt

100 g Zartbitterkuvertüre, gehackt

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

440 Kalorien

29 g Fett

6 g Eiweiß

40 g Kohlenhydrate (≈ 3,5 BE)

68 mg Cholesterin

Zubereitung

Das Topping einen Tag vor dem Teig zubereiten. Dafür Sahne und Albaöl aufkochen. Die heiße Flüssigkeit nach und nach in die Kuvertüre einrühren, zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten und kühl stellen.

Für den Teig Zucker, Eier und Salz schaumig schlagen. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen. Dann das gesiebte Mehl-Backpulver-Kakao-Gemisch unterrühren.

Die Papierförmchen in ein Muffinblech hineinsetzen und den Teig gleichmäßig darin verteilen.

Backen: ca. 20 Minuten bei 170 °C Heißluft auf der mittleren Schiene.

Mit dem Handrührgerät das Topping cremig rühren. Dieses mittels eines Spritzbeutels mit Sterntülle auf die ausgekühlten Cupcakes aufbringen.

Tipp

Nach Unterrühren des Mehl-Backpulver-Kakao-Gemischs kann der Teig noch mit Sauerkirschen und etwas Zimt oder mit frischen Johannisbeeren variiert werden.

Statt der üblichen Muffinförmchen sehen auch Tulpen-Muffinförmchen sehr dekorativ aus.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeel.de