

Rezeptideen mit Albaöl

Zutaten

(für 50 Stück/2 Backbleche)

Teig:

50 g Orangeat

60 g Honig

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 TL Zimt

je ½ TL Nelken und Kardamon

1 TL Orangenschale

70 ml Albaöl (60 g)

190 g Mehl

1 TL Backpulver

20 g gemahlene Haselnüsse

Zum Verzieren:

75 g Zartbitterkuvertüre, Perlen,
Sterne

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

49 Kalorien

2 g Fett

1 g Eiweiß

7 g Kohlenhydrate (≈ 0,5 BE)

4 mg Cholesterin



Honig-Nuss-Plätzchen

Zubereitung

Honig, Zucker, Ei und Gewürze verrühren. Orangeat fein hacken und anschließend zusammen mit dem Albaöl untermischen.

Das gesiebte Mehl-Backpulver-Gemisch und die Nüsse unterheben und alles zu einem Teig verarbeiten. Diesen 15 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 170 °C Heißluft auf den mittleren Schienen.

Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit verzieren oder überziehen. Anschließend mit Perlen, Sternen o. Ä. dekorieren.

Tipp

Damit die Gewürze richtig durchziehen können, sollte man die Plätzchen vor dem Verzehr ein paar Tage ruhen lassen.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaoel.de