

Rezeptideen mit Albaöl



Aprikosen- und Nusstaler

Zutaten

(für je 60 Stück/2 Backbleche)

Teig:

160 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 Prisen Salz

2 große Eier (60 g)

200 ml Albaöl (180 g)

500 g Mehl

Aprikosenfüllung:

65 g getrocknete Aprikosen, fein gewürfelt

1 EL Mandellikör

65 g Marzipan

65 g Aprikosenmarmelade

Nussfüllung:

30 g Rosinen

1 EL Rum

40 g Haselnusskerne, fein gehackt

40 g Walnusskerne, fein gehackt

40 g Honig

40 ml Sahne

½ TL Zimt

Nährwertinformation

1 Aprikosentaler/Nusstaler enthält:

47/50 Kalorien

2 g/3 g Fett

1 g/1 g Eiweiß

6 g/5 g Kohlenhydr. (= 0,5/< 0,5 BE)

4 mg/4 mg Cholesterin

Zubereitung

Für den Teig Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen und Salz hinzugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Das gesiebte Mehl unterheben und alles zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Aprikosenfüllung Aprikosen fein würfeln und in dem Mandellikör bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Aprikosen weich sind. Marzipan fein würfeln. Mit der Marmelade und den Aprikosen zu Mus rühren.

Für die Nussfüllung die über Nacht in 1 EL Rum eingeweichten Rosinen grob hacken. Den Honig in der Sahne auflösen. Nüsse, Zimt und Rosinen hinzugeben und verrühren. Zwei Stunden ziehen lassen.

Den Teig in zwei gleiche Teile teilen und zwischen zwei Bögen Backpapier zu einem etwa 0,5 cm dünnen und ca. 20 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Das obere Backpapier abziehen und die Aprikosen- bzw. Nussmasse aufstreichen. Von der Längsseite eng aufrollen und auf ca. 35 cm Gesamtlänge verlängern. Die Rollen halbieren, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ins Gefrierfach geben. Anschließend in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 12 – 15 Minuten bei 180 °C Heißluft auf der mittleren Schiene.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de