

Rezeptideen mit Albaöl

Zutaten

(für ca. 16 Stück = eine Springform,
26 cm Durchmesser)

Mohnbelag:

200 g Mohn, gemahlen
80 g Zucker
1 EL Albaöl
1 EL Rum
1 Päckchen Puddingpulver,
Vanillegeschmack
½ l Milch
1 Prise Salz
200 g Schmand

Teig:

95 ml Albaöl (85 g)
100 g Zucker
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
ca. 70 ml Milch

Eier-Schmand-Creme:

3 Eier
100 g Zucker
200 g Schmand

Nährwertinformation

1 Portion enthält:
341 Kalorien
19 g Fett
8 g Eiweiß
33 g Kohlenhydrate (≈ 3 BE)
79 mg Cholesterin



Mohntorte

Zubereitung

Zunächst den Mohnbelag zubereiten. Dafür Mohn, Zucker, Albaöl, Rum, Salz, Puddingpulver und Milch in einen Topf geben, verquirlen, unter ständigem Rühren aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Dann den Schmand unterheben.

Für den Teig Zucker, Albaöl, Salz, Vanillezucker und Ei schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben, vermischen und im Wechsel mit der Milch unter die Eimasse rühren. Den fertigen Teig in die mit Albaöl gefettete Form geben und glattstreichen. Dann den Mohnbelag darauf geben und ebenfalls glattstreichen.

Backen: ca. 40 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene.

Für die Eier-Schmand-Creme 3 Eier trennen. Eigelb mit Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen und den Schmand unterheben. Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelb-Schmand-Masse heben. Die fertige Creme auf den vorgebackenen Kuchen streichen und nochmals 10 Minuten bei 175 °C Ober- und Unterhitze backen. Mohntorte im Backofen auskühlen lassen. Dann den Rand mit einem breiten Messer lösen.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de