

Rezeptideen mit Albaöl



Schwedischer weicher Pfefferkuchen

Zutaten

(für 12 Stück = eine Gugelhupf-
Backform, ca. 24 cm Durchmesser)

160 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

100 ml Milch

100 g saure Sahne

60 ml Albaöl (55 g)

320 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

1 TL Zimt

2 TL frisch geriebener Ingwer

½ TL gemahlene Nelken

3 EL Wildpreiselbeeren-Kompott

Frischkäsetopping:

150 g Doppelrahmfrischkäse

50 g Puderzucker

1 EL Albaöl

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

307 Kalorien

13 g Fett

6 g Eiweiß

42 g Kohlenhydrate (= 3,5 BE)

55 mg Cholesterin

Zubereitung

Backform mit Albaöl einfetten.

Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig schlagen. Erst die Milch und die saure Sahne unter ständigem Rühren zugeben, dann das Albaöl langsam in den Teig einlaufen lassen.

Mehl und Backpulver vermischen, sieben, mit den Gewürzen mischen und nach und nach in den Teig geben und unterheben.

Die Hälfte des Teiges in die Form füllen, das Preiselbeer-Kompott punktuell verteilen, den restlichen Teig daraufgeben und glatt streichen.

Backen: maximal 50 Minuten auf der mittleren Schiene bei 160 °C
Heißluft.

Bestimmen Sie die für Ihren Backofen geltende Backzeit am besten selbst mittels der Stäbchenprobe.

Vor dem Verzehr Frischkäse, Puderzucker und Albaöl zu einer Creme verrühren und mit dieser den erkalteten Pfefferkuchen bestreichen.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de