

Rezeptideen mit Albaöl

Zutaten

(für 20 Stück = eine Backform
etwa 30 cm x 24 cm groß)

150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
2 Eier
150 ml Albaöl (135 g)
300 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
300 g Möhren, zur Hälfte grob,
zur Hälfte fein gerieben
abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL Zitronensaft
50 g gemahlene Haselnusskerne

Nährwertinformation

1 Stück enthält:
174 Kalorien
9 g Fett
3 g Eiweiß
20 g Kohlenhydrate ($\approx 1,5$ BE)
24 mg Cholesterin



Möhrenkuchen mit Haselnüssen

Zubereitung

Backform mit Albaöl einfetten.

Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt und Eier schaumig schlagen. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen, bis die Masse cremig wird.

Mehl und Backpulver vermischen und sieben. Das Mehlgemisch mit den geraspelten Möhren und Nüssen vermengen. Nach und nach mit der Zitronenschale und dem Saft unter die cremige Masse rühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Backen: ca. 45 bis 50 Minuten auf der mittleren Schiene bei 160 °C Heißluft.

Tipp

Jedes Kuchenstück kann vor dem Servieren noch mit einer Marzipan-Möhre belegt werden, denn das Auge isst mit ...

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.