

Wissenswertes: Erdnussöl

Das Brändle vita Erdnussöl wird aus sorgfältig ausgesuchten Erdnüssen hergestellt und findet Verwendung als feines Speiseöl. Erdnussöl ist hochoverhitzbar (210°C) und eignet sich daher auch für die heiße Küche. Wird das Öl kühl gelagert kann es zu Trübung und Flockenbildung kommen, was aber auf Geschmack und Qualität des Öles keinen Einfluss hat. Bei Zimmertemperatur wird das Öl wieder klar.

Geeignet für: Blattsalate, Saucen, zum Kochen, Braten, Frittieren sowie zum Fondue.

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter **www.braendle.de**

P. Brändle GmbH · Ölmühle
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Telefon 07485/9779-0 · **www.braendle.de**



Rezept mit vita Erdnussöl
Schwäbische Fasnetsküchle

Rezept mit vita Erdnussöl Schwäbische Fasnetsküchle



Zutaten

Rezept für 1 Portion:

500 g Mehl
15 g Hefe
75 g Zucker
¼ l Milch
½ TL Salz
2 Eier
80 g Butter
500 ml vita Erdnussöl
100 g Puderzucker

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und warmstellen. Die Hefe mit etwas Zucker und lauwarmer Milch verrühren. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen und mit der Hefe und Milch zu einem dickflüssigen Vorteig anrühren. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und warm stellen.
2. Nach ca. 30 min Zucker, Salz und lauwarmer Milch zum Vorteig geben und alles verrühren. Die erwärmten Eier, die zerlassene Butter und so viel Milch dazutun, dass ein zarter Teig entsteht, den man so lange knetet, bis er Blasen zeigt und sich vom Löffel/Schüssel löst. Dann stellt man ihn wieder zugedeckt zum Aufgehen warm.
3. Nach ca. 30 min den Teig etwa fingerdick auswellen, mit dem Backrädchen Vierecke ausschneiden und diese dann in heißem Erdnussöl backen, bis sie zartbraun sind. Aus dem Fett nehmen und gut abtropfen lassen.
4. Nach dem Erkalten die Küchle nach Belieben mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen.

