Wissenswertes: Rapsöl mit Butternote

Unser vita Rapsöl mit feiner Butternote ist laktosefrei und vegan. Es ist damit die ideale Alternative für alle, die sich bewusster ernähren wollen, ohne auf den typischen Buttergeschmack zu verzichten.

Geeignet für: Vielseitig verwendbar für Gemüse, Saucen und Dips sowie zum Kochen, Braten, Dünsten und Backen.

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**

Brändle
Seit 1851



Rezept mit vita-Rapsöl mit Butternote Haselnuss-Plätzchen

Rezept mit vita Rapsöl mit Butternote
Haselnuss-Plätzchen

Brändle Seit 1851

Zutaten

Rezept für 40 Plätzchen:

150 g	Zucker
100 ml	Brändle vita Rapsöl mit Butternote
2	Eigelb
150 g	Weizenmehl
1/2 TL	Lebkuchengewürz
	abgeriebene Zitronenschale
1 Prise	Salz
40	ganze Haselnüsse

Zubereitung

1. Zucker, Rapsöl mit Butternote und Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren. Die restlichen Zutaten bis auf die Haselnüsse zugeben und zu einem Teig verkneten. In eine Dose mit Deckel legen und im Kühlschrank 45 Minuten kaltstellen.
2. Aus dem Teig zwei etwa 30 cm lange Rollen formen, von jeder Rolle 20 gleich große Teilstücke abschneiden, diese leicht rund formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
3. Jedes Plätzchen mit einer Haselnuss belegen und bei 190 °C 12-15 Minuten backen.

Gutes aus dem Schwarzwald – 100% Qualität aus der Natur