

## Wissenswertes: vita Rapsöl

Unser Brändle Rapsöl ist der universelle All-rounder in der Küche. Es ist geruchs- und geschmacksneutral und eignet sich optimal für den Einsatz bei hohen Temperaturen. Rapsöl hat einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und eignet sich ideal für Babynahrung. Auch als Grundlage für Salatdressings und Marinaden oder zum Backen ist unser Rapsöl ideal einsetzbar.

**Geeignet für:** Alle Salate, Dips, Marinaden, zum Dünsten, Braten, Backen und Kochen. Optimal auch für den Einsatz bei hohen Temperaturen. Geeignet für Babynahrung.

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter [www.braendle.de](http://www.braendle.de)

P. Brändle GmbH · Ölmühle  
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen  
Telefon 07485/9779-0 · [www.braendle.de](http://www.braendle.de)



Rezept mit vita Rapsöl  
*Heidelbeerkuchen*

## Rezept mit vita Rapsöl Heidelbeerkuchen



### Zutaten

#### Ergibt 12 Stücke:

150 ml Brändle vita Rapsöl  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
200 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
3 TL Backpulver  
1/2 TL Zimt  
250 g Heidelbeeren  
Saft einer halben Zitrone

### Zubereitung

1. Rapsöl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronensaft in einer Schüssel gut verrühren.
2. Die Eier zugeben und unterrühren.
3. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Zimt mischen. Nach und nach das Mehl an die Eiermasse geben. Alles gut verrühren.
4. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
5. Die Heidelbeeren waschen, auf einem Durchschlag abtropfen lassen.
6. Den Kuchen mit den Heidelbeeren belegen und bei 180-190 °C im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen.

