Wissenswertes: Walnussöl

Das Brändle vita Walnussöl geröstet wird aus ausgesuchten frisch gerösteten Nüssen gewonnen und im schonenden Pressverfahren hergestellt. Der arttypische Nussgeschmack zeichnet dieses hochwertige Öl aus. Besonders in der kalten Küche und bei winterlichen Salaten wie Feldsalat kommt das Walnussöl zur Geltung. Walnussöl ist besonders reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Geeignet für: Salate, zum Backen und Braten

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-Walnussöl geröstet
Lebkuchen mit Walnussöl

Rezept mit vita Walnussöl geröstet
Lebkuchen mit Walnussöl

Brändle Seit 1851

Zutaten

Rezept für 1 Portion:

250 g	Mehl
100 g	Zucker
240 ml	Milch
3	Eier
120 ml	Brändle vita Walnussöl geröstet
120 g	Orangenmarmelade
2 TL	Vanilleextrakt /-aroma
2TL	Lebkuchengewürz
1EL	Natron
1EL	Kakaopulver

Für die Glasur:

200 g	Puderzucker
1 EL	Zitronensaft
3 EL	warmes Wasser

Gutes aus dem Schwarzwald – 100% Qualität aus der Natur

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann das Walnussöl, den Vanilleextrakt und die Marmelade zufügen. Das Mehl mit Natron, Lebkuchengewürz und Kakaopulver mischen und nach und nach einrühren. Zum Schluss die Milch unterrühre. Dabei entsteht ein sehr flüssiger Teig.
2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 40 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 190 °C stellen und weitere 15-20 Minuten backen, danach eine Stäbchenprobe durchführen.
3. Den Kuchen etwa 5 Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nachdem der Kuchen vollständig abgekühlt ist, kann der Kuchen mit Zitronenglasur überzogen werden.