

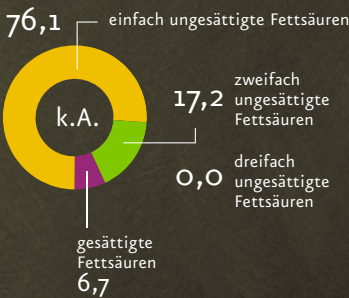
WISSENSWERTES

Weihnachtszeit

— Würzöl —

- Zutaten **○** Kalt gepresste süße Mandeln, verfeinert mit Orange, Zimt, Nelken, Koriander, Ingwer und echter Bourbon-Vanille.
- Herstellung **○** Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter **○** **So schmeckt Weihnachten!**
- Besonders lecker in **○** Bratäpfeln, Waffeln, Crepes, Müslis oder zum Verfeinern von Schlagsahne.
- Anwendung **○** Zum Würzen, für Süßspeisen und Desserts.
- Hinweis **○** **Zum Backen geeignet.**

Die Angaben in den Kreisen (Gramm pro 100 g) beschreiben jeweils das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Alle angegebenen Werte sind Durchschnittswerte, die Schwankungen unterliegen, da Pflanzenöle nicht standardisierte Naturprodukte sind. k.A. = für das Nährwertverhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren können keine aussagekräftigen Angaben gemacht werden.



**ÖLMÜHLE
SOLLING**

MÜHLENFRISCH

BIO

REZEPT

Bratäpfel

Zutaten für 4 Personen

☉ Zubereitungszeit: zirka 10 Minuten

Zutaten

- 4 Äpfel
- 3 EL Walnüsse (oder andere Nüsse)
- 3 EL Rosinen, Datteln oder getrocknete Aprikosen
- 2 TL Aprikosenkonfitüre
- 2 TL Weihnachtszeit Würzöl

● aus der Ölmühle Solling
Weihnachtszeit Würzöl

Zubereitung

- Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen. Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Öl vermischen. Mischung mit einem Teelöffel in die Äpfel füllen und in eine gefettete Auflaufform setzen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 175 °C) zirka 25 Minuten backen.

● **Tipp:** Besonders lecker dazu: Schlagsahne, Vanilleeis oder auch Vanillesauce mit Zugabe von jeweils 2 TL Weihnachtszeit Würzöl.

● Mehr Rezepte mit unseren köstlichen nativen Ölen gibt's hier: oelmuehle-solling.de




**ÖLMÜHLE
SOLLING**

Ölmühle Solling GmbH · Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen/Germany · T 0 52 71.9 66 66-0
F 0 52 71.9 66 66-66 · info@oelmuehle-solling.de