



WISSENSWERTES

Kaffee-Mandel

— Würzöl —

- Zutaten Kaltgepresstes Würzöl aus süßen Mandeln und Kaffeebohnen.
- Herstellung Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter **Der Duft frisch gerösteten Kaffees.**
- Besonders lecker in Kuchen wie zum Beispiel Kaffee-Walnuss Kuchen, Gebäck, Schlagsahne, Desserts, ein Geheimtipp für exotische Drinks und Cocktails in Verbindung mit Milch oder Sahne.
- Anwendung **Zum Würzen, Backen, für die süße Küche,**
- Hinweis Gibt auch herzhaften Gerichten wie Lachs oder Salatdressing eine extravagante Note.

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

Kaffee-Walnuss Kuchen

REZEPT

🕒 Zubereitungszeit: zirka 45 Minuten

🍷 Zutaten Kuchenboden

180 g zimmerwarme Butter
3 Eier
180 g Rohrohrzucker
180 g Weizenmehl
1 TL Weinsteinbackpulver
60 g gehackte Walnüsse
2 EL Kaffee-Mandel Würzöl

🍷 Zutaten Creme

150 g Sahne
100 g Schmand
100 g Puderzucker
2 TL Kaffee-Mandel Würzöl
Zartbitterschokolade

🍷 aus der Ölmühle Solling

Kaffee-Mandel Würzöl

🍷 Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nacheinander die Eier unterrühren und das Kaffee-Mandel-Öl zugeben. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Eiermasse ziehen. Die gehackten Walnüsse dazu geben. Zwei Backformen (Durchmesser ca. 20 cm), mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Teig auf die zwei Formen aufteilen, glatt streichen und ca. 20–25 Minuten im Ofen backen. Den Kuchen aus der Form herausnehmen und das Papier abziehen.

Für die Creme: 150 g Sahne und 100 g Schmand mit 100 g Puderzucker steif schlagen, 2 TL Kaffee-Mandelöl Würzöl unterziehen. Die Hälfte der Creme auf dem einen Boden verstreichen, den zweiten Kuchen darauf legen und alles mit der restlichen Creme überziehen. Schokolade schmelzen und mit einem Löffel Streifen über die Creme ziehen. Mit Walnusshälften garnieren.

🍷 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