



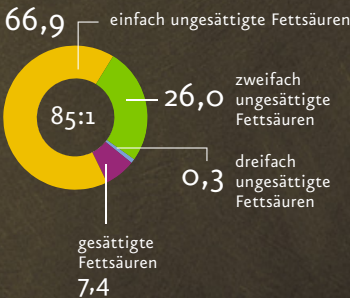
WISSENSWERTES

Pflaumen- kernöl

— Nativ —

- Zutaten Kalt gepresstes Pflaumenkernöl aus den Kernen erntefrischer Pflaumen.
- Herstellung Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter **Außergewöhnliches Kernöl** mit natürlicher Marzipannote.
- Besonders lecker in zum Verfeinern von Marmeladen wie Pflaumenmus oder Johannisbeermarmelade, Cremes und Speiseeis, Schokoladen, selbstgemachtem Marzipan und Feingebäck.
- Anwendung **Zum Backen, für Süßspeisen, Dressings und Dips.**
- Hinweis Nicht zum Braten 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.



ÖLMÜHLE
SOLLING

MÜHLENFRISCH

BIO

Marzipankartoffeln

REZEPT

— mit Mandelmehl und Pflaumenkernöl —

Zutaten für 4 Personen

🕒 Zubereitungszeit: zirka 15 Minuten

🍷 Zutaten

200 g Mandelmehl
80 g Honig
1 Eiweiß
2 EL Pflaumenkernöl
Zartbitterkuvertüre

🍷 aus der Ölmühle Solling
Pflaumenkernöl, Mandelmehl

🍷 Zubereitung

Alle Zutaten zu einer festen Masse vermischen. Dabei die Konsistenz überprüfen und je nach Bedarf Mandelmehl oder Honig hinzufügen. Aus der Marzipanmasse kleine Kugeln formen. Kuvertüre schmelzen und mit dem Löffel feine Streifen auf die Marzipankartoffeln ziehen.

🍷 **Tipp:** Unter die Kuvertüre 1–2 Teelöffel Weihnachtszeit Würzöl rühren.

🍷 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