Annatto-Öl

Anleitung und Fotos von Marianne Immler

Für alle PASTA-FANS die gold-gelbe Pasta lieben

Zutaten:
2 Teel. Annatto-Samen gemahlen
500 ml gutes Öl neutral (z.B. Rapsöl)

Zubereitung :
Annatto -Samen in der Gewürzmühle zerkleinern.

Annatto und Öl in die Schüssel geben und langsam erwärmen mit Flexi Stufe 3, die Temperatur sollte nicht über 80°C steigen.

1-2 Minuten rühren dann Temperatur ausschalten / weiter bis 45 Minuten langsam rühren und ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb gießen und in einer Flasche dunkel

aufbewahren 😅 ich hatte zum Glück eine dunkle.

So könnt ihr statt irgend ein Öl dieses dazu geben (1-2 Teel.) und der Teig ob ohne oder ganzem Ei wird wunderschön gold-gelb.

Das Annatto-Pulver kann man z.B. im Internet kaufen.