Ölmanufaktur
Herten

OLEOLUX

Oleolux ist ein Brotaufstrich aus Kokosöl und Leinöl, den man aus voller Überzeugung als eine gesunde und äußerst leckere Alternative zur Butter betrachten kann – er enthält gesunde Öle und ist sehr schmackhaft. Entwickelt wurde Oleolux von Frau Dr. Johanna Budwig.

Bitte benutzen Sie für die Herstellung von Oelolux immer hochwertiges kaltgepresstes Leinöl und kaltgepresstes Kokosöl, beides möglichst in Bioqualität.

Zutaten und Zubereitung Oleolux Natur:
200 ml Kokosöl, 100 ml Leinöl

Kokosöl in einem Schraubglas mit geschlossenem Deckel im Wasserbad bei maximal 34 Grad langsam erwärmen bis es flüssig wird. Schraubglas aus dem Wasserbad nehmen und nach kurzem Abkühlen das Leinöl dazugeben. Deckel schliessen und das Glas kräftig schütteln. Fertig ist das Oleolux natur, welches Sie im Kühlschrank bis zu 6 Wochen aufbewahren können.

Zutaten und Zubereitung Oleolux Mediterran:
200ml Kokosöl, 100ml Leinöl, 1 mittelgrosse Zwiebel, 8 Knoblauchzehen, getrocknete Kräuter wie Thymian, Oregano, Rosmarin

Oleolux Natur herstellen. Die Zwiebel schälen und in möglichst kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und mit dem Messer zerdrücken, damit sie mehr Aroma entfalten können. Beides mit wenig Kokosöl in der Pfanne anbraten (nicht zu lange, denn der Knoblauch darf nicht braun werden, da er sonst bitter schmeckt)und zirka10 Minuten auskühlen lassen.
Die Zwiebel–/Knoblauchmischung und die gewünschten Kräuter in die Kokos–/Leinölmischung geben. Deckel schliessen und das Glas kräftig schütteln, so dass sich alles gut vermischt.

Zubereitungszeit:	ca. 15 Minuten
Menge:	300 ml bis ca. 350 ml
Haltbarkeit:	4–6 Wochen, gekühlt