

Mandelmehl weiß, vollfett, glutenfrei, aus geschälten Mandeln

Mandelmehl aus geschälten Mandeln - vollfett - hoher Ballaststoff- und Proteingehalt - glutenfrei - vielseitig verwendbar

Topfruits weißes Mandelmehl wird schonend aus geschälten Mandeln (Prunus dulcis) hergestellt. Es schmeckt etwas milder als das braune Mandelmehl und ist hell / cremefarben. Vollfettes Mandelmehl enthält pflanzliches Protein, wertvolle Fettsäuren und Ballaststoffe. Aufgrund des hohen Proteingehalts stellt Mandelmehl gerade **für Veganer eine wertvolle pflanzliche Proteinquelle** dar. Für Mandelmehl hell werden braune Mandeln enthäutet und anschließend fein gemahlen. In der Küche bietet helles Mandelmehl viele Verwendungsmöglichkeiten. Vor allem Backwaren lassen sich mit Mandel-Mehl aufwerten, aber auch als Zutat in Smoothies oder Müsli ist Mandelmehl bestens geeignet.

Vorteile von Topfruits weißes Mandelmehl

- Mandel Mehl aus geschälten Mandeln
- reines Naturprodukt aus ganzen Mandeln ohne Zusätze
- mild im Geschmack
- pflanzliche Proteinquelle
- glutenfrei
- vielseitig verwendbar
- für die Keto-Ernährung geeignet

Verwendungshinweise von Mandelmehl weiß

Helles Mandelmehl kann sehr gut als Zutat bei Kuchen und süßen Backwaren eingesetzt werden. Es lässt sich anstelle von Weizenmehl in vielen **hellen Teigen** verwenden. Auch in Energy Balls, Brot, Dessert, Pizzaböden und Muffins kann Mandel Mehl hell eine leckere Zutat sein. Allerdings ist es empfehlenswert, lediglich 20 % des Weizenmehls durch Mandelmehl zu ersetzen. Außerdem bindet Mandel-Mehl mehr Flüssigkeit wie Weizenmehl. Sie sollten deshalb Ihren Rezepten zusätzlich mehr Flüssigkeit zugeben. Ein interessantes Video für ein Rezept mit Mandelmehl finden Sie hier: <https://www.youtube.com/watch?v=hJ3pfgaqXHc>

Allgemeine Hinweise zu hellem Mandel Mehl

Zutaten: 100 % Mandelmehl aus geschälten Mandeln.
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Mandelmehl weiß, vollfett, glutenfrei, aus geschälten Mandeln"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2467 kj
Brennwert kcal	589 kcal
Fett	53.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.1 g
Kohlenhydrate	5.7 g
davon Zucker	3.4 g
Ballaststoffe	11.4 g
Eiweiß	24.0 g
Salz	0.01 g