

Mandelmehl, glutenfrei, aus ungeschälten braunen Mandeln

Mandelmehl glutenfrei – 100 % Natur – aus ganzen Mandeln mit brauner Haut – nicht entölt – reich an Ballstoffen, pflanzlichem Eiweiß und wertvollen Fetten

Unser **braunes Mandelmehl** wird zu 100 % aus ganzen, ungeschälten Mandeln gewonnen und ist **nicht entölt**, wodurch es seinen natürlichen Fett- und Nährstoffgehalt vollständig bewahrt. Es eignet sich hervorragend als **glutenfreie Mehralternative** und liefert wertvolle **ungesättigte Fettsäuren, pflanzliches Eiweiß, Mineralstoffe und Ballaststoffe** – ideal für eine bewusste, kohlenhydratreduzierte Ernährung. Durch die Verarbeitung der ganzen Mandel mit Schale besitzt das Mehl eine Art „**Vollkorn-Qualität**“ und überzeugt mit seinem aromatisch-nussigen Geschmack. Perfekt zum **Backen, für Müslis, Breie oder selbstgemachten Mandeldrink** – ein echtes, naturbelassenes Lebensmittel in bester Qualität.

Vorteile von Topfruits Mandelmehl auf einen Blick

- zu 100 % aus ganzen unblanchierten Mandeln
- vollwertiges, ursprüngliches Lebensmittel
- extra fein gemahlen
- angenehm nussiger Geschmack
- pflanzliche Proteinquelle
- verleiht Backteigen ein besseres Quellvermögen

Was macht unser Mandelmehl besonders?

Unser braunes Mandelmehl besteht aus ganzen, rohen und mit der Haut fein gemahlenden Mandelkernen. Anders als das weiße Mandelmehl, welches aus enthäuteten und entölte Kernen hergestellt wird, ist es reicher an Ballaststoffen, Mineralien und Spurenelementen, sowie natürlichem Vitamin E. Dadurch, dass die braune Mandelhaut mit vermahlen wird, ist es dunkler als das Mehl aus blanchierten Mandeln, aber auch viel vollwertiger. Die meisten Mikronährstoffe stecken nämlich in der zarten braunen Haut, welche die Mandel umgibt. Wenn Sie Mandelmehl kaufen, sollten Sie daher immer darauf achten, dass dafür braune Mandeln verwendet werden. So erhalten Sie mit dem Produkt ein Maximum an natürlichen Inhaltsstoffen. Zudem ist dieses Mandelmehl öl- bzw. fettreicher als teilentöltes Mandelmehl. Dadurch schlägt es mit mehr Kalorien zu Buche, versorgt Sie jedoch auch mit reichlich ungesättigten Fettsäuren.

Wie wird das braune Mandelmehl verwendet?

Unser Mandelmehl eignet sich bestens für die Herstellung von selbstgemachten Broten oder süßen und herzhaften Backwaren. Übrigens kann beim Backen auch ein Teil des Mehls mit Mandelmehl ersetzt werden. Dies verleiht den Backwaren ein besseres Quellvermögen und einen zarten, nussigen Geschmack. Auch Pfannkuchen, Breigerichte oder Müsli werden durch die Verwendung von gemahlenden Mandeln vollwertiger. Mandelmehl ist zudem eine einfache und praktische Möglichkeit, um frische Mandelmilch damit herzustellen. Ein Löffel fein gemahlene Mandeln in den Smoothie sorgen für das tägliche Plus an Mineralien und Spurenelementen, sowie den nötigen Fettgehalt, damit fettlösliche Vitamine aus Früchten und Blattgrün besser vom Körper aufgenommen werden.

Rezept-Tipp: Herzhaftes Brot mit Mandelmehl

Zutaten:

- 250 g Mandelmehl (braun)
- 50 g [Flohsamenschalen](#)
- 1 TL [Himalayasalz](#)
- 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
- 450 ml lauwarmes Wasser
- etwas [Olivenöl](#) für die Form

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten vermengen. Das Wasser hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. In eine gefettete Kastenform geben und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für etwa 50–60 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen, bevor es angeschnitten wird.

Wissenswertes zum Mandelmehl

Verarbeitung von Topfruits Mandelmehl

Example Company

Unser Mandelmehl wird aus 100 % naturbelassenen, ganzen Mandeln hergestellt. Die braune Samenhaut, welche die Mandeln umgibt, bleibt beim Herstellungsprozess erhalten. Zunächst werden die Mandeln schonend getrocknet und anschließend sehr gründlich vermahlen. Durch diese feine Vermahlung lässt sich Mandelmehl wie Vollkornmehl verwenden. Für unser Mandelmehl verwenden wir außerdem keine Zusatzstoffe, wie zum Beispiel Konservierungsstoffe – Topfruits gemahlene Mandeln sind zu 100 % pure Natur. Das Mandelmehl wird nun abgepackt und ist bereit für den Verkauf und die Verwendung in Ihrer Küche.

Weitere Informationen zu den für das Mehl verwendeten Mandeln

Die ursprüngliche Heimat der Mandel (*Prunus dulcis*) liegt in Asien und Australien. Mittlerweile gehört Kalifornien zu den größten Anbauregionen für die leckeren Kerne. Mandelbäume werden botanisch gesehen den Rosengewächsen zugeordnet. Im Frühling sind sie für ihre zarten, rosafarbenen Blüten bekannt. Aus den Blüten wachsen die Mandeln heran. Die Ernte beginnt im Spätsommer und dauert bis in den November hinein. Übrigens sind Mandeln streng genommen gar keine Nüsse, sondern Steinfrüchte. Das bedeutet, dass der eigentliche Mandelkern in einem Fruchtkörper heranwächst. Zusätzlich ist der Kern von einer festen, harten Schale umschlossen. Diese muss aufgebrochen werden, um an den Mandelkern zu gelangen. Mandeln sind von einer zarten, braunen Samenhaut umgeben, in welcher der Großteil aller enthaltenen Mikronährstoffe zu finden ist.

Jetzt Topfruits Mandelmehl kaufen & gesund genießen!

Bringen Sie Abwechslung und wertvolle Nährstoffe in Ihre Backstube. Bestellen Sie unser hochwertiges braunes Mandelmehl und profitieren Sie von Naturprodukten, die halten, was sie versprechen. Jetzt bei Topfruits bestellen!

Allgemeine Informationen zu Topfruits Mandelmehl

- Zutaten:** 100 % unblanchierte, ganze Mandeln, gemahlen
- Lagerung:** Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
- Verpackung:** Vakuumbeutel

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Mandelmehl, glutenfrei, aus ungeschälten braunen Mandeln"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2504 kj
Brennwert kcal	607 kcal
Fett	54.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.541 g
Kohlenhydrate	3.7 g
davon Zucker	3.7 g
Ballaststoffe	15.18 g
Eiweiß	18.72 g
Salz	0.013 g