Mandelmehl weiß, vollfett, glutenfrei, aus geschälten Mandeln

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

Topfruits weißes Mandelmehl vollfett 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 weißes Mandelmehl viele Verwendungsmöglichkeiten. Vor allem Backwaren lassen sich mit Mandel-Mehl aufwerten, aber auch als Zutat in Smoothies oder Müsli ist Mandelmehl bestens geeignet.

kekse-mit-mandelmehl-vollfett

Vorteile von Topfruits weißes Mandelmehl auf einen Blick

- Mandel-Mehl aus geschälten Mandeln
- reines Naturprodukt aus geschälten Mandeln ohne Zusätze
- Vollfett: natürliche Öle bleiben erhalten
- mild im Geschmack, helle Farbe
- pflanzliche Proteinquelle
- glutenfrei
- vielseitig verwendbar
- für die Keto-Ernährung geeignet

Was macht unser vollfettes Mandelmehl besonders?

Im Gegensatz zu braunem Mandelmehl, bei dem die Schale mitvermahlen wird, bietet unser weißes Mandelmehl einen besonders **feinen, milden Geschmack** und eine helle Optik – **ideal für helle Gebäcksorten**. Es **behält dabei seinen natürlichen Fettgehalt,** wodurch Backwaren saftig bleiben und einen vollen Mandelcharakter erhalten. Während entöltes Mandelmehl einen stark reduzierten Fettgehalt hat, enthält unser vollfettes Mandelmehl den natürlichen Fettgehalt der Mandel. Dieses natürliche Öl trägt zur Textur und zum Geschmack bei. Mandeln und somit auch das gemahlene Mandelmehl enthalten gute **pflanzliche Eiweiß** und sind eine gute Quelle für **Ballaststoffe**. Ballaststoffreiche Lebensmittel sorgen für ein längeres Sättigungsgefühl und können so eine vitalstoffreiche Ernährung ideal unterstützen.

Anwendungstipps für Topfruits 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. Da es sich hier um Mandelmehl vollfett handelt, können Sie es in Rezepten wie **gemahlene Mandeln** verwenden. Achten Sie bei Rezepten immer darauf, ob Mandelmehl vollfett oder entölt beschrieben ist. Diese lassen sich nämlich nicht 1:1 austauschen. Unser helles Mandelmehl bindet weniger Wasser als entöltes Mandelmehl. Zur Stabilität des Teiges können Sie beispielsweise Leinsamenmehl zugeben.

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 weißes Mandelmehl zu ersetzen. Außerdem bindet Mandelmehl mehr Flüssigkeit wie Weizenmehl. Sie sollten deshalb Ihren Rezepten zusätzlich mehr Flüssigkeit zugeben.

Rezepttipp mit Mandelmehl vollfett: Glutenfreie Pancakes mit hellem Mandelmehl

Zutaten:

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 ml Haferdrink oder eine andere pflanzliche Milchalternative
- 200 g Mandelmehl hell
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Kokosöl

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eigelb und Haferdrink mischen, Mandelmehl und Backpulver zugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Teig etwa 30 Minuten abgedeckt (kühl gestellt) quellen lassen.

Topfruits

2. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter der Teig heben.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Mandel-Pancakes nacheinander ausbacken. Dazu immer etwa einen EL Teig pro Pancake verwenden.

Tipp: Wer auf Backpulver verzichten möchte, kann 50 ml Haferdrink zu Beginn in den Teig rühren und bevor der Eischnee untergehoben wird noch 50 ml kohlensäurehaltiges Wasser vorsichtig unterziehen.

Jetzt weißes Mandelmehl kaufen & Backkunst veredeln!

Entdecken Sie die Qualität und Vielseitigkeit unseres weißen, vollfetten Mandelmehls – perfekt geeignet für helle Teige, glutenfreie Backideen und hochwertige Rezeptkreationen. Mit natürlichen Ölen, hochwertigem Eiweiß und vollem Geschmack ist es eine wertvolle Ergänzung für Ihre Küche. Ideal bei einer ketogenen Ernährung, für Sportler und für alle, die den Geschmack von Mandeln lieben.

Allgemeine Hinweise zu hellem Mandelmehl

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

Leckere Rezepte mit Mandelmehl vollfett von Topfruits

Biskuitgebäck mit Rote-Beete-Mascarpone

Zutaten (für eine 26 cm Kuchenform):

Für das Biskuitgebäck

- 4 Eier
- 90g Mandelmehl
- 90g Kokosmehl
- 1/2 TL Konjakmehl
- 150g Isomaltulose

Für die Mascarponecreme

- 250g Mascarpone
- 3 EL frisch gepresster Rote-Beete-Saft
- Schale von einer Orange
- 1 TL Vanille

Zubereitung:

Ofen auf 180°C vorheizen. Für den Biskuitboden zunächst die Eier mit der Isomaltulose schaumig aufschlagen. Dann nach und nach die Mehle hinzugeben und alles sorgfältig unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und für ca. 20 Minuten backen. Wird anstelle der Isomaltulose Trehalose verwendet, sollte der fertige Kuchen mit einer Stäbchenprobe geprüft werden, da Trehalose keinen Bräunungseffekt hat. Den Biskuit auskühlen lassen.
Für die Mascarponecreme zunächst Mascarpone mit einem Schneebesen oder Löffel luftig rühren. Sie sollte nicht mehr so fest sein. Danach die übrigen Zutaten hinzugeben.
Den Biskuitboden in beliebige Stücke schneiden und jeweils mit einem großen Klecks Mascarponecreme servieren. Guten Appetit!

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