# 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.

Image not found or type unknown
kekse-mit-mandelmehl-vollfett

### 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 |