

Mandeln braun

Sie lassen sich hervorragend bei der Herstellung von Backwaren verwenden (z.B. Marzipan). Die süßen "Nüsse" schmecken super als Solist und eignen sich zudem als Topping und Beilage für sämtliche Gerichte. Außerdem sind Mandeln mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen sehr gesund. Zur Verwendung für feines Gebäck aus Biskuitteig, für hellen Mürbeteig oder Sahnefüllungen sollten Sie aus optischen und geschmacklichen Gründen Mandeln häuten, bevor Sie sie weiter verarbeiten. Hierzu die Kerne einfach in heißes Wasser legen und danach mit kaltem Wasser abschrecken.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2504.00 kj
Brennwert kcal	607.00 kcal
Fett	54.10 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.54 g
Kohlenhydrate	3.70 g
davon Zucker	3.70 g
Ballaststoffe	15.18 g
Eiweiß	18.72 g
Salz	0.01 g
Natrium	0.00 g