

Käferbohnenmehl

Zutaten:

- Käferbohnen
- Wasser

Zubereitung:

1. Käferbohnen ungefähr 12 Stunden (z.B. über Nacht) einweichen
2. danach ohne Salz in reichlich Wasser weichkochen (ca. 30-45 Minuten)
3. heiße Käferbohnen nach dem Kochen sofort grob zerkleinern, sodass bereits dadurch Wasserdampf entweichen kann
4. zerkleinerte Käferbohnen schonend im Backrohr (Tür einen Spalt offen lassen, damit Dampf entweichen kann) oder Dehydrator trocknen
5. die getrockneten Bohnen mit Hilfe eines Pürierglases oder einer Getreidemühle vermahlen
6. Mehl bis zur weiteren Verwendung möglichst luftdicht aufbewahren
7. Kreativ sein und aus dem Käferbohnenmehl entweder süße oder pikante Köstlichkeiten mit garantiertem WOW-Effekt herstellen :)

Beschreibung:

Unser **innovatives, glutenfreies, regionales** und am Lebensmittelmarkt leider noch komplett fehlendes Käferbohnenmehl ist eine sehr gute Alternative zu herkömmlichen Mehlsorten und kann äußerst **vielfältig** eingesetzt werden. Zusätzlich haben wir wirklich bei allen Personen, die uns in unserem Entwicklungsprozess begleitet haben und/oder unsere Testprodukte probiert haben Begeisterung ausgelöst. Ein für die Landwirtschaft erheblicher Vorteil unseres Produkts ist, dass so beispielsweise nicht verkaufte Käferbohnen vom Vorjahr oder Bohnen einer Überproduktion vom selben Jahr super verwertet werden können.

Je nach Rezept können große Teile (z.B. Brot) oder sogar das ganze sonst übliche **Mehl** (z.B. Biskuit) durch Käferbohnenmehl **ersetzt** werden. Die daraus **gewonnenen Produkte** würden sich vermutlich **gut** von Buschenschänken und Direktvermarktern **verkaufen** lassen, da es sich um ein neues und für Konsumentinnen und Konsumenten interessantes Produkt, das es in dieser Form noch nicht gibt, handelt. Darüber hinaus bilden Sportler und Veganer eine optimale weitere Zielgruppe für unser Produkt weil Käferbohnenmehl neben einer perfekt sättigenden **Ballaststoffquelle** auch eine hervorragende **Eiweißquelle** darstellt – und das auf komplett **natürliche steirische Art und Weise**.

Nährwertvergleich:

	Weizenmehl	Käferbohnenmehl
kcal	348	265
Kohlenhydrate	72,3 g	42 g
Eiweiß	10 g	20 g
Fett	1 g	1,7 g
Ballaststoffe	2,8 g	34 g

