Rezepte mit GUARKERNMEHL

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Glutenfreie Mandel-Knusperstreusel

200 g	**SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln**
180 g	**Brauner Zucker**
180 g	**Tourierbutter 84 %**
2 g	**Fleur de Sel**
80 g	**Reismehl**
75 g	**SOSA-Kartoffelstärke**
75 g	**SOSA Maltosec**
7 g	**SOSA-Guarkernmehl**

Gemahlene Mandeln, braunen Zucker, Fleur de Sel, Reismehl, Stärke, Maltosec und Guarkernmehl miteinander vermischen.
Die kalten Butter würfeln und beginnen, das Ganze mit dem Flachrührer zu vermengen.
Es bilden sich kleine Kügelchen.
Das Mischen stoppen.
Bis zum Backen im Kühlschrank oder Gefrierschrank ruhen lassen.
Die Streusel zum Backen gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und bei 150–160 °C backen, bis sie goldgelb sind.