

Testaktion Universal

Mehlmischung

Ihr Lieben, im Dezember 2023 wurde über die sozialen Medien eine Testaktion zur neuen Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei veranstaltet. Im Rahmen der Aktion erhielten 20 Teilnehmer/innen die Mehlmischung UNIVERSAL und bereiteten daraus einen Rührteig nach glutenhaltigem Rezept zu. Der Mehllanteil wurde 1:1 durch die Mehlmischung UNIVERSAL ausgetauscht und zum Vorschein kamen großartige und schmackhafte Backergebnisse!



Die Mehlmischung UNIVERSAL ist ideal für alle **Rührteige, Mürbe- und Brandteige, Biskuit, aber auch für Pfannkuchenteige und Waffeln**. Details zur Mehlmischung sind [HIER](#) notiert.

- Die Mehlmischung im 1kg-Päckchen ist [HIER](#) erhältlich.
- Die Mehlmischung im 4kg-Beutel ist [HIER](#) erhältlich.

Die ersten Rückmeldung sind eingegangen und nachfolgend sind die Backergebnisse der Teilnehmer/innen zu sehen:

Von Doris H.:

„Ich habe heute im Rahmen der „Universal-Mehlmischung Testaktion“ einen Rotweinkuchen gebacken. Die gh Mehlmenge habe ich 1:1 durch die Universal Mehlmischung ausgetauscht. Der Kuchen ist im Ofen wunderbar aufgegangen, optisch schon mal ein Traum. Meine Familie und ich sind aber auch

geschmacklich voll vom Ergebnis überzeugt. Der Kuchen ist locker, saftig und sehr lecker. Fazit: Es ist wirklich möglich, die Mehlmenge eines glutenhaltigen Rezeptes einfach 1:1 durch die Universal-Mehlmischung auszutauschen und das



ohne geschmackliche Einbußen.“

Von Daniela K.

„Ich habe damit einen total leckeren Zitronenkuchen nach glutenhaltigem Rezept gebacken. Also einfach 1:1 das Mehl getauscht. Er ist so super saftig und weich geworden. Der Hammer! Ich freue mich schon darauf, weitere Rezepte mit deinem Mehl nachzubacken.“



Von Stefanie W.

„Habe heute deine Mischung Universal ausprobiert. Es ist einfach perfekt geworden. Bin mega happy“



Von Monika H.

„Und hier kommt das Ergebnis des Mehltests: Ein Eierlikörkuchen (nach einem gh Rezept von Dr. Oet...), bei dem das Mehl 1:1 gegen Deine Mehlmischung getauscht wurde.

Der Kuchen ist ganz wunderbar gelungen, saftig und fluffig. Das Mehl ließ sich sehr gut verarbeiten (zusätzlich auch ausprobiert mit Deinem Vanillekipferl-Rezept – also doppelt verifiziert ☐) und herausgekommen ist ein optisch und vor

allem geschmacklich toller Eierlikörkuchen. Aber sieh selbst – Fotos im Anhang“



Von Anja K.

„Getestet habe ich Zitronenkuchen den Lieblingskuchen meiner Tochter. Hab ihn seit der Diagnose vor 4 Jahren nur einmal gebacken und er war leider sehr trocken und habe seitdem keinen mehr gebacken. Mit deiner Mehlmischung war es ein voller Erfolg, ein Traum von Zitronenkuchen. Gestern haben wir die letzten Stücke gegessen. Gebacken hatte ich ihn am 2.Advent. Habe noch ein zweites Rezept getestet und zwar Butter S. Bilder habe ich dir auch mit angehängt. Auch hier geschmacklich ein Traum und das Ergebnis einfach spitze.“



Von Ute 0.

Ich habe es gewagt und mein Baumkuchen Rezept mit deiner Mehlmischung Universal gebacken.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen und schmeckt wunderbar köstlich. Ein klein wenig Flüssigkeit fehlt ihm, zumindest glaube ich das im Vergleich zu früher, aber geschmacklich ist er wirklich top.



Von Desiree B.

Es hat wirklich super funktioniert. Ich konnte 1:1 das Mehl tauschen und die Muffins sind lecker.

Danke für die Möglichkeit es auszuprobieren.



Von Birgit S.

Meine Gäste und ich waren begeistert, wie lecker der Marmorkuchen war. Er hatte überhaupt nicht das typisch bröselige Gefühl von glutenfreiem Rührkuchen. Obwohl schon einen Tag zuvor gebacken, war er wunderbar zart und saftig! Ich hatte ein altes gh Rezept verwendet.



Von Petra S.

Eierlikörkuchen mit Tanjas Universal-Mehlmischung: Ich bin total begeistert wie fluffig und saftig er geworden ist. Der Familie schmeckt's und das ist die Hauptsache. ...

Der Kuchen ist bereits verputzt und meine Jungs wollen Nachschub. Am liebsten sofort. Das sagt eigentlich schon alles.



Von Katja W.

Wir haben sie getestet und sind sehr begeistert. Wir haben einen Schoko-Kirsch-Kuchen gebacken und er ist sehr gut gelungen.



Von Daniela E.

Ich habe bereits den Schokokuchen gebacken. Das Mehl wurde zu einem Schokokuchen (Mamorkuchen nach Frieda-klassische Art von Chefkoch.de- >allerdings nur Schokoladenteig daraus gemacht) zum 4. Geburtstag für meinen Sohn genutzt. Wir waren alle sehr zufrieden mit dem Kuchen. Uns hat er allen sehr gut geschmeckt

auch am nächsten Tag noch. Anfangs dachte ich, er ist mir etwas zu „gummiartig“ aber das war am nächsten Tag deutlich weniger zu schmecken. Das Gefühl hatte allerdings auch nur ich, alle anderen „Probeesser“ bzw Geburtstagsgäste nicht. Das Mehl lies sich super verarbeiten und werde bzw habe ich schon meiner Schwiegermutter weiter empfohlen. Sie backt nämlich auch sehr gerne und nutzt dafür am liebsten ihre eigenen Rezepte. Nun kann sie dieses Mehl einfach nehmen und muss nichts weiter bedenken. Das ist wirklich super und macht es um so viel einfacher. Bei uns ist nämlich mein Sohn (4 Jahre alt) der Zöli, gesicherte Diagnose erst seit Mitte Oktober. Dadurch sind wir noch relativ neu in dem Thema Backen.

Ich kann das Mehl bedenkenlos weiter empfehlen. Vielen lieben Dank, dass ich wir es testen durften. Ich habe damit auch noch Waffeln gebacken, diese waren perfekt. Die Überraschung war groß, denn einen Unterschied haben wir nicht geschmeckt. Also wirklich perfekt.





Von Desiree D.

Hier kommen die Bilder meiner Rotweinemuffins, die ich mich dem Gewinn, deiner 1zul Nehlmischung gezaubert habe. Sehr lecker. Kein Unterschied zu den gh zu schmecken. Ein richtiger Gamechanger würde ich sagen.

