



**Dr. Samir Charrak**  
GESCHÄFTSFÜHRER  
PRODUKTENTWICKLER  
PRODUKTIONSLEITER  
MASCHINENFLÜSTERER

**Dr. Monika Charrak**  
PRODUKTENTWICKLERIN  
BROTSTYLISTIN  
CHOCOLATIER  
MUFFINQUEEN

**Das Dr. Almond-Team: Zwei promovierte Chemiker auf Abwegen**  
Gutes Essen war schon immer unsere Leidenschaft. Backen, Kochen, Grillen - unser liebtes Hobby!  
Doch nachdem wir die bewegungsreiche Laborarbeit während Studium und Promotion gegen Bürostühle in der Industrie getauscht hatten, sammelten sich so einige überflüssige Pfunde an. Eine **Ernährungsumstellung** musste her! So speckten wir mit einer **low-carb & glutenfreien Ernährung** innerhalb von **nur 6 Monaten gemeinsam über 20 Kilo ab und fühlten uns körperlich und mental pudelwohl**. Wir fühlten uns so phantastisch, dass wir diese Art der Ernährung dauerhaft beibehalten wollten.  
Einziges Knackpunkt: uns fehlte einfach das Brot, Weißbrot aus dem Discounter mit erhöhtem Glutenanteil waren da keine Option, glutenfreie Brote waren richtige Stärkebomben und andere Produkte gab es leider nicht. **Die Kombination, low-carb UND glutenfrei, war nirgends zu finden.**  
**Also hieß es selber backen!** So gingen wir mit hartnäckigem Forscherdrang in der heimischen Küche ans Werk. Über 1 Jahr und über 500 Versuche hat es gedauert, bis wir ein Brot entwickelt hatten, das tatsächlich nach Brot schmeckte und in der Konsistenz vergleichbar war.  
**Zuerst nur für den Eigenbedarf zusammengemischt und gebacken, kam schließlich die Idee auf, nebenberuflich ein Start-up zu gründen und das Brot als Backmischung zu verkaufen - das war die Geburtsstunde von Dr. Almond®.** 2014 fingen wir in einem 20 qm Kellerraum mit der Produktion an - mit einem klitzekleinen Lebensmittelmischer und einem Fülltrichter zur händischen Abfüllung in Beutel.  
Aus dem Nebenberuf wurde mit rasant steigender Nachfrage schnell ein Hauptberuf. Die Chemikerhüte wurden an den Nagel gehängt und wir zogen in eine größere Produktionsstätte in Bobenheim-Roxheim um. Doch auch diese wurde nach wenigen Jahren wieder zu klein, so dass wir schließlich unseren bisher größten Schritt gewagt haben: den Neubau einer Produktionsstätte im westfälischen Ramstein.  
**Mittlerweile ist unser Sortiment auf über 20 Brotsorten und insgesamt über 70 Mischungen gestiegen**, unter anderem für Kuchen, Kekse, Nudeln, Pizza, Pudding, Desserts und vieles mehr. Mit unseren neuen Marken Nuketo® und Choketo® haben wir für euch außerdem leckere Schokoaufsätze und Schokolade kreiert.  
**Von der Rezeptur bis zur Auswahl der besten Rohstoffe - für uns gibt es keine Kompromisse!**  
Sämtliche Produkte sind von uns eigenhändig entwickelt worden und werden nach wie vor in Eigenproduktion hergestellt. Auf diese Weise haben wir zu 100% die Kontrolle über die Qualität der Rohstoffe und der fertigen Produkte. **Unser Fokus bei der Produktentwicklung: Qualität, Geschmack und einfache Zubereitung.**  
**Aber die Entwicklung geht noch weiter und wir sind ständig dabei, unser Sortiment zu erweitern. Hast du Ideen, Vorschläge und Wünsche zu unserer Produktentwicklung? Wir freuen uns auf deine Nachricht!**  
Dein Dr. Almond-Team *Moni & Samir* Kontakt: [info@dr-almond.com](mailto:info@dr-almond.com)

Unser gesamtes Sortiment findest du in unserem Online-Shop:  
[www.lowcarb-glutenfrei.com](http://www.lowcarb-glutenfrei.com)



**10 x süßer als Zucker!**

- ✓ 0 Kalorien
- ✓ 0 g verwertbare KH
- ✓ allergenfrei
- ✓ zahnfreundlich
- ✓ blutzuckerneutral
- ✓ hitzestabil

**Low-Carb Süße Kristallin**

**Tafelsüße auf der Grundlage von Erythritol, Natriumcyclamat und Natriumsaccharin**

100 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als Zucker!

**ZUTATEN:** Erythritol, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin.  
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Für heiße und kalte Speisen und Getränke.

**Diese Tafelsüße hat die ca. 10-fache Süßkraft von Haushaltszucker!**

**DOSIERUNG:**  
10 g Low-Carb Süße entsprechen ca. 100 g Haushaltszucker (Saccharose).

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE pro 100 g	
Brennwert	0 kcal / kJ
Fett	0 g
- ges. Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	90 g
- Zucker	0 g
- Zuckeralkohole	90 g
- Verwertbare Kohlenhydrate	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	2,8 g

Kühl und trocken lagern.  
In original verschlossener Packung mindestens haltbar bis Ende: siehe Beutelaufdruck.

**Probierpackung**  
Inhalt: 100 g



**1:1 so süß wie Zucker!**

**Karamelltraum**  
Low-Carb Rohrzucker-Ersatz

**Tafelsüße auf der Grundlage von Erythritol, Natriumcyclamat und Natriumsaccharin**

99,9 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als Brauner Zucker!

**ZUTATEN:** Erythritol, Apfelextrakt (zuckerreduziert), Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, natürliches Karamellaroma.  
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Für heiße und kalte Speisen und Getränke.

**Diese Tafelsüße hat die gleiche Süßkraft wie Haushaltszucker!**

**DOSIERUNG:**  
100 g Karamelltraum entsprechen ca. 100 g Haushaltszucker (Saccharose).

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE pro 100 g	
Brennwert	0,8 kcal / 3,1 kJ
Fett	0 g
- ges. Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	98,8 g
- Zucker	0 g
- Zuckeralkohole	98,7 g
- Verwertbare Kohlenhydrate	0,1 g
Ballaststoffe	0,1 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Kühl und trocken lagern.  
In original verschlossener Packung mindestens haltbar bis Ende: siehe Beutelaufdruck.

**Probierpackung**  
Inhalt: 100 g

**Dr. Almond**  
Low-Carb & Gluten-Free

**Probierbox 2**  
UNSERE BELIEBTESTEN  
SÜßEN KÖSTLICHKEITEN

**PRODUKTINFORMATION & ANLEITUNG**

MADE IN GERMANY



**Schokoladenzauber Vollmilch**

**Kohlenhydratreduzierte Fertigmischung auf Fettbasis mit Süßungsmitteln zum Selbermachen von Schokolade, Glasuren und Heißgetränken**

Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliche Milchsokolade!

**ZUTATEN:** Kakaobutter (gefriergetrocknet), Sahnepulver, Kakaopulver (schwach entölt), Erythritol.  
Enthält weniger als 2 % von: Bourbon-Vanille, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin.

**HERSTELLUNG SELBSTGEMACHTE SCHOKOLADE ODER PRALINEN**  
Aufschmelzen - Gießen - Kühlen - FERTIG!  
1.) Die gewünschte Menge Schokoladenzauber in einem Wasserbad schmelzen, dabei auf maximal 40 °C erhitzen.  
2.) In eine Schokoladenform oder auf einen mit Alufolie ausgelegten Teller gießen. Für Glasuren die Backwaren mit der Masse überziehen.  
3.) Im Kühlschrank erkalten lassen und geniessen.

**TIPP:** Für Schokolade mit knackigem Biss und glänzender Oberfläche muss die Schokoladenmasse getempert werden:  
Variante 1: Die Masse auf unter 27 °C abkühlen, danach erneut langsam auf maximal 32 - 34 °C erwärmen und anschließend verarbeiten.  
Variante 2: Von der gewünschten Mengen Schokoladenzauber nur ca. 2/3 aufschmelzen und vom Wasserbad entfernen. Bei unter 40 °C den restlichen Schokoladenzauber zugeben und gründlich einrühren bis alles geschmolzen ist. Bei ca. 32 °C verarbeiten.

Kühl und trocken lagern.  
In original verschlossener Packung mindestens haltbar bis Ende: siehe Beutelaufdruck.

**Probierpackung**  
Inhalt: 50 g



**Kuchenzauber PUR**

**Eine Backmischung - tausend süße Rezepte!**  
Rezepte für Kuchen, Muffins und vieles mehr aus unserem Kuchenzauber findest du in unserem Rezeptblog!  
QR-Code scannen und Rezepte entdecken.

**Grundbackmischung für kohlenhydratreduziertes & glutenfreies Eiweißgebäck mit Süßungsmitteln**

Über 90 % weniger Kohlenhydrate als herkömmliche Kuchenbackmischungen!

**ZUTATEN:** Mandelmehl\*, Goldleimehl\*, Zitrusfaser, Bambusfaser. Enthält weniger als 2 % von: Bourbon-Vanille, Ur-Salz, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel natürliches Gluconolacton und Kaliumtartrat (Weinstein), Aroma Vanillin, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C). \* = teilentölt.  
Kann vereinzelt Spuren von anderen Schalenfrüchten, Ölsaaten, Eiern, Erdnüssen und Schalenbestandteile enthalten.

**REZEPTIDEEN**

**SCHNELLE MUFFINS (6 STÜCK)**  
□ 50 g Kuchenzauber  
□ 3 Eier Größe M  
□ 150 ml Vollmilch  
□ 25 g Butter (geschmolzen)  
□ optional: etwas geriebene Zitronenschale  
Backofen auf 185 °C vorheizen.

1.) Die Kuchenzauber Backmischung (50 g) mit Eiern und Milch glattrühren. Die Butter schmelzen und unterrühren. Den Teig 5 min ruhen lassen und anschließend erneut kurz verrühren.  
2.) In eine gut gefettete Muffinform füllen und bei 185 °C mit Umluft 15 - 20 min oder mit Ober- und Unterhitze 20 - 25 min backen. Die genaue Backzeit und Temperatur hängt vom jeweiligen Ofentyp und der Backform ab.

Nach dem Abkühlen nach 1 Tag im Kühlschrank lagern und innerhalb von 2 - 3 Tagen verzehren. Kann für bis zu 6 Monate eingefroren werden. Nach dem Auftauen kurz aufbacken.

**Probierpackung**  
Für 6 Muffins  
Inhalt: 50 g



**Browniezauber**

**Grundbackmischung für kohlenhydratreduziertes & glutenfreies Eiweißgebäck mit Süßungsmitteln**

Über 90 % weniger Kohlenhydrate als herkömmliche Kuchenbackmischungen!

**DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE DES VERZEHRFERTIGEN PRODUKTES:**

pro: 1 Brownie		1 Muffin	
Brennwert	195 kcal (818 kJ)	148 kcal (619 kJ)	
Fett	18,3 g	11,4 g	
- ges. Fettsäuren	9,0 g	3,9 g	
Kohlenhydrate	13,0 g	1,7 g	
- Zucker	1,1 g	1,4 g	
Ballaststoffe	4,9 g	6,5 g	
Eiweiß	4,3 g	6,6 g	
Salz	0,2 g	0,2 g	

**REZEPTIDEEN**

**SAFTIGE BROWNIES (4 STÜCK)**  
□ 50 g Browniezauber  
□ 1 Ei Gr. M  
□ 75 g Sahne  
□ 37,5 g Butter (geschmolzen)  
Backofen auf 160 °C vorheizen.  
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Wichtig: Die flüssige Butter sollte bei der Zugabe nur lauwarm sein!  
Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 2 - 3 cm dick ausstreichen und bei 160 °C ca. 15 - 20 min mit Umluft oder ca. 20 - 25 min mit Ober- und Unterhitze backen.

**SCHOKOLADENMUFFINS (3 STÜCK)**  
□ 50 g Browniezauber  
□ 1 1/2 Eier Gr. M  
□ 50 ml Vollmilch  
□ 12,5 g Butter (geschmolzen)  
Backofen auf 185 °C vorheizen.  
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Wichtig: Die flüssige Butter sollte bei der Zugabe nur lauwarm sein!  
In eine gut gefettete Muffinform füllen und bei 185 °C ca. 12 - 15 min mit Umluft oder 15 - 20 min mit Ober- und Unterhitze backen.

Kühl und trocken lagern.  
In original verschlossener Packung mindestens haltbar bis Ende: siehe Beutelaufdruck.

**Probierpackung**  
Für 4 Brownies oder 3 Muffins  
Inhalt: 50 g



**Proteindessert Vanille-Sahne**

**Fertigmischung für kohlenhydratreduziertes und glutenfreies Dessert mit Süßungsmitteln**

Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliche Dessertpulver!

**DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE DES VERZEHRFERTIGEN PRODUKTES:**

pro 100 g zubereitet mit Milch 1,5 %*		94 kcal (393 kJ)	
Brennwert	29 g		
Fett	19 g		
- ges. Fettsäuren	9,2 g		
Kohlenhydrate	4,2 g		
- Zucker	5,0 g		
- Zuckeralkohole	4,3 g		
Verwertbare Kohlenhydrate	2,5 g		
Ballaststoffe	11,0 g		
Eiweiß	0,3 g		
Salz	0,3 g		

**ZUTATEN:** 46 % Proteinmischung (Milchprotein, Eikarpulver aus Freilandhaltung, Rinderkollagenhydrolysat), Zitrusfaser, Erythritol, 11 % Sahnepulver.  
Enthält weniger als 2 % von: Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl und Xantan, Bourbon-Vanille (0,1 %), Aroma Vanillin, natürliches Aroma (Sahne), färbendes Extrakt aus Karotten, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C).  
ZUBEREITUNG FÜR 2 PORTIONEN (200 ml Flüssigkeit + 50 g Pulver):  
In einer Rührschüssel 50 g Dessertpulver mit 200 ml kalter Flüssigkeit (Wasser, Milch, Pflanzenmilch oder eine Mischung aus Sahne + Wasser 1:1) mischen und mit einem Pürierstab ca. 1 min kräftig pürieren.  
Direkt als weiche Creme genießen oder vor dem Servieren ca. 2 Stunden kalt stellen für eine festere Creme. Innerhalb von 1 Tag verzehren.  
**TIPPS ZUR VARIATION:**  
Fruchtig verfeinert: das Dessert lässt sich auch beliebig mit den verschiedenen Dr. Almond Fruchtpulvern verfeinern - einfach einrühren oder darüber streuen. Beim Einrühren ggfs. die Flüssigkeitsmenge nach Bedarf erhöhen.  
Vor dem Servieren mit Nussmus oder geschmolzener Choketo® beträufeln oder mit gehackten Nüssen, Mandeln, Saaten oder frischen Beeren bestreuen.  
Die frische Creme eignet sich auch wunderbar als extra-cremige Vanillesauce auf Pancakes, Waffeln oder Germknödeln.

Kühl und trocken lagern.  
In original verschlossener Packung mindestens haltbar bis Ende: siehe Beutelaufdruck.

**Probierpackung**  
Für 2 Portionen á 125 g  
Inhalt: 50 g

\*Nährwertinformationen der Fertigmischung und für die Zubereitung mit anderen Flüssigkeiten findest du auf der Produkseite im Onlineshop.