

Mandelmilch-Rezept ohne Mandelmus



Zutaten:

Eine Tasse Mandeln

Drei Tassen Wasser

Eine Prise Salz

Nach Bedarf: Honig, Zimt, Vanille, Eiswürfel

Zubehör: Mixer



Erster Schritt:

Fülle eine Tasse voll mit rohen Mandeln und weiche diese Portion dann in einem größeren Gefäß mit Wasser über die Nacht ein. Die Mandeln sollen im Wasser schwimmen.



Zweiter Schritt:

Am nächsten Morgen schüttest Du das Wasser von den eingeweichten Mandeln ab. Gib die Mandeln in einen Sieb und spüle sie mit Wasser ab. Dann füllst Du die Mandeln in einen leistungsstarken Mixer. Hinzu kommen drei Tassen Wasser, eine Prise Salz und nach Bedarf die oben stehenden Gewürze. Nun mixe alle Zutaten gut, bis eine schaumige Mandelmilch entsteht.

Fertig!

Lass Dir die Mandelmilch schmecken :-).

Die fertige Mandelmilch ist in einer verschließbaren Glasflasche im Kühlschrank 3-4 Tage haltbar.

@morehappiness.de