

Mandelmilch-Rezept



Zutaten:

100g Mandelmus (braun oder weiß)

400ml Wasser

Eine Prise Salz

Nach Bedarf: Honig, Zimt, Vanille, Eiswürfel

Zubehör: Mixer/Pürierstab



Erster Schritt:

Fülle das Mandelmus mit dem Wasser und der Prise Salz in einen Mixer. Alternativ in ein großes Gefäß zum pürieren. Mixe/Püriere diese Zutaten sehr gut, bis die Mandelmilch schaumig wird. Am besten schrittweise, damit Du eine Überhitzung Deines Gerätes vermeidest.



Zweiter Schritt:

Verfeinere Deine Mandelmilch mit Zimt, Honig oder Vanille. Im ersten Schritt kannst Du Eiswürfel hinzufügen, wenn Du Deine Mandelmilch kalt verwenden möchtest.

Fertig!

Lass Dir die Mandelmilch schmecken :-).

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

@morehappiness.de