



# Mandelmilch

Schwierigkeitsgrad



750 ml



10 Min

+ 12 Stunden

## Zutaten

200 g geschälte Mandeln

2 l Wasser zum Einweichen

750-1000 ml Wasser

1-2 EL Honig

eine Prise Zimt und Salz

## Zubereitung

Mandeln in 2 Liter kaltem Wasser einweichen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag das Wasser abgießen. Die Mandeln mit 750 ml frischem Wasser in den Mixer geben. Die "Alt.Milk" Funktion starten.

Je nach Wunsch kann man die Mandelmilch durch ein Sieb gießen und je nach Geschmack mit Wasser verdünnen.

Die Mandelmilch ist bis zu 4 Tage im Kühlschrank haltbar.

SCAN ME



*Deluxe Blender*



pampered|chef  
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN