

## Ahornmilch

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 T Sojamilch  
2-3 EL Ahornsirup

- Ahornsirup in ein Glas geben, mit 1/5 der Sojamilch verrühren.
- Mit der restlichen Sojamilch auffüllen.

**Hinweis:** Der Umstieg von Tier- auf Pflanzenmilch kann problematisch sein, da es geringe, aber wahrnehmbare Geschmacksunterschiede gibt. Das auf Kuhmilch eingefahrene Gehirn signalisiert, daß z.B. Sojamilch anders, also "falsch" oder gar "verdorben" schmeckt. Nach einiger Zeit legt sich diese Fehlprogrammierung, am Anfang kann sie aber auch durch Geschmacksveränderungen wie diese umgangen werden.