

Mandelmilch

von David Bernstorff (veganer-kuechenzauber.de)

80 g Mandeln
500 ml Wasser

- Die Mandeln fein mahlen (am besten mit einer Küchenmaschine).
- Das Wasser hinzugeben und alles mixen.
- Anschließend die Mandeln mit dem Einweichwasser für ca. 5 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
- Nach den fünf Stunden (oder am nächsten Morgen) die Mandeln und das Einweichwasser nochmals mixen.
- Nun alles durch ein feines Sieb geben. Fertig.

Hinweise: Die Mandelmilch ist etwa vier bis fünf Tage im Kühlschrank haltbar.

Kommentar: Am besten blanchierte Mandeln verwenden, da es sonst bitter schmecken kann.

Variante: Statt Mandeln Paranüsse verwenden, die Milch wird dann etwas dicker und fettiger.