

Herstellungsanweisung für Mandelmilch

Materialien

- 1 Standmixer
- 1 Nussmilchbeutel
- 1 Messbecher (400 ml)

Zutaten

- 25 g Mandeln mit Haut (über Nacht in 250 ml Leitungswasser eingeweicht)

Durchführung

1. Gib die eingeweichten Mandeln zusammen mit dem Wasser in den Standmixer.
2. Mixe für 2 Minuten auf Stufe 3.
3. Stülpe den Nussmilchbeutel wie ein Sieb auf den Messbecher.
4. Lass den Mandelmilch durch den Nussmilchbeutel in den Messbecher laufen.
5. Presse die im Nussmilchbeutel verbliebene Masse nochmal über den Messbecher aus.



Die erstellte Pflanzenmilch ist bestimmt für die anschließenden Untersuchungen im Labor.

Dieses „Rezept“ ist nicht unbedingt für den Verzehr geeignet.



