



MANDELMILCH

ZUTATEN

- 130 g** ganze geschälte Mandeln
- 4** Datteln
- 650 g** Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die Mandeln über Nacht in einem Glas Wasser einweichen
2. Am nächsten Tag die mit Wasser vollgesaugten Mandeln absieben und das Mandelwasser wegschütten
3. Die Mandeln in den Mixtopf geben und 20 Sek / Stufe 10 mixen. Bei den Datteln den Stein entfernen, Datteln zu den Mandeln geben und nochmals 10 Sek / Stufe 10 mixen. Wasser beifügen, 3 Min 98°C / Stufe 1 kurz aufkochen. Am Schluss nochmals 10 Sek / Stufe 10 mixen. Die Mandelmilch sofern gewünscht durch ein Sieb abschütten.