

Cremige Pflanzenmilch

preisgünstig, schnell • perfekte Milch-Alternative • superlecker

glutenfrei, cholesterinfrei, laktosefrei

Zutaten

- 200 g Bio Nüsse Ihrer Wahl:
 - ♥ geschälte Mandeln
 - ♥ Haselnüsse
 - ♥ Walnüsse
 - ♥ Cashewkerne
 - ♥ Macadamiakerne
 - ♥ Pinienkerne
 - ♥ Pistazienkerne
- 1,8 Liter Wasser
- 1 TL Bio-Bourbonvanille-Pulver
- 1 EL UmeSu oder 1 gute Prise Steinsalz
- 100 g Bio-Vollrohrzucker
oder Kokosblütenzucker oder Birkenzucker Xylith



Zubereitung im Vitamix Hochleistungsmixer:

Wir empfehlen den VITAMIX, da er nach unserer Erfahrung die besten Ergebnisse liefert, zudem hat das Gerät 7 Jahre Vollgarantie und hat sich bei uns schon viele Jahre im harten Dauer-Einsatz bewährt.

- ① Ihre ausgewählten Nuss-Sorte (200 g) zugeben
- ② 500 ml Wasser und alle weiteren Zutaten zugeben
- ③ feinstcremig pürieren, ca. 1-2 Minuten (mit Turboschalter = 30.000 Umdrehungen)
- ④ dann den Rest des Wassers zugeben und einige Sekunden pürieren

TIPPS:

Zum Backen oder für Desserts, Süßspeisen: ⇒ ungefiltert verwenden

Für Getränke wie Chai-Latte oder Milchkaffee: ⇒ durch ein feines Sieb filtern

Im Kühlschrank mehrere Tage haltbar.

Oder in Kunststoffbehältern einfrieren, dann 1 Jahr haltbar.

VITAMIX 10% Rabatt-Coupon
Fragen Sie uns nach Ihrem Gutschein