

Mandelmilch

Nachdem ich neulich festgestellt habe, wie leicht man [Cashewmus](#) selber machen kann, wollte ich mich nun auch mal an Mandelmilch wagen. Schon seit Ewigkeiten habe ich es mir vorgenommen, hatte aber immer Respekt vor dem Aufwand. Wie sich nun herausstellt, vollkommen umsonst. Super einfach, super schnell und viiiiiel leckerer als jede bisher von mir gekaufte. So eine cremige Mandelmilch habe ich noch nirgendwo gefunden! Flynn trinkt Mandelmilch gerne pur, ich liebe sie in Smoothies oder im Matcha-Latte. Toll ist auch, dass man gleich eine Portion Mandelmehl gratis dazubekommt. Und das kann man wiederum für so leckere Dinge wie eine [Schoko-Mandeltarte](#) verwenden. Win-Win!

Zutaten für 1 Liter

- 200 gr - geschälte Mandeln
- 1 EL - Ahornsirup
- 1 TL - Zimt
- 1 l - Wasser

Zubereitung:

1. Die Mandeln in eine große Schüssel geben und mit soviel Wasser übergießen, dass sie gerade bedeckt sind. Die Mandeln über Nacht (ca. 8 Stunden) quellen lassen.
2. Nun das Wasser abgießen und die Mandeln in einen Standmixer geben.
3. Ahornsirup, Zimt und einen Liter Wasser dazugeben und für 2-3 Minuten mixen.
4. Die Flüssigkeit, in ein Gefäß, durch ein Mulltuch abgießen. Mit den Händen gut ausdrücken.
5. Fertig ist die Mandelmilch!

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia