

# Mandelmilch

200 g Mandeln ohne Haut  
500 g Wasser

1 Liter Wasser

Optional:  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Prise Salz  
1 TL Honig



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Mandeln in der Nixe mit 500 g Wasser zugedeckt **mindestens 4 - besser 12 bis max. 18 Stunden** einweichen lassen.

Anschließend Wasser abgießen und die Mandeln in den Blender geben.

Mit 1 Liter frischem Wasser auffüllen und ggf. Honig, Salz oder Vanille-Extrakt zugeben.

Programm „**Alt Milk**“ starten.

Anschließend die Masse in der Spüle durch den mitgelieferten Nussbeutel in die große Nixe abgießen. Beutel auswringen.

Mandelmilch in eine gereinigte Flasche umfüllen, sie ist im Kühlschrank **ca. 2-3 Tage** haltbar.