

# Kokosmilch

200 g Kokosraspel

1 Liter Wasser, kochend

**Optional:**

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

1 TL Honig/Agavendicksaft



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

Kokosraspel in die große Nixe geben.

Kochendes Wasser über die Kokosraspel gießen.

**Ca. 15 min.** einweichen lassen, danach in den Blender füllen.

Programm „**Alt Milk**“ starten.

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

Kokosmilch in gereinigte Flaschen umfüllen, sie ist im Kühlschrank **ca. 2-3 Tage** haltbar.

Das oben abgesetzte Kokosfett kann man durch Schütteln wieder in der Milch verteilen.