



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Haselnussmilch



Dauer
15 Min



Schwierigkeit
leicht



Portionen
1 Liter

Zutaten

130 g Haselnüsse
3 Datteln
1 Msp. Meersalz

1 Msp. Vanille
1l Wasser

Beschreibung

Nussmilch kann man ganz einfach und frisch selbst zubereiten. Anstatt von Haselnüssen kann man auch andere Nüsse wie Mandeln oder Cashewkerne verwenden. Die Datteln geben der Milch eine süße Note, sind aber nicht unbedingt notwendig. Auch Vanille und Meersalz bringen der Haselnussmilch noch etwas mehr Geschmack.

Zubereitung

Datteln entkernen und alle Zutaten auf höchster Stufe etwa 2 Minuten in einem Mixer zerkleinern und pürieren. Den Nussmilchbeutel (siehe Rezept-Video) in eine Schüssel hängen, die Milch durchgießen und den Beutel anschließend auswringen. In ein verschlossenes Gefäß füllen. Die Milch hält sich im Kühlschrank 2-3 Tage.

Tipp: Mit den im Nussmilchbeutel übrigen «Nussresten» kann man zum Beispiel Brownies backen.

