

Mandeldrink selber machen mit Eat-Vegan und Hochleistungsmixer Hanno

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

6
Std.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Mandelmilch

200 g Mandeln

1 l Wasser

3 Esslöffel Ahornsirup

Besonderes Zubehör

Die liebe Nati schreibt auf ihrem Blog [Eat-Vegan](#) über vegane Rezepte und Stories zu Lifestyle und Reisen. Hier erfährst du, wie Nati Mandeldrink - d.h. pflanzliche Milch

auf Basis von Mandeln - ganz einfach zuhause selber macht. Dabei hat sie unseren [Hochleistungsmixer Hanno](#) getestet und teilt ihren Erfahrungsbericht.

Gastbeitrag "[Selbstgemachte Mandelmilch](#)" von Eat-Vegan:



© Eat Vegan

Selbstgemachte Mandelmilch

Nur weil man vegan lebt heißt das nicht, dass man verzichten muss! Ganz im Gegenteil. Mittlerweile gibt es

Mandeldrink selber machen mit Eat-Vegan und Hochleistungsmixer Hanno

wirklich schon für alles einen Ersatz und man muss gar nichts mehr missen: Milch, Käse, Sauerrahm und Co. kann man alles schon kaufen. Aber egal ob vegan oder nicht, diese Produkte hinterlassen eine Menge Müll.

Also warum nicht die eigenen Produkte herstellen? Vor allem Nussmilch geht easy peasy. Das einzige was man dafür braucht ist ein bisschen Geduld (da die Nüsse eingeweicht werden müssen) und am besten einen Hochleistungsmixer. Das ist sowieso eine Anschaffung die sich jeder Veganer nach kürzester Zeit zulegen sollte. Denn der Mixer ist des Veganers bester Freund. Nein wirklich, der Mixer ist bei uns täglich im Einsatz. Egal ob für Shakes, Suppe, Bananeneis oder wie hier für selbstgemachte Mandelmilch. Ein Hochleistungsmixer ist vor allem deshalb so wichtig, da er nicht nur das Grünzeug ausreichend spaltet, damit unser Körper die wichtigen Nährstoffe aufnehmen kann, sondern weil er auch Zutaten wie Nüsse klein genug macht.

- 1 -

Die Mandeln in eine Schüssel geben und mit Wasser übergießen. Am besten über Nacht, aber mindestens für 6-8 Stunden einweichen lassen.

- 2 -

Am nächsten Tag das Wasser abseihen und die Mandeln auffangen und zurück in die Schüssel bringen.

- 3 -

Wasser heiß kochen und die Mandeln damit übergießen. Für mindestens 10 Minuten einweichen lassen.

- 4 -

Nachdem das Wasser abgekühlt ist, die Mandeln schälen (durch das heiße Wasser lässt sich die Schale einfacher entfernen); Info: Du musst die Mandeln nicht zwingend schälen, allerdings wirkt sich das dann auf die Farbe der Milch aus.

- 5 -

Als nächstes die Mandeln, zusammen mit dem Wasser und Ahornsirup in den Mixer geben und auf höchster Stufe für eine Minute mixen.

- 6 -

Durch einen Nussmilchbeutel sieben und in einer Schüssel auffangen.

- 7 -

Eine Glasflasche mit 1,5 L Volumen auskochen und die Mandelmilch darin umfüllen.

- 8 -

Im Kühlschrank lagern und innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen.

Und welchen Mixer benutzen?



© Eat Vegan

Für dieses Rezept hier durfte ich den Hanno von Springlane testen und muss sagen, dass ich schwer begeistert bin! Vor allem von dem Preis-Leistung-

Mandeldrink selber machen mit Eat-Vegan und Hochleistungsmixer Hanno

-Verhältnis. Denn der Mixer hat eine Leistung von 2000 Watt dank eines 2,7 PS Motors, wodurch er auf satte 32.000 Umdrehungen/Minute kommt sowie einen BPA-freien Behälter. Das ist vor allem dann wichtig, wenn du warme Zutaten zum pürieren hineingibst. Mit dem Hanno kannst du aber nicht nur ganz klassisch weiche Zutaten mixen, sondern auch Eiswürfel oder gefrorene Früchte. Mein ganz persönliches Highlight ist allerdings, dass man auch Nussmus zubereiten kann – da hierbei viele Mixer gerne mal schwächeln.



© Eat Vegan

Ich hatte bisher schon viele Hochleistungsmixer ausprobieren dürfen und kann dir sagen, dass der Hanno zwei Funktionen hat, die ich besonders cool finde! Zum einen startet der Mixer langsam und geht dann in eine schnellere Drehzahl über. Ich mein, wie genial ist das denn?! Wenn man sonst den Mixer anschaltet, schießt durch die hohe Drehzahl gleich alles gegen den Deckel. Das passiert dir mit dem Hanno nicht. Und zum anderen

findet ich die Programme mega! Diese haben einen **Timer, der den Mixer automatisch abschaltet** und man kann in der Zwischenzeit in Ruhe etwas anderes machen. Unter den Programmen ist sogar ein Reinigungsprogramm – ich war echt aus dem Häuschen als ich das gesehen habe!



© Eat Vegan

Mandeldrink selber machen mit Eat-Vegan und Hochleistungsmixer Hanno



© Eat Vegan

Für den Test hat Springlane der Autorin ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der Autorin.