

Haselnussdrink selber machen mit Vegan Mom und Hochleistungsmixer Hanno

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

4
Std.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Auf ihrem Blog [VeganMom.de](https://www.veganmom.de) zeigt die liebe Anna regelmäßig leckere vegane Rezepte, die familienfreundlich und alltagstauglich sind. Diesmal verrät sie dir ihr Rezept für köstlichen Haselnussdrink, den sie mit unserem [Hochleistungsmixer Hanno](#) zuhause selbstgemacht hat.

Gastbeitrag "[Haselnussmilch selber machen](#)" von Vegan Mom:

Heute zaubern wir uns eine oberleckere Haselnussmilch selber. Ich weiß, man darf nicht Haselnussmilch sagen, weil es de facto keine Milch ist sondern „nur“ ein Milchersatz und der darf nicht so heißen. Aber ich fühle den Begriff Pflanzendrink nicht richtig und da das hier mein Königreich ist, erlasse ich hiermit, dass wir Haselnussmilch sagen dürfen. Ist das nicht schön?

Haselnussmilch selber machen

Nun, das Thema des heutigen Beitrages sollte aber nicht das allgemein gültige Vokabular, sondern die nussige, unglaublich leckere, im Handel so kaum leistbare (bezahlbare) Haselnussmilch sein.

Irgendwann einmal, vor geraumer Zeit, habe ich mir mal eine Haselnussmilch geleistet. Ich werde dafür so tief in die Tasche gegriffen haben müssen, dass ich den genauen Betrag aus diesem Grund verdrängt habe. Der Geschmack allerdings, Leute, der Geschmack ist einfach unglaublich gut. Im Kaffee – ein Traum! Im Kakao – wie flüssige Nussnougatcreme! Probiert das unbedingt aus! Die selbstgemachte Version schmeckt mir sogar noch besser.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Haselnussmilch

150 g Haselnüsse
1 l Wasser
1 Prise(n) Salz
1 Esslöffel Ahornsirup
1 Teelöffel Zimt oder Kardamom

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

Haselnussdrink selber machen mit Vegan Mom und Hochleistungsmixer Hanno



© Vegan Mom



© Vegan Mom

Blender oder nicht Blender, das ist hier die (keine) Frage

Ohne Zweifel kommt ihr hier nicht ohne einen anständigen Blender aus. Wenn es darum geht sich einen Blender zu zu legen, ist die Preisspanne verwirrend groß und man blickt in dem Elektrodschungel nur schwer durch. Nicht jeder kann mal eben 5, 6 oder 700€ für einen Mixer ausgeben und da ist nach oben ja noch einiges an Luft! Und wenn es Blender gibt, die so teuer sind, was taugt dann ein günstigerer? Ich habe einen solchen für euch getestet und bin unglaublich begeistert.

Kooperation

Das Gute Stück heißt Hanno, ist mega schick und kommt aus dem Hause Springlane. Er ist eine ganze Ecke leiser als so manch einer seiner teureren Kollegen und arbeitet dabei gewissenhaft und ordentlich. Das bedeutet er haut euch wirklich alles kurz und klein, was man so in einen Blender hinein befördern kann und darf. Er hat einen 2,7 PS-Motor und macht mit seinen 2000 Watt bis zu 32.000 Umdrehungen, womit er die meisten höherpreisigen Geräte locker in die Tasche steckt. Und wer sich jetzt fragt, was man sonst noch mit dem Teil anstellen kann, nun: Ich bringe morgens mein Kind auf dem Hanno zur Schule! Und das bei jedem Wetter! Da weißte Bescheid!

Der Preis ist wirklich unschlagbar. Wer also darüber nachdenkt, sich einen Blender zuzulegen, dem kann ich dieses Gerät wärmstens ans Herz legen. Übrigens auch ein ausgesprochen fähiges Weihnachtsgeschenk für

Haselnussdrink selber machen mit Vegan Mom und Hochleistungsmixer Hanno

Foodies, Hummussüchtige und Smoothieliebhaber
(Schmusies, besser gesagt).

- 7 -

Die fertige Haselnussmilch luftdicht verschlossen im
Kühlschrank lagern. Meiner Erfahrung nach hält sie sich
dort 3-5 Tage.

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

- 8 -

Lasst sie euch schmecken.

- 1 -

Die Haselnüsse weicht ihr für mindestens 4 Stunden lang
ein, gerne auch über Nacht

- 2 -

Das Einweichwasser schüttet ihr weg; das wird bitte nicht
verwendet! Anschließend spült ihr die Nüsse in einem
Sieb kurz ab.

- 3 -

Im Blender vereinen sich jetzt alle Zutaten miteinander
und dann gebt ihr richtig Stoff. Jaaaah! Deckel drauf
empfiehl sich hier dringend.

- 4 -

Wenn alles schön zerkleinert und somit milchig (drinkig?
Paah!) ist, gebt ihr den gesamten Blenderinhalt in ein
Seihtuch (Passiertuch), welches sich in einem Sieb über
einer Schüssel ausgebreitet hat. Habt ihr einen solches
Tuch nicht, funktioniert das auch mit einem Küchentuch
oder sogar mit einem Küchenkrepp.

- 5 -

Ihr könnt jetzt auf dem Tuch herum quetschen, was den
Vorteil hat, dass der Filtriervorgang schnell vonstatten
geht, aber leider auch eine mittelmäßige Sauerei
anrichtet oder ihr gebt dem Ganzen etwas Zeit und lasst
der Schwerkraft für euch einen sauberen Job erledigen.

- 6 -

Das Haselnussmehl, welches in eurem Tuch zurückbleibt,
könnt ihr für euer nächstes Gebäck verwenden oder auch
euer Müsli damit pimpen.