

## Salted Latte mit Walnussmilch

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### für 2 Portionen

#### Für die Walnussmilch

18 g Walnüsse (12 Stunden eingeweicht)  
1 Esslöffel Agavendicksaft  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Prise(n) Meersalzflöckchen  
300 ml gefiltertes Leitungswasser

#### Für den Espresso

2 Espresso Shots  
2 Esslöffel Agavendicksaft  
2 Prise(n) Meersalzflöckchen

#### Besonderes Zubehör

Mandelmilchbereiter  
Espressomaschine

*"Is there life before coffee?"* Diese Frage stelle ich mir tatsächlich so gut wie jeden Morgen, denn ich bin **bekennende Coffeeholic** und leidenschaftliche Anbeterin des braunen Heißgetränks. Meinen Kaffee bereite ich mir zwar am liebsten stillet mit Siebträgermaschine zu, aber im Grunde kennt meine Liebe keine Grenzen. Auch zu einem gepflegten Cold Brew, Frappé oder Türkischen Mokka sage ich nicht Nein.

Nur eine Sache, die muss unbedingt sein: **Pflanzenmilch**. Denn mit Kuhmilch können ich und mein Magen leider so gar nichts anfangen. Meistens setze ich dabei auf Hafermilch, aber seitdem das Angebot an veganen Milchalternativen stetig größer wird, probiere ich auch immer mehr aus und habe erst letztens cremige **Walnussmilch** für mich entdeckt. Im Mandelmilchbereiter ist diese zudem ruckzuck selbst zubereitet. Aufgeschäumt und mit einem **sweet 'n salty Espresso** kombiniert, zauber ich mir dann einen köstlichen **Salted Latte**, der seinesgleichen sucht.

Falls dir Walnussmilch so gar nicht zusagt, kannst du natürlich **jede andere Pflanzenmilch** verwenden. Deiner Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt!

- 1 -

Die in Wasser eingeweichten Walnüsse abgießen und mit klarem Wasser abspülen. Alle Zutaten für die Walnussmilch in den Mandelmilchbereiter geben und das gefilterte Leitungswasser einfüllen. *Nuts Mode* sowie Menge auswählen und auf *Start* drücken.

- 2 -

Die Espresso Shots kurz vor Programmende des Mandelmilchbereiters zubereiten.

- 3 -

Espresso Shots auf Tassen oder Gläser verteilen und mit jeweils Agavendicksaft und Meersalzflöckchen abschmecken.

- 4 -

Walnussmilch aufschäumen, auf beide Tassen verteilen und genießen.