

Vegane Milch zum Aufschäumen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



geben, den *Nuts Mode* auswählen und auf *Start* drücken.

- 2 -

Fertige Milch durch ein Tuch schütten, um kleinste Nusspartikel herauszufiltern. Anschließend im Milchaufschäumer aufschäumen.

Zutaten für 1 Portion

6 g Schmelzflocken
5 g geschälte Mandeln
3 g Sojaflocken
1/2 Teelöffel Sonnenblumenöl
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Pflanzenmilchbereiter
Milchaufschäumer

Du willst losschäumen wie ein echter Barista? Das Problem: Kuhmilch ist so gar nicht dein Ding?! Inzwischen gibt es gute Pflanzenmilchalternativen und **vegane Milch zum Aufschäumen** auch in fast jedem Supermarkt. Doch wer glaubt, dass eine Menge künstlicher Zusatzstoffe nötig sind, um ein stabiles Schaumwölkchen zu erzeugen, liegt falsch! Mit diesem Rezept für deinen Pflanzenmilchbereiter gelingt die vegane Wolke 7 auch zu Hause.

- 1 -

Zutaten in die Mixkammer des Pflanzenmilchbereiters