



claro
FAIR TRADE

Rezept

Mandelsahne

Mandelsahne

selbstgemachte vegane Sahnealternative



1 kleines Glas
à 2 dl



Einweichzeit 8h
Zubereitungszeit
ca. 40 Min.

ZUTATEN

120 g	Mandeln
200 g	Wasser
50 g	weisses Mandelmus
2 EL	geschmacksneutrales Raps- oder Sonnen- blumenöl
1 Prise	Meersalz

*Produkte aus dem claro Sortiment

ZUBEREITUNG

1) Die Mandeln blanchieren. Diese dazu in einen Topf geben, mit reichlich Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Dann in ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser abspülen. Die Mandeln schälen, indem du sie zwischen zwei Fingern quetschst. Die geschälten Mandeln in eine Schale geben, mit reichlich Wasser bedecken und über Nacht oder mind. 8 Stunden einweichen lassen.

2) Nach der Einweichzeit das Einweichwasser wegschütten, die Mandeln abspülen und in einen leistungsstarken Standmixer geben. 200ml Wasser dazugeben und mind 1 Minute auf hoher Stufe mixen.

3) Ein Sieb über eine Schüssel hängen und ein Passiertuch darauf legen. Alternativ einen Nussmilchbeutel verwenden. Die flüssige Mandelmilch durch das Passiertuch geben. So erhältst du eine Mandelmilch.

4) Die Mandelmilch zurück in den Mixer geben. Weisses Mandelmus und Salz dazugeben und auf mittlerer Stufe mixen, dabei das Öl langsam dazuträufeln.

5) Die Mandelsahne in ein Schraubglas oder eine kleine Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP

Im Kühlschrank aufbewahrt und gut verschlossen hält sich die Mandelsahne bis zu 5 Tage.

Die Mandelsahne kann z.B. zum Verfeinern von Saucen und Desserts verwendet werden.

Die weisse fein-körnige Mandelmilch die bei der Herstellung der Mandelmilch übrig bleibt kann z.B. für Smoothies, im Kuchenteig, Pfannkuchen oder für die Herstellung von veganem Frischkäse verwendet werden.